





8 vols.  
portrait  
102 cartes, ou planches

P. 5

MANIOC.org

Archives départementales de la Guadeloupe











LE R. P. J. B. LABAL, JACOBI  
MOYEN LA PARIS LE 6 JANVIER 1738 AGE DE 73 ANS.

*Ecrivain curieux des païs et des moeurs,  
Il orne ses Ecris des graces de son stile ;  
Corrige en amusant, l'homme de ses erreurs,  
Et sait mêler par tout, l'agréable et l'utile.*

NOUVEAU  
VOYAGE  
AUX ISLES  
DE L'AMERIQUE;

CONTENANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS,  
l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouver-  
nement des Habitans anciens & modernes.

Les Guerres & les Evenemens finguliers qui y sont  
arrivez pendant le séjour que l'Auteur y a fait.

*Par le R. P. LABAT, de l'Ordre  
des Freres Prêcheurs.*

Nouvelle Edition augmentée considérablement, &  
enrichie de Figures en Tailles-douces.

TOME PREMIER.



A PARIS, RUE S. JACQUES,  
Chez GUILLAUME CAVELIER Pere,  
Libraire, au Lys d'or.

---

M. DCC. XLII.

*Avec Approbation & Privilege du Roy.*

NOUVEAU

VOYAGE

AUX ISLES

DE L'AMERIQUE

DU COMTE DE

LAURENT DE LAURENTIE

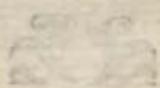
ET DE LAURENT DE LAURENTIE

PAR M. P. LAURENT

DES FRERES PERDURON

NOUVELLE Edition augmentée considérablement de  
cartes de figures en Taille-douce.

TOME PREMIER



A PARIS, RUE S. JACQUES,

CHEZ GUILLAUME CAYRE, Libraire, au Salon.

XII

Paris chez les Freres Perduron

PRE'FACE

*De la premiere Edition.*

**L**Es Mémoires que je donne au Public, ne sont autre chose que la Relation & le Journal du voyage & du séjour que j'ai fait aux Isles de l'Amérique pendant environ douze années. Les différens emplois que j'y ai eus, ont secondé mon inclination naturelle, & m'ont acquis une connoissance très-étendue & très-particuliere de tous ces Pais. On le verra par le détail dans lequel je suis entré, tant des Arbres, des Plantes, des Fruits, des Animaux, que des Manufactures qui y sont établies & qu'on y pourroit établir. J'ai traité assez amplement des établissemens des Colonies qui

y sont à présent , des Guerres qu'elles ont eu à soutenir contre les Naturels du Pais & contre les Etrangers qui les ont attaquées ; de l'origine des Sauvages , de leur Religion & de leurs Coûtumes : & je me flatte qu'on sera content de la maniere dont je fais connoître un Pais que bien des personnes ont vû , que peu ont bien connu , & qu'aucun n'a encore décrit parfaitement , quoique bien des gens se soient mêlez de l'entreprendre.

Je ne me flatte pourtant pas de n'avoir rien laissé à dire à ceux qui écriront après moi , il y auroit de la témérité ; & comme j'ai parlé d'une infinité de choses que ceux qui m'ont précédé , avoient ignorées , ou négligées , on peut espérer que ceux qui me suivront , recuëilleront ce qui m'aura échappé , & acheveront de donner ce qui manque peut-être encore pour avoir une con-

noissance sûre , entiere , & parfaite d'un País qui mérite beaucoup mieux qu'une infinité d'autres , d'être bien connu & décrit avec exactitude.

Mon Confrere le P. du Tertre , a été le premier de nos François qui a fait connoître les Isles de l'Amérique. Son Ouvrage étoit admirable dans le temps qu'il l'a écrit. Mais comme nos Colonies étoient si nouvelles , qu'elles n'étoient pas entierement formées , ni les País qu'elles commençoient d'habiter , connus & découverts , il n'a rempli la plus grande partie de ses quatre volumes *in-4<sup>o</sup>* imprimez à Paris en 1658. que des différens qu'il y a eu entre les Compagnies qui ont commencé les premiers établissemens , les Seigneurs propriétaires qui leur ont succédé , & les Officiers que le Roi a envoyez pour gouverner les Isles après les avoir retirées des mains des Seigneurs

qui en étoient propriétaires. Son exactitude sur ce point ne peut être plus grande ; il a ramassé quantité de pièces aussi nécessaires à ceux qu'elles regardoient , que peu intéressantes aux Lecteurs d'à présent , mais il a parlé fort superficiellement des productions de la nature , & de ce qui fait aujourd'hui les richesses du País. Il est vrai que la Fabrique du Sucre y étoit encore ignorée , aussi-bien que celle du Roucou : on n'avoit point encore cultivé le Cacao : le Gengembre, le Coton , & l'Indigo ne faisoient que d'y paroître : le Tabac étoit la seule marchandise à laquelle on s'appliquoit. Aussi est-ce celle que le P. du Tertre a décrite plus exactement. Mais comme il s'en faut bien qu'il n'ait tout vû par lui-même , il a écrit bien des choses sur le rapport d'autrui , & s'est trompé dans celles-là.

Le sieur Biet , Prêtre , qui a

pris la peine de nous donner l'Histoire de son Voyage à Cayenne sous le nom d'*Histoire de la France Equinoxiale*, in-4<sup>o</sup>. imprimé à Paris en 1664. n'a point du tout rempli l'idée qu'on pouvoit avoir de son Ouvrage par le titre qu'il lui a donné. Il fait connoître qu'il n'avoit rien vû à Cayenne, encore moins à la Martinique où il ne mit pas pied à terre, & qu'il n'a employé le peu qu'il a demeuré malade à la Guadeloupe, qu'à écouter les calomnies dont certaines personnes étoient bien aises qu'il remplît l'Ouvrage qu'il méditoit, afin de les faire débiter en France, & qu'on y ajoutât foi, patce qu'elles venoient d'un homme que son caractère rendoit respectable.

Le Ministre Rochefort, qui n'a jamais vû les Isles de l'Amérique que par les yeux d'autrui, n'a pas laissé d'en écrire l'Histoire in-4<sup>o</sup>. imprimée en Hollande

en 16... qui seroit assez supportable , puisqu'il a copié le P. du Tertre ; mais il a entièrement gâté sa narration par ses descriptions tout-à-fait éloignées de la vérité , dans la vûe de rendre les choses plus agréables , & de mieux cachet son larcin.

Le Voyage de M. de la Barre Lieutenant Général des Isles , imprimé à Paris *in-12.* en 16... est plutôt un Factum contre M. de Clodoré , Gouverneur de la Martinique , qu'une Relation exacte & sincere de ce qui s'y est passé ; & si j'étois d'humeur à prendre parti dans ces vieilles querelles , j'ai entre les mains des Notes que M. de Clodoré a écrites sur le quatrième Tome du P. du Tertre , par lesquelles il répond très-bien & très-vivement à ce que M. de la Barre avoit avancé dans sa Relation.

Nous avons encore quantité de gens qui passant par nos Isles sans

presque y mettre pied à terre , n'ont pas laissé d'en donner des descriptions. D'autres ont été plus loin : ils les ont décrites sans les avoir vûes , & ont travaillé sur des Mémoires si vieux , si peu exacts , pour ne pas dire quelque chose de pis , qu'ils ont fait autant de chûtes que de pas , & débité autant de faussetez qu'ils ont écrit de lignes. C'est ce qu'on remarque dans tous ces Ecrivains qui voyagent sans sortir de leurs maisons , ou qui veulent nous faire connoître à fond un Pays , dont à peine ils ont apperçû de loin quelque petite partie.

Le sieur Durret qui vient de publier un Voyage de Marseille à Lima , imprimé à Paris chez Coignard en 1720, *in-12.* se reconnoitra aisément dans ce tableau. Comme il est trop connu pour hazarder de dire qu'il a fait le voyage en personne , il se cache sous le nom du nommé Ba-

chelier , Chirurgien de Bourg en Bresse , qu'il suppose avoir fait ce voyage en 1707. dans le Vaisseau le *S. Jean-Baptiste* de Marseille , commandé par le Sr Doublet , & à qui il veut qu'on ait l'obligation du fond de la Relation , ne se réservant pour lui que la gloire d'en avoir adouci & poli le stile , & d'y avoir ajoûté des No-

tes qui doivent la faire regarder comme un Ouvrage tout nouveau , sans pourtant que les Notes & les changemens qu'il y a faits , regardent les faits rapportez par l'Auteur , parce qu'il se feroit un scrupule de toucher au fond de sa Relation.

Préface  
du Voia-  
ge de  
Mar-  
seille à  
Lima  
p. 9.

Il auroit été à souhaiter que lui ou Bachelier eussent eu le scrupule de ne pas toucher à celle du P. Feuillée , Minime , Botaniste & Astronome célèbre , qui nous a donné le voyage qu'il a fait de Marseille au Perou dans le même Vaisseau & la même an-

née , ou s'il ne pouvoit point faire autrement , le copier fidèlement , & il ne seroit pas tombé dans une infinité de bévûës & de contradictions qu'on trouve à chaque ligne. Il devoit ne quitter jamais un si bon guide , & se contenter de nous donner en abrégé le Voyage de ce Pere , dépouillé de ses Observations Astronomiques , dont bien des gens ne sont pas capables , sans le gâter , comme il a fait , parce qu'il y a mis du sien. L'Auteur prétendu a trop de bonne foi , & seroit trop aisément convaincu de mensonge , s'il osoit avancer qu'il a pé-

*Préface*  
pag. 10.

netré dans le Mexique. Son voyage s'est terminé à Lima , & c'est de Lima qu'il est parti & qu'il est revenu en France à droiture , sans avoir touché aux Isles de l'Amérique , & encore moins à Ma-

*Deuxième*  
*Partie*  
p. 158.

dagascar , dont il ne laisse pas de nous donner une assez longue description ( graces à M. de Fla-

court, qu'il ne cite pas) qui vient à son Ouvrage aussi à propos, que ce qu'il nous dit de l'Inquisition & de l'Acte de Foi que ce Tribunal fit faire à Madrid pour la réjouissance du Mariage de Charles II. avec Mademoiselle d'Orleans. Mais M. Durret vouloit écrire & faire un gros Volume, & il falloit pour cela qu'il le farcît de tout ce qu'il avoit lû dans Herrera, dans Acosta, dans la Vega, Dom Barthelemi de las Casas, Mariana, Sandoval, Thomas Gage, Samson, du Val, Robbe, le Maire, sans oublier Antoine de Solis, & son Traducteur; ce qui selon lui n'empêche pas qu'on ne trouve dans son Ouvrage des choses nouvelles qu'on ne trouve point dans les autres: & en cela il a raison, car on ne trouvera dans aucun Auteur de bon sens, comme font ceux qu'il a citez, ni dans ceux qu'il n'a garde de citer: Que

Deuxième  
me Par-  
tie,  
p. 27.

Préface  
p. 12.

les Cocos pendent aux Arbres cc P. 52  
comme de grosses Perles, dont cc  
la coque qui n'a pas plus d'un cc  
pouce d'épaisseur, ne laisse pas cc  
de fournir de quoi rassasier cc  
deux personnes; Que les Cale- cc  
basses de Darien sont peintes & cc  
fort estimées des Espagnols: cc P. 53  
Que les Indiens ont une racine cc  
appelée *Cassava*, qui ressem- cc  
ble assez à des Panais; mais cc  
qu'il y en a de deux espèces, cc  
une douce, & l'autre venimeu- cc  
se; qu'ils ratissent la douce & la cc  
mangent de même que les Pata- cc  
tes; & qu'à l'égard de la veni- cc  
meuse, ils la pressent; & après cc  
en avoir fait sortir le jus qui cc  
est fort dangereux, ils rapent cc P. 54  
une partie de ce qui reste, & cc 59.  
la réduisent en poudre; ils cc  
font une pâte de l'autre, qu'ils cc  
étendent sur une pierre sous la- cc  
quelle il y a du feu; ils jettent cc  
ensuite de cette poudre sur la cc  
pierre, qui venant à s'échau-

„ fer , cuit la pâte qui est ferme  
 „ & brune : ils la pendent ensuite  
 „ sur les maisons & sur les hayes  
 „ pour la faire sécher. On s'en  
 „ sert communément au lieu de  
 „ pain à la Jamaïque & dans les  
 „ autres Isles Occidentales. Voilà  
 assurément une description toute  
 nouvelle du Manioc & de la  
 maniere de faire la Cassave. Mais  
 ce n'est encore rien. M. Durret  
 a bien d'autres choses nouvelles  
 à nous dire ; par exemple , que  
 quand on est arrivé aux petites  
 Isles qui sont tout auprès du Port  
 de l'Isle de Cayenne qui est par  
 les cinq degrez de Latitude Sep-  
 tentrionale , on est alors au Bre-  
 sil , au lieu que tous les Géogra-  
 phes & tous les Pilotes du monde  
 s'en étoient toujours crus alors  
 éloignez de près de deux cens  
 lieues vers le Nord , & de plus de  
 quatre cens cinquante de la Vil-  
 le de Saint Salvador , qui est par  
 les treize & demi de Latitude Mé-

*Deuxiè-  
me Par-  
tie ,  
p. 118.*

ridionale. C'est pourtant ce voisinage qui oblige notre Relateur d'y faire un tour. Il est vrai qu'il le fait bien plus vite que le Courier le plus pressé, & que quoiqu'il y séjourne quelque temps, il n'employe néanmoins que six jours dans tout ce voyage, c'est-à-dire, que depuis le 25. Février P. 118. qu'ils partirent des Isles de Cayenne jusqu'au 3. Mars qu'ils y revinrent mouïller, il eut le plaisir de P. 137. voir la Ville de Saint Salvador & ses environs, d'en examiner les Fortifications, les Places, les Maisons, les Eglises & les Couvents, de faire inventaire de leurs meubles, de supputer les sommes qu'on a dépensées pour les bâtir, de s'informer des Mœurs & des Coûtumes des Habitans, de leurs Richesses, de leur Commerce, de leur Gouvernement, de leur Police, de leur maniere de faire la Cuisine, du prix des denrées, jusqu'à celui des Oignons, de

connoître les Plantes, les Arbres, les Fruits, les Animaux, les Simples, les Manufactures, les Naturels du Pais, & bien d'autres choses qui dans un autre demanderoient un temps infini pour s'en informer. Mais peut-être croirait-on que j'exagere : il faut convaincre le Lecteur de ma sincérité, & d'ailleurs il est à propos de lui faire remarquer la délicatesse, la netteté & le tour aisé des descriptions de M. Durret, car en cela & en diligence pour les voyages, on peut dire qu'il est incomparable : je ne connois que le Sr Gemelli Cureri qui en approche. On en jugera par ces échantillons.

P. 119.      ; On voit encore, dit M. Durret, un autre fruit nommé *Margoviassè*, & il y en a une grande abondance. Il est gros comme une poire de Bon-crétien, & plein d'une espèce de mortier & de pepins. Les Portugais le mangent avec délice ;

mais les François le trouvent  
trop amer.

Nous y mangions des noix de  
Cocos , & nous en bûvions le  
lait avec plaisir. Mais un jour  
quelques-uns de nos gens ayant  
envie de se réjoûir , abattirent  
une grande quantité de ces Ar-  
bres , ils en cuëillirent le fruit ,  
& en tirèrent plus de quatre-  
vingt pintes de lait. Ensuite  
s'étant assis sur la terre, ils bû-  
rent une si grande quantité de  
cette liqueur , qu'ils en furent  
fort incommodez : ce n'est pas  
qu'elle enyvre , car bien loin de  
leur monter à la tête & de les  
échauffer , elle leur glaça &  
leur engourdit si fort les nerfs ,  
qu'ils ne pouvoient marcher ,  
ni même se tenir debout. Il fal-  
lut que ceux qui n'avoient pas  
été de la fête , les portassent à  
bord , où cet engourdisse-  
ment leur dura quatre ou  
cinq jours , sans pouvoir agir

» en aucune maniere.

*Voyage  
de Vva-  
ser*  
p. 286.

Qu'on se garde bien de révoquer ce fait en doute; car la même chose est arrivée à un de nos Aventuriers dont les Voyages sont imprimez bien des années avant celui de Marseille à Lima : & ce qui prouve la verité de l'avanture , c'est qu'ils sont rapportez tous deux d'une maniere si uniforme , qu'il n'y a pas une virgule dans l'un plus que dans l'autre.

» On voit dans le Bresil quan-  
» tité d'Animaux qu'on y nomme  
» des *Ents*. Ils sont de la hauteur  
» d'un Afne , & ont autant de  
» chair que le plus gros Bœuf.  
» Il y a encore quantité de Co-  
P. 121. » chons privez & sauvages. Enfin  
» il y a une si grande quantité de  
» Bestiaux , que la viande n'y  
» revient qu'à un fol la livre. Ils  
» ont des Rats que l'on rôtit , &  
» que l'on mange à la sauce dou-  
» ce : ils sont roux comme des

Ecureüils , & ont le goût de “  
Lapin. “

Il y a quelques mines d'Or , “ P. 125.  
beaucoup plus d'Argent , du “  
Safran , de la Lacque , du Ta- “  
bac , de l'Ambre gris , quelques “  
mines de Jaspe & de Cristal “  
blanc & rougeâtre , avec une “  
très-grande quantité de sucre : “  
les machines avec lesquelles on “  
le prépare , & qu'ils appellent “  
*Engins* , sont d'un très-grand “  
prix ; & entre les Sucres qu'il “  
y a , celui de Candi ou Canti , “  
dont on fait tant d'estime , tire “  
son nom de Canton , & non “  
pas de sa candeur ou blancheur , “  
non plus que de l'Isle de Can- “  
die , comme on l'a crû. “

C'est dommage que M. Dur-  
ret ne s'est pas étendu davantage  
sur la fabrique du Sucre , il nous  
auroit sans doute appris quelque  
chose de nouveau , dont nos In-  
sulaires lui auroient obligation ,  
aussi-bien que ceux qui mangent

du Sucre Candi fans sçavoir l'etimologie de son nom , que les ignorans , selon M. Durret , croyoient venir de l'Isle de Candie dans la Méditerranée , au lieu qu'il vient de Canton dans la Chine. Je souhaite qu'on n'aille pas croire que M. Durret a pris la Chine pour le Bresil ; car jusqu'à présent les Portugais n'ont trouvé dans le Bresil ni Lacque , ni mines de Jaspe , ni de Cristal blanc & rougeâtre. Il faut espérer que dans une autre Edition il mettra plus d'ordre à ses collections. Mais avançons.

P. 126. » L'Huile de Capahu & le  
 » Baume viennent de Spiritu  
 » Sancto. On les tire de certains  
 » Arbres où les bêtes sauvages  
 » vont se guérir de leurs blessu-  
 » res à force de se frotter contre  
 » l'écorce , car pour peu qu'elles  
 » en enlèvent , ces liqueurs en  
 » sortent , & font un effet d'au-  
 » tant plus admirable , qu'elles

ne font point falsifiées comme celles que nous avons en Europe, & que débitent ces Charlatans qui courent de Ville en Ville.

La charité m'oblige d'avertir M. Durret que le Baume & Huile de Capahu font la même chose, & qu'il y a un autre Arbre que les bêtes, & sur tout les Cochons marons, entament avec leurs défenses lorsqu'ils sont blesez, d'où il sort une liqueur épaisse qui les guérit, qu'on appelle *Baume à Cochon*. Puisque cet Auteur ou ces Auteurs n'ont pas jugé à propos d'en dire davantage sur cet article, quoiqu'il me semble qu'ils y fussent obligez, je me charge de ce soin.

Mais je ne sçai si les Fleuristes P. 127. lui passeront aussi aisément que moi la description qu'il fait des Roses à feuille de Guimauve, & des Roses d'Inde. Ma profession m'engage à passer légèrement sur

les défauts de mon prochain; mais qu'il corrige au plutôt sa description, car tous les Fleuristes ne sont pas si faciles que moi, à moins

P. 128. qu'il ne leur donne un Dictionnaire des soixantes différentes Langues qui sont en usage chez les Naturels du Bresil. Je n'ai garde de m'inscrirc en faux contre la description abrégée qu'il fait de la Ville de Saint Salvador, M. Fraisier en est un trop bon garant; mais il ne devoit pas l'abandonner, comme il a fait le Pere Feüillée, & sur tout quand il appelle *Palanquin* ce qu'on appelle au Bresil *Hamac* ou *Serpentin*. Il n'a qu'à voir l'Histoire de l'Etablissement de la Compagnie des Indes Orientales, ou celle de Tavernier, pour apprendre ce que c'est qu'un *Palanquin*, & voir la Relation du Voyage à la Mer du Sud de M. Fraisier *in-4°*. imprimée à Paris en 1716. pag. 273. pour con-

noître un Hamac ou Serpentin du Bresil : il y trouvera une explication & une estampe qui l'en instruiront à fond. Cependant il est bon de rapporter ici ce qu'il en dit, car il faut réjouir le Public en lui apprenant quelque nouveauté.

Les Esclaves y font le tra- « P. 131  
vail des Chevaux, car ils trans- «  
portent les marchandises d'un «  
lieu à un autre, à cause de la «  
difficulté des chemins qui sont «  
impraticables pour les voitu- «  
res, & de la fâcheuse situation «  
de la Ville qui est haute & bas- «  
se. C'est aussi pour cette raison «  
qu'on s'y sert communément «  
de Palanquins. ( Et en apos- «  
tille. « )

C'est une espèce de Fauteuil «  
couvert d'un Dais en brode- «  
rie, plus ou moins riche, selon «  
la qualité des personnes, & «  
qui est porté par deux Nègres «  
avec un long bâton auquel il s'

est suspendu par les deux bouts.  
 Les gens de distinction se font  
 porter dans cette machine à l'E-  
 glise, dans leurs visites, & lors-  
 qu'ils vont en campagne.

Hé bien, n'ai-je pas eu raison  
 de dire que M. Durret étoit un  
 homme inimitable dans ses des-  
 criptions ? Que peut-on dire de  
 plus intelligible pour signifier un  
 Hamac, que de le comparer à un  
 Fauteuil suspendu par les deux  
 P. 123. bouts ? On croira peut-être qu'il  
 se trompe quand il dit que les  
 oiseaux sont si familiers, & en  
 si grande quantité, qu'ils ve-  
 noient se reposer sur leurs têtes  
 & sur leurs bras ; de sorte que  
 sans se fatiguer, ils les prenoient  
 & les faisoient rôtir.

C'est dommage que cet Au-  
 teur n'a pas lû Cirano de Berge-  
 rac, il n'auroit pas manqué de  
 nous dire qu'on se sert au Bresil  
 tout comme dans l'Empire de la  
 Lune, d'une composition qui tuë

plume & rôtit le Gibier tout à la fois.

Quoique M. Durret n'ait demeuré que dix-sept jours à Cayenne, il n'a pas laissé de s'informer exactement du País, & il en fait part au Public avec son exactitude ordinaire. En voici une preuve. La Pomme d'Acajou, dit cet Auteur, est grosse, longue, & d'un rouge jaune, elle est acre. & on la mange ordinairement cuite. Au bout de cette Pomme il y a une petite Noix verte qui a le goût de l'Aveline & la figure d'un rognon de Mouton. Ce fruit croît sur un Arbre haut & rond, qui ressemble à un Châtaignier. Sa feuille est de la figure & de la couleur de celle de Laurier : le bois est très-beau & propre à faire des Meubles & des Pirogues de quarante à cinquante pieds de long.

Je suis fâché de ne pouvoir pas-

fer cette bévûë à M. Durret :  
 mais il doit sçavoir que l'Acajou  
 qui porte le fruit dont il parle ,  
 n'est pas propre à faire des Meu-  
 bles , & beaucoup moins à faire  
 des Pirogues de cinquante pieds  
 de long. On se sert pour ces ou-  
 vrages d'un Arbre qui porte le  
 même nom , mais qui ne produit  
 point de Pommes , & dont le  
 bois , l'écorce & la feüille sont  
 tout-à-fait différens de celui qui  
 porte du fruit. M. Durret fait  
 ses voyages avec tant de diligen-  
 ce & de facilité , qu'il pourra sans  
 peine s'assûrer de la verité de ce  
 que je dis , en allant jusques à  
 Cayenne , ou aux Isles de l'A-  
 mérique , qui , selon lui , en sont  
 très-voisines. Il pourra en même-  
 temps voir faire la Cassave , &  
 corriger ce qu'il en a dit dans  
 les deux endroits où il en a parlé ;  
 & encore ce qu'il rapporte des Pe-  
 res Jésuites touchant leurs Mis-  
 sions chez les Sauvages, Car il  
 leur

leur fait dire qu'ils faisoient de petits voyages dans les Isles qu'habitent les Indiens , & qu'un d'eux étant allé un jour à la Martinique , il trouva moyen d'emmenner un jeune enfant âgé de sept ans , qui paroissoit avoir toutes les envies du monde d'embrasser le Christianisme , il l'envoya en France dans un de leurs Couvents , où l'on n'épargna rien pour son éducation , soit par rapport à la Religion , soit par rapport aux Sciences, &c.

Ne semble-t-il pas à entendre parler M. Durret , que la Martinique soit aussi voisine de Cayenne , que l'Isle du Connétable ou de l'Enfant perdu , & qu'on y va en se promenant , comme de Paris à Saint Cloud. Or M. Durret doit sçavoir 1°. Que la Martinique est trop éloignée de Cayenne pour qu'on y vienne faire des Missions , comme on les peut faire aux environs de cette dernière

Isle. 2°. Que les Jésuites étoient établis à la Martinique plus de trente ans avant qu'aucun de leur Compagnie songeât à s'établir à Cayenne. 3°. Que le petit Sauvage n'a pas été conduit en France par les Jésuites, mais par les Jacobins. 4°. Que la Martinique n'a jamais été habitée par les François & les Anglois, c'est Saint Christophle. 5°. Que M. de Phelippeaux n'étoit point Gouverneur de la Martinique, mais Gouverneur Général des Isles & Terre - Ferme de l'Amérique Françoise, ayant sous ses ordres les Gouverneurs particuliers de la Martinique, de la Guadeloupe, & autres Isles. 6°. Que l'affaire & l'entreprise du massacre des Sauvages se passa à S. Christophle, & non à la Martinique. 7°. Que le Conseil Souverain qui réside à la Martinique n'a sous sa Jurisd'ct'on que l'Isle de la Grenade; les Isles de Saint Christo-

phle, de la Guadeloupe & Saint Domingue ont des Confeils Sou-  
 verains pour juger les appels de leurs Juges particuliers, & font indépendans les uns des autres. P. 151.

8°. Que les Castors, supposé qu'il s'en trouve dans le Perou ont du poil, & non pas de la laine. *Premiere Partie, p. 194.*

9°. Que l'on ne mange point l'écorce du Cacao, & que le beurre qu'on en peut faire, n'a jamais été employé pour guérir des blessures, mais pour d'autres usages, dont M. de Cailus & moi avons eu soin d'instruire le Public.

10°. Que la premiere Compagnie qui se fit en France pour les Isles de l'Amérique, fut en 1626. & non pas en 1621. En voilà assez pour le présent. Je prie M. Durret d'agrèer que je remette le reste des remarques que j'ai faites sur son Livre, à une autre occasion où j'aurai plus de tems à lui faire voir que je l'ai lû avec attention : mais je suis gêné ici dans

les bornes d'une Préface qui ne me permet pas de l'avertir, comme j'ai fait, & comme je ferai de tout le reste qui me paroîtra digne d'être remarqué pour être corrigé. Il verra, s'il lit mes Mémoires, que j'en ai usé de même façon avec bien d'autres Auteurs. J'ai pris la liberté de leur faire remarquer, & de corriger les erreurs que j'ai trouvées dans leurs Ouvrages, & j'ai tâché en le faisant, de garder toute la modération d'un homme qui n'a d'autre vûë que de faire connoître la vérité, & qui reprend les défauts des Ouvrages, sans toucher aux Auteurs, pour lesquels il a une estime très-sincere; qui souhaite qu'on reprenne ceux dans lesquels il peut être tombé, promettant de les corriger avec exactitude, & de pardonner même par avance les manieres vives dont on pourroit assaisonner les corrections que l'on lui pourroit faire.

Quelques personnes de considération avoient souhaité que je gardasse un ordre plus méthodique dans ma narration , & que je rangeasse les choses de manière que chaque espèce se trouvât sous son genre. Elles avoient leurs raisons pour le desirer , & moi j'ai eu les miennes pour ne les pas satisfaire. Outre que cette manière dogmatique n'est point du tout de mon goût , il auroit fallu interrompre le fil de mon Journal à tous momens , & faire des parenthèses assez longues pour ennuyer le Lecteur & moi aussi. J'ai donc mieux aimé suivre mon Journal , & écrire les choses à mesure que je les ai vûës , apprises , ou pratiquées ; & comme entre toutes les choses dont j'ai parlé , il y en a qui demandoient une explication longue & un ample détail , j'ai crû pouvoir m'éloigner un peu de la règle que je m'étois prescrite , & les mettre à la tête ou à la fin des

Tomes , afin que le Lecteur pût les passer , s'il vouloit continuer la lecture du Journal , fauf à lui à y retourner , s'il le jugeoit à propos.

J'ai parlé de quelques Familles considérables établies dans nos Isles , & j'aurois rendu la même justice à beaucoup d'autres , si j'avois été informé plus amplement de leur origine , & des services qu'elles ont rendus au Prince & à la Patrie : mais ce que j'en sçavois par moi-même ne m'ayant pas paru suffisant pour leur rendre tout ce qui leur est dû , j'attendrai qu'elles m'envoyent des Mémoires que je ne manquerai pas d'employer , si je les trouve conformes à ceux que j'ai déjà par devers moi , & aux lumieres qu'un aussi long séjour que celui que j'ai fait aux Isles , m'a données.



P R E' F A C E  
D E L' A U T E U R

*Sur cette nouvelle Edition.*

**M**ES occupations m'ont empêché de donner plutôt au Public cette nouvelle Edition , quoiqu'il la demandât avec empressement depuis long-tems. Les Libraires de Paris en avoient tiré deux mille Exemplaires ; & ceux de Hollande autant ; c'étoit beaucoup , & je ne croyois pas que cela dût être débité en aussi peu de tems qu'il l'a été. On ne perdra rien pour avoir attendu. J'ai revû avec soin tout mon Ouvrage , je l'ai augmenté considérablement. On y trouvera tout ce qui peut contenter la curiosité de ceux qui veulent connoître les Colonies Françoises de nos Isles

depuis leur commencement jusqu'à présent. On y trouvera la suite des Gouverneurs Généraux , des Intendans , des Gouverneurs particuliers , l'érection des Cours supérieures , des Justices subalternes , des Juges & de tous les Officiers de Justice & de Guerre , & les événemens les plus remarquables de tous ces tems.

J'ai éclairci quelques endroits qu'on m'a marqué en avoir besoin , & j'ai donné dans un plus grand détail bien des choses qui m'ont paru trop abrégées , & beaucoup d'autres que je n'avois qu'effleurées pour ainsi dire.

Quoique j'eusse donné assez au long un Traité du Sucre , j'ai crû y devoir ajoûter les nouvelles découvertes qu'on a fait , & les nouvelles lumieres que j'ai eûs depuis ma premiere Edition. J'y ai ajoûté les nouveaux Fourneaux des Sucreries que les Anglois ont inventez , & dont on se sert à présent

dans nos Isles avec d'autant plus de succès qu'ils épargnent une quantité considérable de bois qui est à présent très-rare dans le pais.

On trouvera encore un Traité complet de la culture du Caffé avec des Remarques intéressantes sur ce simple, qui dédommagera les habitans de la perte de leurs Cacoyers, puisque le Roi leur en a permis l'entrée & le débit en France, en payant des droits d'entrées très-modiques. C'est le moyen d'augmenter les richesses du Royaume, qui répandues sur tous les Particuliers, sont des ressources infinies & toujours prêtes pour les besoins de l'Etat. Je parlerai de quelques Manufactures que l'on pourroit mettre sur pied, ce qui seroit d'une grande utilité.

Quelques personnes se sont plaintes de ce que j'ai parlé de leur origine, comme si j'avois eu dessein de les faire mépriser par

cet endroit. Je n'en ai jamais eue la pensée. J'ai crû au contraire leur faire honneur , & c'en est un très-réel & très-veritable , d'être parvenus par leur application & leurs talens , à s'élever dans le monde aux Charges les plus respectables , & à la Noblesse même que le Roi , toujours juste , leur a accordée comme une récompense de leurs services & de leur fidélité. J'ai crû qu'en proposant leur exemple j'exciterois les autres à les imiter. Heureux si je puis réussir dans mon projet ; car il vaut mieux commencer sa noblesse que de la finir. J'ai lieu d'espérer que tout le monde sera content de cette nouvelle Edition.



---

*APPROBATION DU R. P.  
JUMELET, Professeur en Théologie  
de l'Ordre des FF. Prêcheurs.*

**J'**AI lû par l'ordre du Révérendissime Pere Général un Manuscrit qui a pour titre : *Mémoires du P. Jean-Baptiste Labat, Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françaises de l'Amérique, qui contient l'Histoire naturelle du País, & j'ai eu du plaisir en le lisant. Il y a une infinité de choses très-curieuses : il y a même quelques faits très-surprenans. La simplicité de la narration & la probité de l'Auteur sont une preuve de la verité de ce qu'il raconte. Je n'y ai rien trouvé qui soit contraire à la Foi & aux bonnes mœurs. A Amiens le 19 Août 1719.*

*F. JACQUES JUMELET, Professeur en Théologie, de l'Ordre des FF. Prêcheurs.*

---

*APPROBATION DU R. P.  
JOUIN, Professeur en Théologie, de  
l'Ordre des FF. Prêcheurs, & Régent.*

**J'**AI lû par l'ordre de notre très-Révérend Pere Provincial un Manuscrit qui a pour titre : *Mémoires du R. P.*

*Jean-Baptiste Labat , Missionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs aux Isles Françaises de l'Amérique , contenant l'Histoire naturelle du País , &c.* Je l'ai lû avec d'autant plus de plaisir , qu'ayant vû moi-même durant presque huit années la plûpart des choses dont il y est parlé , je les ai trouvé décrites avec une exactitude & avec une netteté qui ne laisse rien à souhaiter. L'Auteur entre dans des détails qui instruiront même ceux du País , & par son seul Livre on peut apprendre en Europe ce qu'il y a de plus intéressant pour nous à l'Amérique. Il sera difficile d'en commencer la lecture sans éprouver cette douce , quoiqu'avide curiosité , qui nous porte à poursuivre. On n'y trouvera rien qui soit contraire à la Foi & aux bonnes mœurs. Donné à Paris dans notre Maison de saint Honoré ce 17 Août 1719.

*F. NICOLAS JOUIN , Professeur en Théologie , de l'Ordre des FF. Prêcheurs , & Régent.*

---

*APPROBATION DE M.*

*HENRY BESNIER, Docteur - Régent  
en Médecine en l'Université de Paris,  
& ancien Professeur de Botanique aux  
Ecoles de la Faculté.*

**J'**AI lû avec une attention singuliere  
*les Mémoires du R. P. Labat, Mis-  
sionnaire de l'Ordre des FF. Prêcheurs  
aux Isles Françoises de l'Amérique.* Rien  
à mon avis n'est si utile aux Voyageurs,  
aux Habitans de ce País, aux Commer-  
çans, & à ceux qui s'appliquent à l'é-  
tude de l'Histoire naturelle. Les Re-  
marques judicieuses de l'Auteur sur ce  
qui concerne cette Partie du Monde,  
le style simple & concis de ces Mémoi-  
res attireront sans doute l'approbation  
de ceux qui ont connoissance du País,  
& donneront à d'autres l'envie d'en  
connoître la verité en faisant le même  
voyage. Rien n'est donc si nécessaire au  
Public que l'impression de cet Ouvrage.  
A Paris ce 4 Octobre 1719.

BESNIER.

---

APPROBATION DE M.  
l'Abbé RAGUET.

J'AI relû par l'ordre de Monseigneur  
le Chancelier , *les Voyages du Ré-  
verend Pere Labat , de l'Ordre des Fre-  
res Prêcheurs , aux Isles Françoises de  
l'Amérique , & j'ai crû que la nouvelle  
Edition de ces Voyages pouvoit être  
permise. Fait à Paris ce vingt-sixième  
Octobre 1737.*

RAGUET.

---

PRIVILEGE DU ROI.

**L**OUIS, par la Grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amez & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maître des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre bien amé Jean-Baptiste Delespine pere, l'un de nos Imprimeurs ordinaires & Libraire à Paris, ancien Adjoint de sa Communauté, Nous ayant fait remontrer qu'il souhaitteroit continuer de réimprimer ou faire réimprimer & donner au Public l'*Histoire Romaine des Peres Catrou & Rouillé*; l'*Histoire de France & l'Abregé de cette Histoire par le P. Daniel*; les *Souffrances de N. S. J. C. pendant sa Passion par le P. Alleaume*; le *Cours de Chimie du sieur Lhemery*; l'*Architecture Pratique du sieur Bullet*; l'*Instruction de la Jeunesse*; *Entretiens doux & affectueux pour tous les jours de l'Avent*; le *Chrétien en solitude*; la *Méthode d'Oraison*; *Entretiens de dévotion sur le saint Sacrement de l'Autel*; la *Manne*

*du Desert pour les personnes qui sont en  
retraite ; la Dévotion du Calvaire ; Con-  
sidérations Chrétiennes pour tous les jours  
de l'année ; Considérations sur les princi-  
pales actions du Chrétien ; la douce &  
sainte Mort par le Pere Crasset ; Mé-  
thode facile d'oraison réduite en prati-  
que ; la maniere de se préparer à la Mort  
pendant la vie ; Retraite sur les Mysteres  
de Notre Seigneur Jesus-Christ ; Pensées  
ou Réflexions Chrétiennes pour tous les  
jours de l'année ; Retraites spirituelles  
pour les personnes Religieuses ; Exercices  
interieurs pour honorer les Mysteres de  
Notre Seigneur ; Retraite selon l'esprit  
& la méthode de S. Ignace ; l'Esprit du  
Christianisme ; l'Amour de Notre Sei-  
gneur Jesus-Christ par le P. Neveu ; le  
Livre de vie par le P. Bonnefons ; les  
Retraites Chrétiennes & Ecclésiastiques ,  
avec les Prieres pendant la Messe & des  
Réflexions saintes pour tous les jours du  
mois , du sieur Abbé Thiberge ; les Heu-  
res , l'Office tirés de l'Ecriture Sainte ,  
& l'Office de la Pénitence de feu notre  
très-cher Cousin le Sieur Cardinal de  
Noailles ; les Exercices de la vie inte-  
rieure du P. Gonnellieu ; Réflexions chré-  
tiennes sur les plus importantes vérités  
du salut ; Pratique pour se conserver en*

*la présence de Dieu ; Instructions familia-  
res sur l'Oraison mentale ; les Colloques  
du Calvaire ; Instructions chrétiennes en  
forme d'Examen du sieur Courbon ; les  
Voyages en l'Amérique , Afrique , Ita-  
lie & Espagne , la Relation de l'Ethiopie  
Occidentale , & les Mémoires du sieur  
Darvieux par le P. Labat , s'il Nous  
plaisoit lui accorder nos Lettres de con-  
tinuation de Privilège sur ce nécessai-  
res ; offrant pour cet effet de les réim-  
primer ou faire réimprimer lesdits Li-  
vres ci-dessus expliqués en bon papier  
& beaux caractères , suivant la feuille  
imprimée & attachée pour modèle sous  
le contre-scel des Présentes. A ces cau-  
ses , voulant traiter favorablement ledit  
Exposant , & lui donner des marques  
de notre reconnoissance à procurer des  
Ouvrages aussi utiles pour l'édification  
du Public , en lui donnant les moyens  
de nous les continuer , Nous lui avons  
permis & permettons par cesdites Pré-  
sentes de réimprimer ou faire réimpri-  
mer lesdits Livres ci-dessus exposés en  
un ou plusieurs volumes , conjointe-  
ment ou séparément , & autant de fois  
que bon lui semblera , & de les vendre,  
faire vendre & débiter par tout notre  
Royaume pendant le tems de quinze*

années consécutives , à compter du jour de l'expiration des précédens Privileges. Faisons deffenses à toutes sortes de personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance. Comme aussi à tous Imprimeurs-Libraires & autres d'imprimer , faire imprimer , vendre , faire vendre , débiter ni contrefaire lesdits Livres ci-dessus spécifiés en tout ni en partie , ni d'en faire aucuns extraits sous quelque prétexte que ce soit , d'augmentation , correction , changement de titre ou autrement , sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant ou de ceux qui auront droit de lui , à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits , de dix mille livres d'amende contre chacun des contrevenans , dont un tiers à Nous , un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris , l'autre tiers audit Exposant , & de tous dépens dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris dans trois mois de la datte d'icelles : que l'impression de ces Livres sera faite dans notre Royaume & non ailleurs , & que l'impétrant se confor-

nera en tout aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du dixième Avril mil sept cens vingt-cinq. Et qu'avant que de les exposer en vente les manuscrits ou imprimés qui auront servis de copie à l'impression desdits Livres seront remis dans le même état où les Approbations y auront été données, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres; & qu'il en sera ensuite remis deux Exemplaires de chacun dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier le Sieur Daguesseau, Chancelier de France, Commandeur de nos Ordres, le tout à peine de nullité des Présentes: du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir l'Exposant, ou ses ayant cause, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie desdites Présentes qui sera imprimée tout au long au commencement ou à la fin desdits Livres soient tenuë pour dûëment signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amez & féaux Conseillers-

Secretaires , foi soit ajoutée comme à l'original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent de faire pour l'exécution d'icelles tous actes requis & nécessaires , sans demander autre permission , & nonobstant clameur de Haro , Charte Normande & Lettres à ce contraires ; car tel est notre plaisir. Donné à Versailles le vingt-huitième jour du mois de Mars , l'an de grace mil sept cent trente-huit , & de notre Règne le vingt-troisième.

Par le Roi en son Conseil.

SAINSON.

*Registré sur le Registre X. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris , N<sup>o</sup> 13. fol. 12. conformément aux anciens Réglemens confirmés par celui du 28 Février 1723. A Paris , le 29 Mars 1738.*

LANGLOIS , Syndic.

C E S S I O N .

Je souffigné Imprimeur & Libraire  
ordinaire du Roi, reconnois avoir cédé  
& transporté le présent Privilege, seu-  
lement pour les Voyages d'Amérique  
& la Relation d'Afrique du P. Labat,  
à M<sup>rs</sup> Cavelier, le Gras & de Nully,  
pour en jouir chacun selon leurs parts.  
Fait à Paris ce 29 Mars 1738.

DELESPINE



# TABLE

## DES CHAPITRES contenus en la premiere Partie.

- CHAP. I. **L**'Auteur s'engage dans les  
Missions des Isles Fran-  
çoises de l'Amérique. Son départ de  
Paris, son arrivée à la Rochelle, &  
son embarquement. 1
- CHAP. II. Départ de la Rochelle. Mort  
d'un des Missionnaires. La Flotte est  
séparée par une tempête. Baptême du  
Tropique. Un Vaisseau perd son gou-  
vernail. 22
- CHAP. III. Combat contre un Anglois.  
Arrivée à la Martinique, 54
- CHAP. IV. Description du Fort Saint  
Pierre de la Martinique, & d'une par-  
tie de la Cabesterre, 66
- CHAP. V. Description de l'Habitation  
des Freres Prêcheurs à la Cabesterre de  
la Martinique, 110

TABLE DES CHAPITRES.

- CHAP. VI. *L'Auteur est envoyé desservir la Paroisse du Macouba. Description de ce Quartier. Des Bêtes rouges, & des Chiques,* 134
- CHAP. VII. *L'Auteur va confesser un Nègre mordu par un Serpent,* 161
- CHAP. VIII. *Voyage de l'Auteur au Fort Royal. Description de la Ville & de la Forteresse,* 193
- CHAP. IX. *Prise de deux Vaisseaux Anglois par les Flibustiers. Leur maniere de combattre, & le Traité qu'ils font pour leur course,* 216
- CHAP. X. *Etat des Paroisses des Isles, des Curez qui les desservent, & leurs droits,* 230
- CHAP. XI. *Description du Roucou, & de l'Indigo,* 252
- CHAP. XII. *Des différentes espèces de Tortuës, & manieres de les prendre, de quelques autres Poissons,* 311
- CHAP. XIII. *L'Auteur va demeurer dans sa maison Curiale,* 333
- CHAP. XIV. *Description du Bourg de la Trinité, & des fruits appellez l'Abri-cot de Saint Domingue, & l'Avocat,* 344
- CHAP. XV. *De la Vigne qui vient aux Isles,* 361
- CHAP. XVI. *Du Manioc,* 394

TABLE DES CHAPITRES.

CHAP. XVII. *Des Boissons ordinaires  
des Isles,* 412

CHAP. XVIII. *Des Scorpions, Ser-  
pens, Vers de Palmistes; du bois à  
ennivrer, des différentes espèces de Pal-  
mistes, & de leurs Choux,* 428

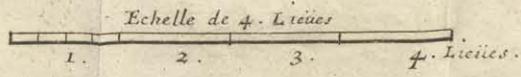
Fin de la Table des Chapitres de la  
premiere Partie.



# ISLE DE LA MARTINIQUE a 14. degrez 30. min de Latit. Sept. et a 317. d. 10. min. de Longitude.



- Paroisses des Jesuites  
 A. Le fort St. Pierre  
 B. Le Prescheur  
 D. La Case pilote C. Le Carbet
- Paroisses des Jacobins  
 E. Le mouillage  
 F. Le Macouba  
 G. La basse pointe  
 H. La grande Ance  
 I. Le Marigot  
 K. S. te Marie  
 L. La Trinite  
 M. Le Cul de sac Robert  
 N. Le Cul de sac Francois  
 O. Le Vauclain
- Paroisses des Capucins  
 P. Le fort Royal  
 Q. Le trou au chat  
 R. Les Ance d'Arlet  
 S. Le Diamant  
 T. Le Cul de sac a Vache  
 V. Le Lamculin  
 X. Le Cul de sac Marin





**CARTE**  
Particuliere du  
Golphe de Mexique  
et des Antilles.

**MER**

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**

**MEXIQUE**

**FRANCE**

**DE**



Tropique du Cancer

**NORT**

**MER**

**DE SUD**

**MER DE**

**AMERIQUE MERIDIONALE**

**Caribayne**

J. Ferris del. Sculp.





<sup>1</sup>  
MÉMOIRES  
DES  
NOUVEAUX VOYAGES  
FAITS  
AUX ISLES FRANCOISES  
DE L'AMERIQUE.  
<sup>5</sup>  
*PREMIERE PARTIE.*

---

CHAPITRE PREMIER.

*L'Auteur s'engage dans les Missions des Isles Françaises de l'Amérique. Son départ de Paris. Son arrivée à la Rochelle, & son embarquement.*

**U**N E maladie contagieuse aiant emporté la plûpart des Missionnaires qui étoient aux Isles Françaises de l'Amérique, les Supérieurs des Ordres qui y sont établis, écrivirent des lettres circulaires en Fran-

ce , pour engager leurs Confreres à les venir secourir. Une de ces lettres m'étant tombée entre les mains , me pressa d'exécuter le dessein que j'avois formé depuis quelque-tems de me consacrer aux Missions , comme à un emploi qui convenoit tout-à-fait bien à ma profession. J'étois âgé de trente ans , dont j'en avois passé onze , partie dans le Couvent que nous avons à Paris dans la ruë S. Honoré duquel je suis Profés , & partie en Province , où j'avois prêché & enseigné la Philosophie & les Mathématiques. Je demandai les permissions nécessaires pour passer aux Isles , & on peut croire que je les obtins bien facilement ; de sorte qu'après avoir pris quelque argent d'avance sur une pension que je m'étois réservée en faisant profession , je partis de Paris le cinquième Août 1693.

1693.  
Août  
le 5.

Je comptois avoir pour compagnons de voyage deux Religieux du même Couvent , que je devois défraier jusqu'à la Rochelle ( car le Commissaire des Missions se contentoit alors de donner la permission d'aller aux Isles sans s'embarasser de fournir ce qui étoit nécessaire pour y arriver.) Mais nos Supérieurs & nos amis communs firent tant d'efforts pour nous détourner de notre dessein , que mes deux

Compagnons se rendirent, & je me trou-  
vai obligé de partir sans eux, accompa- 1693.  
gné seulement d'un homme qu'on avoit Août  
engagé pour trois ans au service de la le 5.  
Mission; c'étoit un homme de trente-huit  
ans, fort sage, & qui me servit pendant le  
voiage avec beaucoup de fidélité; il  
s'appelloit Guillaume Massonier. Je l'ap-  
pellois simplement Maître Guillaume.  
J'aurai occasion de parler de lui plus d'u-  
ne fois dans ces Mémoires.

Nous arrivâmes le sept à Orleans, nous  
en partîmes le huit, & arrivâmes le dix  
à Saumur sur les onze heures du soir.

Le P. Jullienne, mon compagnon d'é-  
tude & de religion, étoit alors chez un  
Gentilhomme de ses parens nommé M.  
du Tronchay à une lieue de Saumur, où  
les Médecins l'avoient envoie pour se re-  
mettre d'une assez longue maladie. Je  
l'envoiai avertir de mon arrivée, il vint  
aussi-tôt; & son parent m'envoia des che-  
vaux pour me rendre chez lui, où malgré  
tout ce que je pus dire, il me retint jus-  
qu'au 21. que j'obtins enfin la permission 21.  
de continuer mon voyage, comblé d'hon-  
nêteté de toute sa famille. Nous arrivâ-  
mes à la Rochelle le 24 Août sur les trois  
heures après midi. Je fus descendre au 24.  
Couvent de mon Ordre, où j'appris que

1693. le R. P. Imbert que j'avois connu très-particulièrement pendant que je demourois à Nancy, étoit Prieur. Cela me fit un sensible plaisir, parce que c'étoit un homme d'un vrai mérite, & de qui je pouvois attendre toutes sortes de civilité. Les Religieux de sa Communauté étoient de très-honnêtes gens, avec lesquels je n'eus pas de peine à lier une amitié qui dureroit encore si la mort ne les avoit pas enlevés. J'ai reçu d'eux une infinité de bons offices, & de marques d'une sincère affection.

On me dit qu'un Marchand de Limoges résidant ordinairement à la Rochelle, étoit Commissionnaire de nos Missions. Je l'allai voir le lendemain, & lui assignai Maître Guillaume, afin qu'il pourvût à sa subsistance jusqu'à l'embarquement.

Je ne trouvai aucun Missionnaire dans le Couvent. J'appris seulement du sieur Boudor qui étoit ce Marchand Limosin, qu'il en attendoit plusieurs, & que le P. Jacques Gassot qui avoit été mon compagnon d'étude, s'étant ennuyé d'attendre l'embarquement, étoit allé faire un pèlerinage à la sainte Baulme; ce qui lui avoit fait perdre l'occasion d'une flotte qui étoit partie le 18 de ce même mois. Je me repentis de m'être arrêté si long-tems chez

M. du Tronchay ; car si j'avois continué 1693.  
mon chemin , je serois arrivé assez à tems  
pour m'y embarquer ; mais il fallut pren-  
dre patience , & m'y accoûtumer de bon-  
ne heure.

Il y avoit au Couvent de la Rochelle  
un jeune Religieux du Couvent de Ban-  
nieres en Gascogne , nommé Hyacinthe  
Dastez ; qui venoit d'être Aumônier d'un  
vaisseau de Roi ; il me pria de lui procu-  
rer une Obéissance pour aller aux Mis-  
sions. Sur les témoignages que les Reli-  
gieux du Couvent me rendirent de ses  
bonnes mœurs , j'écrivis à Paris au Pere  
Commissaire , qui eut l'honnêteté de  
m'envoyer aussi-tôt la patente que je lui  
demandois.

Je reçûs le 29 un ballot où étoient  
mes écrits , mes instrumens de mathéma-  
tique , une partie de mes livres & quel-  
ques hardes , avec des lettres que des per-  
sonnes de considération écrivoient en ma  
faveur à M. le Comte de Blenac, Gouver-  
neur Général des Isles , à M. le Comman-  
deur de Guitaut Lieutenant général , à M.  
de Gabaret Gouverneur de la Martinique,  
à M. du Mets de Goimpy Intendant , &  
quelques autres. Il y en avoit aussi une  
pour M. Begon Intendant à Rochefort ;  
mais comme il étoit allé aux Eaux , je ne

1693. pûs la lui présenter qu'à son retour, & pour lors je n'en avois plus besoin.

Le 8 de Septembre il arriva quelques vaisseaux des Isles, sur l'un desquels étoit le P. Jean Temple du Couvent de Nismes. C'étoit un ancien Missionnaire qui s'en retournoit pour tâcher de se guérir d'une dissenterie qu'il avoit depuis près de deux ans. Il nous dit bien des nouvelles des Isles, & sur tout le besoin extrême qu'on y avoit de Religieux. Son mal diminua dès qu'il fut à terre, & il s'en trouva tellement libre au bout de 15 jours, qu'il se vit en état de retourner chez lui; il me donna ses lettres pour l'Amérique, & quelques avis que j'ai suivis, & dont je lui suis obligé.

Le Dimanche 20. le P. Gassot arriva de son pèlerinage de la sainte Baulme. Il avoit rencontré à Bordeaux le P. Jean Jacques Romanet du Couvent de Limoges, qui avoit une Obéissance pour les Isles; ils vinrent ensemble. Ce dernier avoit eu la précaution de se pourvoir d'un petit garçon pour servir sa Messe. Ils étoient tous deux de fort bons sujets.

Le Samedi 26. il arriva deux autres Missionnaires, le P. Joseph Martelly du Couvent de Toulon, & le Pere Charles du Couvent saint Maximin. C'étoient

des gens de mérite , &amp; bons prédicateurs. 1693.

Le lendemain il en parut un autre appelé du Homeel du Couvent de Coutances. Ses infirmités habituelles nous firent connoître qu'il ne demeureroit pas long-tems dans les Missions ; en effet il fut renvoyé en France par le même vaisseau qui l'avoit porté aux Isles.

Le Mercredi 30. notre troupe fut augmentée de deux autres Missionnaires. L'un s'appelloit le P. Seré , & son compagnon le P. Eustache du May. Le premier étoit un homme de cinquante ans & plus , qui avoit déjà été aux Isles. Il parut fâché de trouver tant de Missionnaires , & fit tous ses efforts pour nous persuader de retourner dans nos Couvens , en nous assurant que nous ne pouvions pas subsister aux Isles, où la misère étoit très-grande , & où il n'y avoit pas assez de Paroisses pour nous occuper , ni de Couvens pour nous entretenir. Je connus d'abord que ce bon-homme avoit peur de manquer de Paroisse , & ce n'étoit pas sans raison ; car la plûpart de ceux qui devoient passer aux Isles paroissoient plus propres que lui à les occuper. Ainsi je pris la liberté de lui répondre pour tous les autres , que nous esperions tous comme lui trouver de quoi travailler , & nous occuper , & que si les

1693. misères qu'il prévoyoit lui faisoient peur, il pouvoit s'en retourner chez lui.

Le premier Octobre il arriva un Frere Convers Flamand appelé Jean du Mortier; c'étoit un Religieux fort serviable, qui nous fut d'un grand secours dans les maladies dont nous fûmes tous attaquez, aussi-bien que les Religieux du Couvent.

Nous voyant enfin au nombre de dix, & n'en attendant plus d'autres, nous nous assemblâmes afin d'en choisir un, qui se chargeât de tout ce qui concernoit notre embarquement, & qui agît au nom de tous. Je fus chargé de cet emploi. Je travaillai aussi-tôt à nous faire préparer les hardes qui nous étoient nécessaires, & à nous assurer le passage dans les Bâtimens qu'on équippoit pour les Isles à Rochefort & à la Rochelle. J'allai pour cet effet à Rochefort, où M. de Mauclerc Ordonnateur Général me dit qu'il avoit ordre de nous faire embarquer dans les Vaisseaux de Roi, ou dans des Bâtimens Marchands auxquels le Roi payeroit notre passage; mais qu'il n'avoit point ordre de nous faire donner de l'argent pour nous équiper. Cette réponse m'obligea d'écrire à M. de Pontchartrain Secrétaire d'Etat ayant le département de la Marine, & des Isles, pour le supplier de nous

faire donner la gratification que le Roi 1693.  
avoit toujours eu la bonté d'accorder  
pour nos embarquemens.

En attendant la réponse, je donnai au  
sieur Boudor un mémoire de ce qui étoit  
nécessaire à chaque Missionnaire, afin  
qu'il y fît travailler, le payement lui en  
étant assuré, soit par la gratification que  
nous espérons du Roi, soit par les remi-  
ses qui lui seroient faites par la Mission.

L'équipage que je demandois pour cha-  
que Religieux consistoit en un matelas,  
un traversin, une paire de linceuls, une  
couverture, un habit blanc, une casaque,  
ou manteau noir, six chemises, autant de  
caleçons, douze mouchoirs, autant de  
coëffes de nuit, de paires de bas de toile,  
& de chaufsons, un chapeau, trois paires  
de souliers, un coffre, & de deux en deux  
une petite cannevette pour mettre des li-  
queurs pour le voyage; & comme quel-  
ques uns me dirent qu'ils auroient besoin  
de livres, j'ajoutai qu'ils avoient chacun  
cinquante francs pour acheter ceux qu'ils  
jugeoient à propos, pour les frais de leur  
Batême, & pour les meruës dépenses  
qu'ils pourroient faire jusqu'à l'embar-  
quement. Je ne fus pas long-tems à m'ap-  
percevoir que ce M. Boudor ne vouloit  
pas être éclairé de près, & qu'ayant fon-

1693.

dé de grandes espérances sur la commission de nos Missions, il vouloit régler toutes choses selon ses intérêts. En effet, il persuada à quelques-uns de nos Missionnaires de porter des marchandises pour les négocier aux Isles, & s'offrit de leur faire à chacun un coffre à peu près comme on en fait aux matelots à moitié profit. Je m'opposai de toutes mes forces à ce projet ridicule, & tout à-fait indigne de notre ministere; mais je n'en fus pas entièrement le maître. Trois ou quatre de nos Peres donnerent dans les idées de cet homme, & se chargerent de boutons, d'épingles, d'aiguilles, & autres marchandises de Limoges dont il étoit bien aise de se défaire, qu'il leur vendit plus cher qu'au marché, & dont il se fit bien payer dans la suite par la Mission avec les intérêts.

Je reçûs le 20 une Lettre de M. de Mauclerc qui me marquoit que je pouvois venir à Rochefort recevoir 450 écus que le Roi avoit accordé pour neuf Missionnaires Prêtres qui devoient passer aux Isles, mais qu'à l'égard du Frere Convers il n'avoit que le passage. Je ne manquai pas d'aller à Rochefort le 22 avec un pouvoir en bonne forme de tous nos Peres pour recevoir cette somme, & pour

l'apporter plus sûrement je pris avec moi 1693.  
M<sup>e</sup> Guillaume. Nous rencontrâmes environ à deux lieues de la Rochelle, deux Capucins avec un païsan qui conduisoit deux ânes chargez de bouteilles, & d'autres munitions de bouche. Ils prièrent M<sup>e</sup> Guillaume de dire aux Capucins qu'il trouveroit de ne se point ennuyer, & qu'ils faisoient toute la diligence possible pour les joindre.

Nous arrivâmes au Rocher, c'est un cabaret sur le bord de la mer, à moitié chemin de la Rochelle à Rochefort. J'y descendis pour m'y rafraîchir & laisser reposer nos chevaux qui étoient venus fort vite. Je fus surpris de trouver dans la première salle quinze ou seize Capucins assis avec beaucoup de modestie, & en silence. Ils se levèrent pour me saluer. Une casaque de camelot noir qui couvroit en partie mon habit blanc, avec un homme de service à ma suite, les trompèrent. Ils me prirent tout au moins pour quelque Abbé de Prémontré. J'entrai dans la seconde salle, où je trouvai un vénérable Capucin à barbe longue & blanche, la tête & le cou enveloppé de serviettes, qui se promenoit tout seul. Nous nous saluâmes : on apporta du vin, je lui en fis présenter par Guillaume, il

1693.

but après quelques cérémonies, & nous liâmes ensemble une conversation latine. Je crûs que c'étoit quelque Provincial étranger, mais je ne m'imaginai jamais que ce fût le Général des Capucins. Nous montâmes à cheval après nous être reposer près d'une heure. Nous trouvâmes des Capucins qui venoient de Rochefort; ils m'apprirent que c'étoit leur Général que j'avois vû au Rocher; ils alloient au devant de lui, & il devoit faire ce jour-là son entrée dans la ville.

J'allai saluer M. de Mauclerc aussi-tôt que je fus arrivé; il me donna l'ordonnance de 450 écus, & les ordres nécessaires pour nous embarquer: sçavoir, le P. Dastez & moi sur le Vaisseau de Roi l'Opiniâtre: les Peres Romanet & Charles sur la Flute de Roi la Loire: les Peres Martelli, Seré & du May sur une autre Flute de Roi appelée la Tranquille, & les Peres Gassot & du Homeel avec le Frere du Mortier sur un Vaisseau Marchand. J'allai ensuite chez le Trésorier, qui me remit au lendemain; de-là je fus un peu hors de la porte pour voir l'entrée du Général des Capucins, en voici l'ordre. Douze Capucins étoient à la tête, ils marchaient deux à deux le bâton à la main, & le capuchon de campagne au

Entrée  
du Génér-  
al des  
Capu-  
cins à  
Rochefort.

bras ; suivoit un gros de sept ou huit Capucins qui entouroient la mule blanche sur laquelle étoit le Général , la bride & les étrivieres étoient de corde , avec deux petites planchettes qui servoient d'étriers : cette mule étoit conduite par deux Freres au chapeau , qui furent les premiers que j'eusse vûs de cette espèce. Le Provincial marchoit ensuite entre les deux Secretaires de campagne du Général , dix Capucins deux à deux les suivoient , & étoient suivis de deux mulets , dont les couvertures sembloient avoir servi à des manteaux ; ils étoient conduits par deux Freres Capucins : une autre troupe de neuf ou dix Capucins marchans sans ordre , fermoit la marche.

Je me dispensai de suivre ces bons Peres ; mais j'appris de M<sup>e</sup> Guillaume qui eut la curiosité de les accompagner , que le Général étant descendu à la porte de leur Eglise , on lui présenta la Croix & l'Eau-benite , & qu'après avoir adoré le S. Sacrement , il s'étoit assis sur un fauteuil devant le grand Autel , où tous les Capucins lui vinrent baiser les mains , & après eux quantité de dévots & de dévotes de son Ordre.

J'allai le lendemain matin à bord de l'Opiniâtre saluer M. de Sainte Marie qui

1693.

en étoit Capitaine , & le prier d'agréer que je passasse sur son Vaisseau avec mon compagnon. Il me dit que cela lui faisoit plaisir ; & que quoi qu'il y eût déjà beaucoup de passagers , il feroit son possible afin que nous fussions bien. Je fus ensuite recevoir mon argent ; & après avoir remercié M. de Mauclerc , je montai à cheval pour retourner à la Rochelle. J'y arrivai d'assez bonne heure , fort content de mon voyage ; mais je trouvai tous nos Missionnaires en désordre : ils avoient eu un différent avec les Religieux du Couvent pendant mon absence , dont voici le sujet.

Le Couvent étant pauvre se trouvoit fort incommodé par les Missionnaires qui y venoient attendre leur embarquement. Les Supérieurs y firent enfin attention après beaucoup d'années , & on convint que la Mission payeroit douze sols par jour pour chaque Missionnaire qui s'y arrêteroit , outre la Messe qu'il devoit dire à la décharge du Couvent. Depuis huit ou dix ans que ce règlement avoit été fait , on avoit toujours été assez d'accord. Mais les vivres étant devenus si chers cette année que le pain valoit jusqu'à cinq & six sols la livre , le vin & les autres denrées à proportion , la dévotion du peuple se

1693<sup>6</sup>  
trouva tellement refroidie qu'il ne venoit point d'argent à la Sacristie pour les Messes ; de sorte qu'il falloit que le Couvent pourvût à la subsistance de dix Religieux étrangers moyennant douze sols par tête , ce qui suffisoit à peine pour leur donner du pain , particulièrement à ceux qui étoient de Limoges. Le Syndic du Couvent nous en avoit parlé , & je trouvois qu'il avoit raison ; mais nous n'étions pas parties capables pour faire aucun changement au règlement qui avoit été fait. Enfin le jour que je partis le P. Prieur fit dire à nos Missionnaires qu'il falloit absolument trouver un tempérament dans cette affaire , parce que les vivres enchérissant tous les jours , il n'étoit plus possible au Couvent de les nourrir avec une si petite somme dont même il ne recevoit rien ; ils furent assez mal-avisez pour se retirer dans la maison du sieur Boudor , où la plûpart coucherent , ce qui auroit causé bien du scandale , si le P. Prieur ne leur avoit envoyé deux de ses Religieux pour leur dire de venir au Couvent , & que quand je serois de retour on chercheroit un expédient pour contenter tout le monde. J'arrivai quelques momens après qu'ils furent revenus ; on m'apprit tout ce qui s'étoit passé , dont j'eus bien

1693. du chagrin. Je parlai au Prieur & à tous les Religieux, qui étant extrêmement raisonnables n'avoient jamais eu intention de chasser nos Missionnaires; mais seulement de les obliger d'écrire au Commissaire des Missions, afin qu'il leur fit donner de l'argent du moins jusqu'à la concurrence des douze sols pour aider à les nourrir. J'accommodai aisément ce différent, malgré l'opposition du Marchand Boudor. Je donnai au Syndic une partie de l'argent que j'avois apporté à compte de notre dépense, & je fis signer à tous nos Missionnaires un acte par lequel après avoir certifié l'impossibilité où étoit le Couvent de nous entretenir cette année pour douze sols par tête, nous nous engagions quand nous serions arrivés aux Isles de faire tous nos efforts pour obliger le Supérieur Général des Missions d'indemniser le Couvent. Cela remit le calme & la paix que la vivacité de quelques uns de nos Peres avoit fait disparoître: & ce fut un bonheur pour nous, car en moins de cinq ou six jours nous tombâmes presque tous malades, aussi bien que les Religieux du Couvent. Il n'y eût que le P. Prieur, le P. Dastez & le Frere du Mortier qui conserverent leur santé, qu'ils employerent avec beau-

coup de zèle & de charité à secourir les 1693  
autres.

J'employai le reste du mois à préparer tout ce qui étoit nécessaire pour notre embarquement. Le 2 de Novembre M. de Sainte Marie m'écrivit que depuis qu'il m'avoit parlé, on l'avoit chargé de tant de passagers, qu'il lui étoit impossible de me donner passage dans son vaisseau, qu'il en étoit fâché, mais qu'il m'en avertissoit de bonne heure, afin que je me pourvusse d'un autre bâtiment. Cependant le tems pressoit, car les Bâtimens étoient en rade, & n'attendoient plus que le vent, & les derniers ordres de la Cour; de sorte que je fus obligé d'aller le lendemain à Rochefort pour parler à M. de Mauclerc. Il envoya aussi-tôt chercher M. de Sainte Marie à qui il fit une mercuriale des plus vives, & malgré toutes ses raisons, il l'obligea de promettre de me recevoir dans son vaisseau puisqu'il avoit déjà reçu nos rations, & qu'il n'étoit plus tems de chercher un autre embarquement. M. de Sainte Marie promit à la fin de nous recevoir; mais je ne jugeai pas à propos de m'embarquer avec lui; je craignois avec raison qu'il ne me fît payer la mercuriale que je lui avois procurée. Je dis ma pensée à M. de Mauclerc, & le priai

1693.

de me donner un ordre pour m'embarquer dans la Loire avec mon compagnon, puisqu'il n'y avoit pas d'apparence que le P. Charles s'y pût embarquer, à cause de sa maladie; il y consentit, & me donna l'ordre que je lui demandois. Je revins le lendemain à la Rochelle; j'allai trouver M. de la Heronniere Capitaine de la Loire, à qui je remis l'ordre de M. de Mauclerc. Il me fit beaucoup d'honnêteté, & me promit le passage; mais comme il ne vouloit rien avoir à discuter avec M. de Sainte Marie pour retirer nos rations, il souhaita que j'écrivisse à M. de Mauclerc, afin qu'il lui permît de les prendre au magasin de la Rochelle. J'écrivis le même jour, j'eus réponse le lendemain avec l'ordre que je demandois, que je portai à M. de la Heronniere qui fut content, & moi encore plus d'être sorti de cet embarras.

Le 6. j'allai avec le P. Martelly voir M. Chevalier qui commandoit la Tranquille; il nous mena à son bord, où nous passâmes la nuit & une partie du jour suivant, où après nous avoir bien régalé, il nous ramena à la Rochelle.

Le 10. on nous avertit de nous tenir prêt à nous embarquer, le P. Dastez qui avoit le pied marin, se chargea de faire

porter nos coffres & nos matelats à bord des vaisseaux où nous devions nous embarquer. Nous nous y rendîmes sur le soir. Mais le vent ayant changé, nous fûmes obligez de revenir le lendemain à terre; il n'y eut que le P. Gassot qui resta dans son vaisseau, dont il eut sujet de se bien repentir, car la nuit suivante il y eut une tempête épouvantable. Presque tous les vaisseaux qui étoient en rade, chasserent sur leurs anchres, il y en eut qui s'aborderent, d'autres qui perdirent leurs anchres. Les vaisseaux qui étoient dans le port furent en danger, & de ceux qui étoient mouillez entre la digue & la chaîne, il y en eut cinq ou six qui furent jettez & brisez contre les murailles de la ville. Le pauvre P. Gassot fut apporté à terre le 14. plus mort que vif, la fièvre l'avoit repris d'une maniere très-vive. Cependant il en fut quitte pour trois ou quatre accès.

Il arriva ce même jour à la Rochelle un Religieux du Couvent de Toulouse, appelé le P. Jean-Baptiste la Banniere. Il avoit une Obéissance pour les Isles où il prétendoit être Procureur de nos Missions, l'ayant été pendant quelques années de son Couvent. Mais soit que la mer lui fit peur, soit qu'il eût reçu quel-

1693. que espérance d'être rétabli dans son poste, il s'en retourna quelques jours après en son pays.

M. de Sainte Marie avoit pour Aumônier un Capucin, qui tomba malade après avoir reçu trois mois d'avance de ses appointemens, & les avoir employez en différentes choses pour son usage. Ce contre-tems embarassa beaucoup ce Capitaine qui se voyoit à la veille de partir sans Aumônier, ou de donner les trois mois d'avance à ses dépens à celui qui voudroit s'embarquer avec lui. Il crut se retirer d'embaras en venant m'offrir de me recevoir dans son vaisseau avec mon Compagnon, si je voulois lui servir d'Aumônier jusqu'aux Isles; mais je le remerciai de ses offres, n'étant pas d'avis de m'exposer au ressentiment qu'il pouvoit avoir s'il venoit à se souvenir de ce qui s'étoit passé. Le P. Romanet qui ne sçavoit comment faire passer le petit garçon qu'il vouloit mener aux Isles, accepta le parti moyennant le passage de son clerc. J'ai sçu depuis qu'il avoit bien souffert de la mauvaise humeur de ce Capitaine.

Le 17 je tombai malade d'une grosse fièvre continuë avec des redoublemens si furieux, qu'on crut que j'étois à la veille d'un voyage où je n'aurois pas besoin de

vaisseau, ou du moins que je tiendrois 1693.  
compagnie au P. Charles, que sa maladie  
obligeoit d'attendre un autre embarque-  
ment. Le Prieur & les Religieux qui se  
trouverent en état de me pouvoir secou-  
rir, le firent avec toute la charité & toute  
la tendresse possible. Mon mal diminua  
considérablement le 26. de sorte que le  
Samedi 28. le P. Dastez m'étant venu dire  
qu'on devoit sans faute s'embarquer le  
soir, & que ne me voyant pas en état de  
faire le voyage, il alloit faire débarquer  
mon lit & mon coffre; je le priai de n'en  
rien faire, l'assurant que je me trouvois  
assez fort pour lui tenir compagnie, &  
que j'espérois que l'air de la mer me  
guérirait. En effet, malgré tout ce qu'on  
put me dire, je me levai & me fis porter  
à bord de la chaloupe sur les quatre heures  
après midi. J'y trouvai le R. P. Charles  
Holley Jésuite, qui passoit aussi aux Mis-  
sions des Isles. Nous commençâmes dès-  
lors à lier ensemble une amitié aussi étroite  
que le vulgaire s' imagine qu'elle est ex-  
traordinaire entre un Jésuite & un Jaco-  
bin. Le frisson me prit dans la chaloupe :  
ce R. Pere me couvrit de son manteau, &  
le Lieutenant du sien, il me dura peu ;  
nous arrivâmes au vaisseau sur les sept  
heures du soir. M. de la Heronniere me

1693. voyant fort rouge, parce que j'étois alors dans le chaud de la fièvre, crut que je me portois bien & m'en félicita. Je n'eus garde de lui dire qu'il se trompoit, & j'avois eu soin de prier le Lieutenant & les autres, de ne pas dire que j'avois eu le frisson en venant; tant j'avois peur qu'on ne me renvoyât à terre attendre ma santé & un autre embarquement. Nous soupâmes bien, je bûs du vin & des liqueurs, après quoi je me fus coucher à la Sainte-Barbe, où l'on m'avoit préparé mon lit fort commodément entre deux canons.

---

## C H A P I T R E I I.

*Départ de la Rochelle. Mort d'un des Missionnaires. La flotte est séparée par une tempête. Baptême du Tropicque. Un vaisseau perd son gouvernail.*

**N**OUS mîmes à la voile quelque tems après que je me fus retiré à la Sainte-Barbe, où je dormis si bien malgré tout le bruit qui se fait en ces sortes d'occasions, que je ne me réveillai que le lendemain sur les neuf heures. J'appris que nous avions passé le pertuis d'Antioche, & qu'on ne voyoit plus la terre. Je dînai

avec appétit , mais deux heures après la 1693.  
fièvre me reprit avec des redoublemens si  
furieux , & qui se suivoient de si près ,  
que les Chirugiens jugerent que pour  
peu que cela continuât , il me faudroit  
jetter à la mer, M. de la Heronniere en  
ayant été averti , descendit aussi-tôt pour  
me voir : il fit mettre des toiles autour de  
mon lit ; il ordonna à ses Chirugiens  
d'avoir un très-grand soin de moi , & à  
son Maître-d'Hôtel de me faire apporter  
ponctuellement tout ce que les Chirur-  
giens ordonneroient. Il me donna un  
mouffe pour me servir , & demeurer jour  
& nuit auprès de moi , & pendant tout le  
tems que j'ai été obligé de garder le lit ,  
il venoit quatre ou cinq fois le jour me  
visiter , & passoit quelquefois les après-  
midi entières avec moi. Je n'oublierai  
jamais les bontez de ce généreux Capi-  
taine ; après Dieu je suis redevable de la  
vie & de la fanté à ses soins , qui furent  
si heureux que la fièvre me quitta le si-  
xième jour de Décembre.

Notre Flotte étoit composée de trente-  
sept vaisseaux , & une Corvette. Le vais-  
seau de Roi , l'Opiniâtre de 44 canons ,  
& de 200 hommes d'équipage avec une  
trentaine de passagers , étoit notre Ami-  
ral , & nous servoit de convoi. Il étoit

1693. commandé, comme je l'ai déjà dit, par M. de Sainte Marie. La Flutte la Loire où j'étois, étoit commandée par M. de la Heronniere, son Lieutenant s'appelloit Masson; nous n'avions que vingt canons, quoiqu'elle fût percée pour quarante, mais ils étoient de bon calibre, puisque les quatre de la sainte Barbe étoient de dix-huit livres; il y en avoit six autres de douze livres, & le reste de huit livres. Nous avions quatre-vingt hommes d'équipage, trente soldats de recruë pour les Isles, & vingt-cinq passagers, entre lesquels il y avoit quatre Prêtres, sçavoir le R. P. Holley Jésuite, le P. Dastez & moi, & l'Aumônier du Vaisseau qui étoit un bon Prêtre Breton. La Flutte appelée la Souris, autrement la Tranquille, étoit commandée par M. Chevalier; elle avoit environ quatre-vingt hommes tant de son équipage que de passagers, avec dix canons. Les Peres Seré, Martelly & du May y étoient embarquez avec M<sup>e</sup> Guillaume à qui le Capitaine avoit accordé le passage gratis. Ces deux Flutttes étoient au Roi; elles étoient chargées de munitions de guerre & de bouche pour les magasins des Isles, avec une quantité considérable d'armes & d'habits pour les soldats. Il y avoit en-  
core

core une autre Flutte de Roi destinée 1693.  
pour Cayenne. Deux Vaisseaux Mar-  
chands devoient passer le détroit, trois  
autres alloient en Guinée, & le reste à  
la Martinique & à la Guadeloupe.

Le 6 de Décembre, nos Pilotes jugé-  
rent que nous étions à 60 lieuës au large,  
par le travers des Caps. La mer étoit fort  
grosse. Les deux Vaisseaux qui devoient  
passer le détroit nous quitterent, après  
avoir salué notre Amiral.

Le 8, jour de la Conception de la sain-  
te Vierge, le P. Holley prêcha. Il dit d'a-  
bord qu'il ne lui paroïssoit pas nécessaire  
de prouver que la Conception de la  
sainte Vierge avoit été immaculée, étant  
persuadé qu'il n'y avoit personne qui n'en  
fût convaincu, & qui ne fût soumis à la  
décision que l'Eglise avoit faite sur ce  
Mystere. J'étois présent, & on remar-  
qua que ce prélude m'avoit choqué. On  
me demanda mon sentiment, que je ne  
me fis pas beaucoup prier de dire, puis-  
que c'est le sentiment commun de l'E-  
cole de S. Thomas. Je dis donc au Pere  
Holley qu'il auroit été très à propos qu'il  
eût rapporté la décision de l'Eglise, sur  
l'article dont il attribuoit la créance à  
tout le monde, sans excepter aucune  
Ecole. Qu'à mon tour, j'étois persuadé

1693.

que l'Eglise avoit suspendu sa décision, & s'étoit jusqu'à présent contentée d'ordonner à ceux qui ne tiendroient pas pour la Conception immaculée, de garder le silence sur cette matiere, & de n'attaquer ni dans leurs Livres, ni dans leurs Sermons, le sentiment opposé. Notre dialogue auroit sans doute été plus long, si l'on n'étoit pas venu avertir M. de la Heronniere que notre Amiral faisoit un signal.

Ce signal étoit pour ordonner à la Corvette d'aller reconnoître une voile qui paroissoit. Elle étoit très-bonne voiliere, mais le Vaisseau qui étoit à près de quatre lieuës au vent le retint toujours sans s'approcher de la flotte en chassant la Corvette comme on l'espéroit, ce qui fit que l'Amiral tira un coup de canon pour la rappeler, & remit en route.

Mort  
d'un  
Mission-  
naire.

Le 10 nous approchâmes de la Tranquille à la portée de la voix, nous scûmes que le P. Seré étoit mort le jour précédent, & que les trois coups de canon qu'on avoit tirez étoient pour ses funérailles. Nos Peres s'informerent de l'état de ma santé. Nos Officiers qui m'avoient empêché de me faire voir, leur dirent que j'étois guéri de tous maux; & par cette réponse équivoque leur firent croi-

re que j'étois mort ; il y apparence qu'ils 1693.  
prierent Dieu pour le repos de mon ame.

Le même jour notre Capitaine fit mettre le canot à la mer , & fut dîner à bord de l'Opiniâtre avec deux de nos passagers. En revenant sur le soir , ils penserent se perdre ; il survint tout à coup une bruine si épaisse qu'ils ne pouvoient découvrir le Vaisseau, ils le trouverent enfin à la faveur des coups de canon que nous tirions de moment à autre. Presqu'aussi tôt qu'ils furent embarquez il s'éleva un vent terrible qui dura toute la nuit , & presque tout le lendemain avec la même bruine , les Vaisseaux furent obligez de mettre des fanaux , & de tirer du canon de peur de s'approcher les uns des autres , & de s'aborder.

Tempête qui sépare la flotte.

Le Samedi 12. le beau tems étant revenu , notre flotte dispersée se réunit à la réserve de notre Amiral , qui ne se trouva plus. Nous crûmes qu'il étoit allé à Madere dont nous n'étions pas fort éloignez , les vents de Sud Oüest nous y ayant portez ; mais comme nous avions ordre de ne point nous écarter de notre route nous la poursuivîmes , & notre Capitaine devint l'Amiral de toute la flotte.

Le Dimanche au point du jour nous dé-

1693. couvrîmes deux Bâtimens. L'un étoit au vent de toute la flotte, & l'autre un peu sous le vent : on n'eut pas de peine à connoître qu'ils étoient Saltins ; ils pouvoient avoir dix-huit ou vingt canons. On fit le signal à un Vaisseau Marchand qui avoit vingt-huit pièces de chasser celui qui étoit sous le vent, pendant que nous chassions l'autre ; mais comme il étoit plus léger que nous & qu'il avoit l'avantage du vent, il le conserva toujours & nous obligea ainsi de remettre à la route, après avoir rappelé le Vaisseau Marchand qui n'avoit pû s'approcher de celui qu'il chassoit. Nous les vîmes ensemble tout le lendemain au vent, ils parurent encore le 15. nous les perdîmes de vuë sur le midi.

Le même jour les trois Vaisseaux de Guinée, & la Flutte qui alloit à Cayenne nous quitterent. Le vent qui devint bon nous fit porter à notre véritable route, ce qui mit la joye dans toute la flotte.

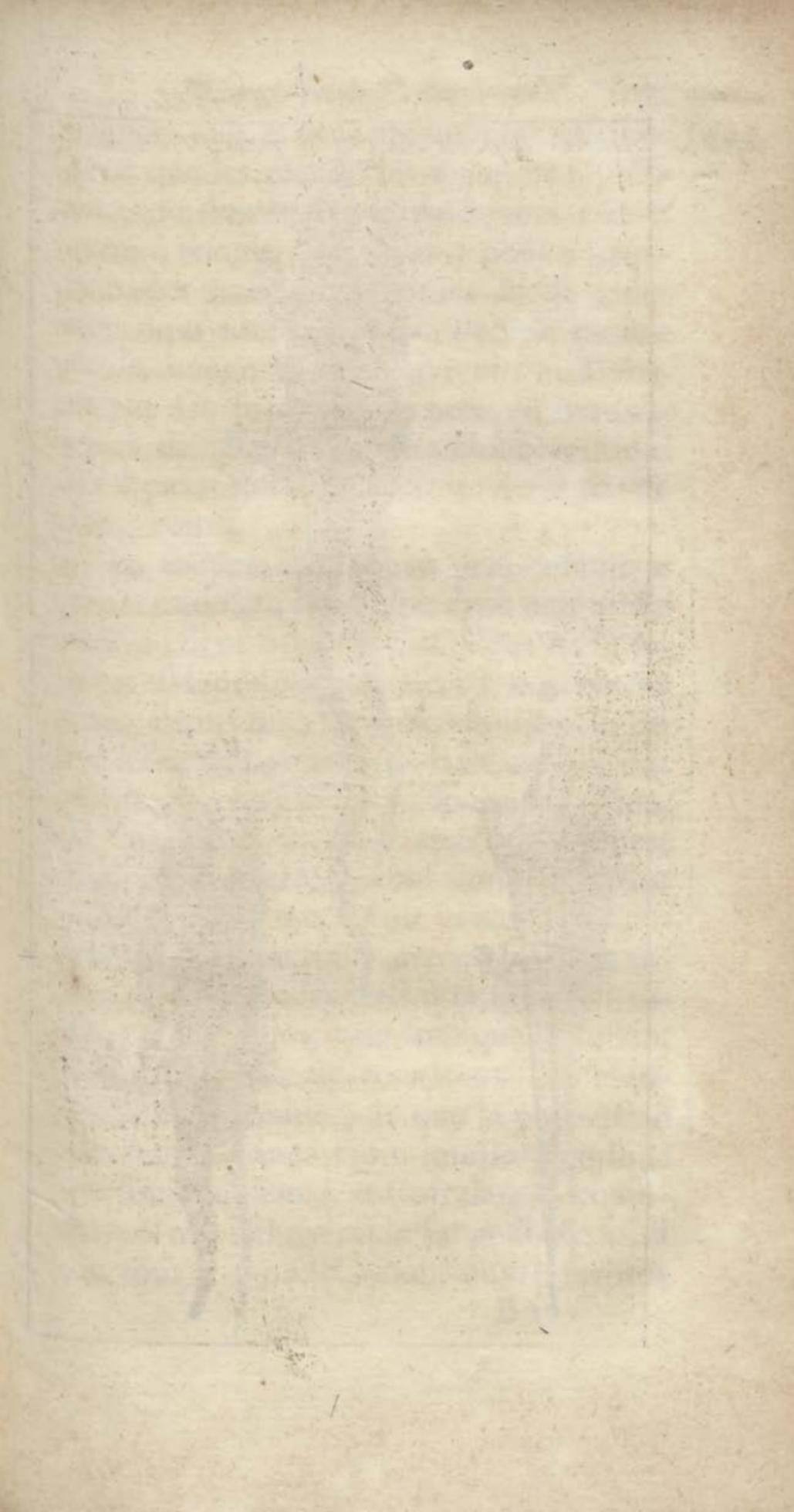
Le beau tems dont nous jouïssions, & les bons traitemens que je recevois de M. de la Heronniere, me remirent promptement en une santé parfaite ; il ne me restoit plus d'une si grande maladie que la foiblesse. Notre équipage & les passagers étoient très-contens du Capitaine,

Il aimoit la paix & la joye, & il avoit un 1693.  
soin tout particulier que les sains & les  
malades fussent bien traitez. Nous étions  
douze à sa table parfaitement bien ser-  
vie, & avec beaucoup de propreté. Dès  
le premier jour il nous marqua nos pla-  
ces, & nous pria de ne les point chan-  
ger, afin que les domestiques nous ren-  
dissent toujours les mêmes serviettes que  
l'on changeoit deux fois la semaine. Il  
avertit tous ceux qui mangeoient à sa ta-  
ble, d'avoir pour les quatre Ecclésiasti-  
ques qui étoient dans le vaisseau, tout le  
respect & toute la déférence possible. Il  
recommanda très-fort la même chose à  
l'équipage. Le P. Holley & moi étions  
assis à l'arriere du vaisseau entre le Ca-  
pitaine & le Lieutenant. L'Aumônier &  
mon compagnon vis-à-vis de nous étoient  
entre l'Ecrivain & le Chirurgien Major,  
quatre passagers remplissoient les deux  
bouts de la table; c'étoient Messieurs  
Roy, Capitaine de Milice de la Marti-  
nique, Kercoue, Capitaine de Flibus-  
tiers, Ravari & Gagni, Lieutenans dans  
les Compagnies Franches de la Marine.

L'on faisoit la priere assez matin, après  
laquelle les jours ordinaires, l'Aumônier  
ou mon compagnon disoit la Messe. Les  
Dimanches & les Fêtes nous la disions

*Repas  
dans le  
vaisseau.*

1693. tous quatre quand le tems le permettoit. Aussi-tôt que la Messe étoit finie, on se mettoit à table pour déjeuner. On ser-voit ordinairement un jambon, ou un pâté avec un ragoût, ou une fricassée, du beure & du fromage, & sur tout de très-bon vin, & du pain frais matin & soir. L'on dînoit après que les Pilotes avoient pris hauteur, c'est-à-dire, après qu'ils avoient observé la hauteur du soleil à midi, ce qui fait connoître la hauteur du pole du lieu où l'on est arrivé. Le dîner étoit composé d'un grand portage avec le boüilli qui étoit toujours d'une volaille, une poitrine de bœuf d'Irlande, du petit salé, & du mouton ou du veau frais, accompagné d'une fricassée de poulets, ou autre chose. On le-voit ces trois plats, & on mettoit à leur place un plat de rôti, deux ragouts & deux salades; pour le dessert nous avions du fromage, quelques compotes, des fruits crus, des marrons & des confitures. On fera peut-être surpris que je marque tous les jours des salades, mais on cessera de l'être quand on sçaura que nous avions bonne provision de béteraves, de pourpier, de cresson, & de cornichons confits, & deux grandes caisses remplies de chicorée sauvage en terre, qui étoient



Anolis Espece de

petit Lizard.



Gobemouche :



Maboya.



gardées jour & nuit par un sentinelle, de 1693.  
peur que les rats & les matelots n'y fissent du dommage. Quand nous eûmes mangé une de nos caisses, nous y semâmes des graines de laitues & de raves que nous eûmes le plaisir de voir croître & de manger avant d'arriver à la Martinique. Ce fut ainsi que nous eûmes toujours de la salade, rafraîchissement qui n'est pas indifférent dans les voyages de long cours.

Le souper étoit à peu près comme le dîner; une grande soupe avec une poule dessus, deux plats de rôti, deux ragoûts, deux salades & le dessert; & comme nous étions bien pourvus de liqueurs on ne les épargnoit pas. Notre Capitaine en avoit deux caisses de 24 flacons chacune. Il s'appercût un jour que son Maître d'Hôtel en fermoit une dont on s'étoit servi, & en emportoit la clef, il l'appella, & ayant fait ouvrir ses deux caves, il en jetta les clefs à la mer, en disant qu'il vouloit que ses liqueurs fussent à la discrétion de tous ceux qui mangeoient à sa table, & que la précaution de les enfermer étoit inutile, puisque personne qu'eux n'entroit dans la chambre. Un si bel exemple fut aussitôt suivi de tout le monde, nous ouvrîmes nos

1693. caves, & en jettâmes les clefs à la mer : il n'y eut que l'Ecrivain qui s'en exempta sous de mauvais prétextes ; mais outre que son économie l'exposa à une raillerie, qui recommençoit à tous les repas, nos jeunes gens trouverent moyen d'ouvrir sa cave, & de remplir ses flacons d'eau de mer, après en avoir distribué les liqueurs à l'équipage. J'avois acheté un Jeu d'échecs à la Rochelle. Monsieur Roy qui y jouïoit un peu, me pria d'achever de le lui apprendre, les autres voulurent aussi y jouer ; de sorte que pour contenter tout le monde, le Charpentier fut obligé d'en faire comme il pût deux autres jeux, & moi d'en tenir école dans les heures de nos récréations après le repas. Les jeux de cartes étoient bannis de notre petite république. Le Chef ne les aimoit pas, & vouloit éviter les disputes qui arrivent ordinairement, & qui auroient pû troubler la paix dont nous jouïssions.

Mais le jeu d'échecs ne fut pas la seule école que je fus obligé de tenir. Monsieur de la Heronniere m'ayant trouvé un jour à la Sainte Barbe, où je donnois quelque leçon de Géométrie aux Pilotes, me pria de lui en enseigner les principes : je le fis avec plaisir le reste du voyage, &

je le mis en état d'étudier sans Maître quand nous nous quittâmes. Messieurs Roy & de Keroué étudioient aussi, de maniere que la journée étoit toujours trop courte pour les différentes occupations qui la partageoient. Car quoique je me levasse au point du jour, l'heure du dîner étoit arrivée avant que je m'en fusse apperçû : la Priere, le Bréviaire, la Messe, le déjeûner, un peu de promenade sur le gaillard, la lecture, la leçon de Géometrie m'occupoient successivement ce tems-là. On jouïoit une heure & quelquefois davantage après dîner, je faisois ensuite le Catéchisme aux Mousses & aux Matelots. L'Aumônier ayant bien voulu se décharger de ce soin sur moi depuis que j'avois recouvré ma santé, l'heure du Bréviaire, de la leçon de Géometrie, & la lecture nous entretenoient jusqu'à la Priere commune. On se promenoit pendant le souper de l'Equipage, nous soupions ensuite, puis on jouïoit aux échecs, ou bien nous allions sur le gaillard voir danser les Matelots. C'étoit ainsi que nous passions le tems jusqu'à la Priere qu'on fait avant de changer le quart, après quoi quand notre Capitaine n'étoit point de quart nous allions nous reposer; car quand il le fai-

1693. soit nous lui tenions compagnie pendant une couple d'heures qui n'étoient pas mal employées , & toujours accompagnées de chocolat ou d'autres choses semblables.

Le Vendredi jour de Noël , le P. Holley dit la Messe de Minuit , Monsieur de la Heronniere , tous ceux de la chambre , beaucoup de Matelots & Passagers y communierent , après quoi il y eut un grand déjeûner. Je dis la Messe du point du jour, mon Compagnon la dit après moi , & l'Aumônier fut réservé pour la grande que nous chantâmes avec presque autant de solemnité que dans une Cathédrale. Je prêchai après Vêpres. Nous nous étions partagés entre nous trois passagers les Fêtes & les Dimanches afin de prêcher tour à tour pour soulager l'Aumônier , & exercer notre ministère.

Nos Pilotes trouverent par leur hauteur que nous étions sous le tropique du Cancer. La solemnité du jour fit remettre au lendemain la cérémonie du Baptême.

Baptême sous le Tropique.  
On la fit le Samedi après midi. Notre premier Pilote grotesquement habillé avec une grande épée de bois à la main , & une carte marine devant lui , environné de douze ou quinze de ses Offi-

ciers ajustés comme lui, nous envoya 1693.  
sommer de comparoître devant son Tri-  
bunal. Après bien des cérémonies, entre  
le P. Holley & moi, à qui passeroit le  
premier, le sort décida que ce seroit lui.  
Il eut pour parain Monsieur de la He-  
ronniere. Après qu'il fut de retour on me  
vint chercher. Le Capitaine voulut en-  
core être mon parain. Je trouvai le Pi-  
lote avec son cortége assis sur une espèce  
de thrône couvert de peaux de moutons;  
il avoit ses Officiers à ses côtez, & par-  
ticulièrement son Secretaire qui enregis-  
troit les présens que l'on faisoit après  
avoir été baptisé. Il y avoit devant lui  
une grande cuve pleine d'eau de mer  
avec une pince de fer appuyée sur les  
bords: ce fut sur cette pince qu'on me  
fit asseoir; & après m'avoir fait mettre  
la main sur la carte marine que le Pilote  
tenoit, on me fit promettre de faire exé-  
cuter cette cérémonie de tout mon pou-  
voir à ceux qui passeroient le tropique  
une autre fois avec moi. Quand j'eus  
fait la promesse, le Pilote se leva grave-  
ment, & demanda à mon parain quel  
nom il vouloit me donner. Je fus nom-  
mé le Prescheur. C'est un rocher qui re-  
présente un Prédicateur en chaire, qui  
en a donné le nom à un quartier consi-

1693. déorable de la Martinique. Alors le Pilote s'approcha de moi, il prit de l'eau dans une tasse d'argent, & m'en mit au front avec le bout du doigt, après quoi s'étant remis sur son trône, il me demanda ce que je donnerois à la compagnie. Je donnai trois écus pour mon compagnon & pour moi, avec un barillet d'environ six pots d'eau-de-vie dont je m'étois pourvû à la Rochelle pour cette occasion. On me ramena en cérémonie sur le gaillard. Mon compagnon fut conduit ensuite, le Lieutenant lui servoit de parain, on le traita comme on m'avoit traité, & on le ramena avec la même civilité.

L'Ecrivain qui devoit passer après nous, faisoit tous ses efforts pour s'en exempter, comme il s'étoit exempté de jeter à la mer les clefs de sa cave; mais il fallut marcher. Le sieur Kercoue Capitaine Flibustier qui passoit avec nous, fut son parain. Il vit bien qu'il alloit être lavé depuis les pieds jusqu'à la tête; il voulut composer quand il fut sur la pince, on lui répondit qu'on s'en remettoit à sa générosité. Il fut nommé le Morne aux Bœufs: c'est une montagne de la Martinique avec laquelle il simpatisoit assez par sa grosseur & par sa physionomie bestiale. Le Pilote descendit de son Tri-

bunal , & au lieu de lui jeter l'eau de sa tasse sur la tête , il la lui jetta dans les yeux , ce qui ayant obligé le pauvre Ecrivain à lâcher la main dont il tenoit la pince pour la porter à son visage , la pince fut retirée dans le moment , & lui poussé dans la cuve avec tant de justesse qu'on ne lui voyoit que la tête & les pieds , tout le corps étant sous l'eau. Il en reçut dans cet état un déluge , parce que la grande hune , les haubans , les bords du Vaisseau & la chaloupe contre laquelle la cuve étoit appuyée , étoient remplis de Matelots avec des seaux pleins d'eau dont ils le laverent pendant plus d'un quart d'heure. Il crioit cependant , & juroit comme un désespéré ; plus il juroit , & plus le Pilote ordonnoit de le baptiser ; au bout de tout cela il fallut promettre quatre flacons d'eau-de-vie , sans quoi je pense qu'on l'auroit baptisé jusqu'à la Martinique ; parce que comme il n'étoit aimé de personne , on ne se mettoit point en peine de demander grace pour lui.

Le Chirurgien Major qui vint après lui , fut nommé la Montagne Pelée , nom qui convenoit très-bien à sa tête & à la mauvaise perruque dont elle étoit ornée. Il fut à peu près lavé comme l'Ecrivain.

1693. Le second Chirurgien le fut un peu moins , peut-être parce que les Matelots vouloient prendre haleine pour laver comme il falloit le Commis du fond de calle & le maître Valet. Le reste de la journée se passa à ce divertissement , où à la fin tout le monde se trouva lavé , excepté nous autres qui nous retirâmes de bonne heure dans la chambre , de crainte d'attraper notre part de l'eau que l'on jettoit de tous côtez.

C'est une pratique très-ancienne sur la mer qui autorise cette cérémonie dont on ne sçait point au vrai l'origine. Pour moi je croi qu'elle a été établie par les Pilotes , moins pour faire souvenir ceux qu'on baptise , du passage de la Ligne ou du Tropicque , que pour se procurer quelque gratification. A présent que l'usage en est établi il faut s'y soumettre sans résistance , & sans en chercher les raisons , c'est le plus sûr. Quand un Navire passe pour la première fois la Ligne ou le Tropicque , c'est au Capitaine à payer son baptême , autrement l'équipage a droit de scier l'éperon.

Le Dimanche 27. nous eûmes sur le soir un coup de vent fort violent qui dura jusqu'à minuit. Il dispersa toute notre flotte.

Le Lundi nos bâtimens se réunirent à 1693.

la réserve de trois Vaisseaux qui ne parurent point, c'étoit deux Marchands & la Flutte de Roi la Tranquille. Nous crûmes qu'ils avoient fait servir leurs voiles, & qu'ils avoient pris le devant.

Coup de vent qui sépare la flotte.

Cela se trouva vrai à l'égard des deux Marchands, mais nous reconnûmes le lendemain que nous nous étions trompés au sujet de la Tranquille, car nous l'apperçûmes au point du jour fort loin sous le vent, ayant un pavillon rouge au grand mâ. Comme c'étoit le signal pour demander du secours, on fit aussitôt signal à toute la flotte d'arriver sur elle. Nous la joignîmes sur les neuf heures; nous scûmes que pendant le coup de vent du 27. ils avoient reçu un coup de mer si furieux qu'il avoit emporté son gouvernail. On y envoya nos Charpentiers, qui virent avec étonnement que la mer avoit emporté non-seulement le gouvernail, mais encore toute la ferrure qui le tient attaché au Vaisseau. On regarda comme un miracle que l'arrière du vaisseau ne se fût pas ouvert par la violence qui avoit été nécessaire pour arracher cette ferrure. On fit chercher dans toute la flotte des ferrures pour réparer ce dommage; mais il fut impossible d'en trou-

La Tranquille perd son gouvernail.

1693. ver qui y fussent entierement propres. On passa à la cappe le reste de la journée à faire un gouvernail leger que l'on attacha comme l'on pût, & ce pauvre Vaisseau fut obligé de se servir de son artimon pour aider à la foiblesse de son gouvernail.

Le 30. nous eûmes le commencement d'un calme qui dura près de douze jours. Comme il faisoit fort chaud, nos Matelots se baignoient. C'étoit une scene continuelle de voir les sauts & les gambades qu'ils faisoient. A la fin Monsieur de la Heronniere fut obligé de deffendre ce divertissement parce qu'on vit un Requien, qui fit conjecturer qu'il n'étoit pas seul dans ce parage, & qu'il pourroit bien en couter la vie à quelques-uns de nos acteurs.

1694. Le Vendredi premier jour de l'année Jan. 1694. nous fûmes dès le matin saluer notre Capitaine, & lui souhaiter la bonne année. Les Vaisseaux de notre flotte le saluerent de leur artillerie. Il fit tirer quinze coups de canon pour les remercier tous à la fois. La plûpart des Capitaines vinrent à bord, ils y entendirent la Messe, & on les retint à dîner. Nos Matelots avoient pris des Dorades & d'autres poissons que Monsieur de la

Heronniere leur payoit toujours fort généreusement. 1694.

Le lendemain notre Capitaine nous donna son Canot pour nous porter à bord de la Tranquille; il est impossible d'exprimer la surprise où le Capitaine & nos Peres se trouverent quand ils me virent; ils me croyoient morts depuis un mois, la joye de nous revoir fut grande, nous passâmes toute la journée fort agréablement; sur le soir le Canot nous vint chercher, il apporta un billet de Monsieur de la Heronniere qui prioit le Capitaine & nos Peres de venir dîner chez lui le jour suivant.

Le Dimanche Monsieur Chevalier & nos Peres ne manquerent pas de venir à notre bord, ils y passerent la journée, on leur fit grand chere, en s'en retournant Monsieur de la Heronniere les pria de venir faire les Rois avec nous, si le tems le permettoit.

Le Mardi 5. veille des Rois, où l'on a accoutumé de couper le gâteau, le Capitaine de la Tranquille se rendit à bord avec nos Peres. Il y vint aussi d'autres Capitaines & des passagers que Monsieur de la Heronniere avoit invitéz, de sorte que nous nous trouvâmes vingt-quatre personnes. On fit la priere

Fête des  
Rois célébrée  
sur la  
route.

1694. du soir de bonne heure, nous nous partageâmes en deux tables sous la tente qui étoit sur le gaillard. On tira le gâteau avec les cérémonies ordinaires, la fève échût à notre Capitaine. Aussi-tôt Monsieur Chevalier & les Capitaines Marchands envoyèrent une chaloupe à leurs Vaisseaux pour leur ordonner de saluer cette Royauté quand on leur donneroit le signal ; de sorte qu'un quart d'heure après tous ces Messieurs s'étant levez pour boire à la santé du nouveau Roi, nous fûmes surpris d'entendre un coup de boëte qui partoit d'une des chaloupes qui étoient à l'arriere de notre Vaisseau ; ce signal fut suivi des décharges du canon des Vaisseaux qui avoient été avertis, auxquels le nôtre ne manqua pas de répondre.

Le beau tems & la bonne chere invitoient à la joye. Monsieur de la Heronniere fit doubler la ration de vin à tout l'équipage, & fit donner quinze ou vingt pots de son eau-de-vie à ses gens & aux équipages des chaloupes dont les Capitaines étoient à bord ; il fit encore distribuer à ses Officiers Mariniers tout ce qu'on desservoit des deux tables ; de sorte qu'on peut assûrer que jamais Royauté n'a été célébrée sur mer avec

plus de joye & plus de pompe. Les canonnades accompagnoient les santez ; & comme il s'en bûvoit beaucoup , on consumma beaucoup de poudre. Nous nous retirâmes le Pere Holley & moi sur les dix heures afin d'être en état de dire la Messe le lendemain , car l'Aumônier crut qu'il étoit de son devoir de faire les honneurs de la maison de son maître ; & comme il étoit Breton , & qu'il se trouva parmi les conviez des gens de son país , ils bûrent à l'envi à la santé de notre Capitaine-Roi , & la bûrent si souvent qu'avant la moitié du repas , ils avoient plus besoin de dormir que de boire.

Nos conviez se retirèrent chez eux long-tems après minuit , on leur fit une décharge de canon quand ils partirent , à laquelle ils ne manquerent pas de répondre quand ils furent arrivez à leurs bords , ce qui mit fin à la cérémonie.

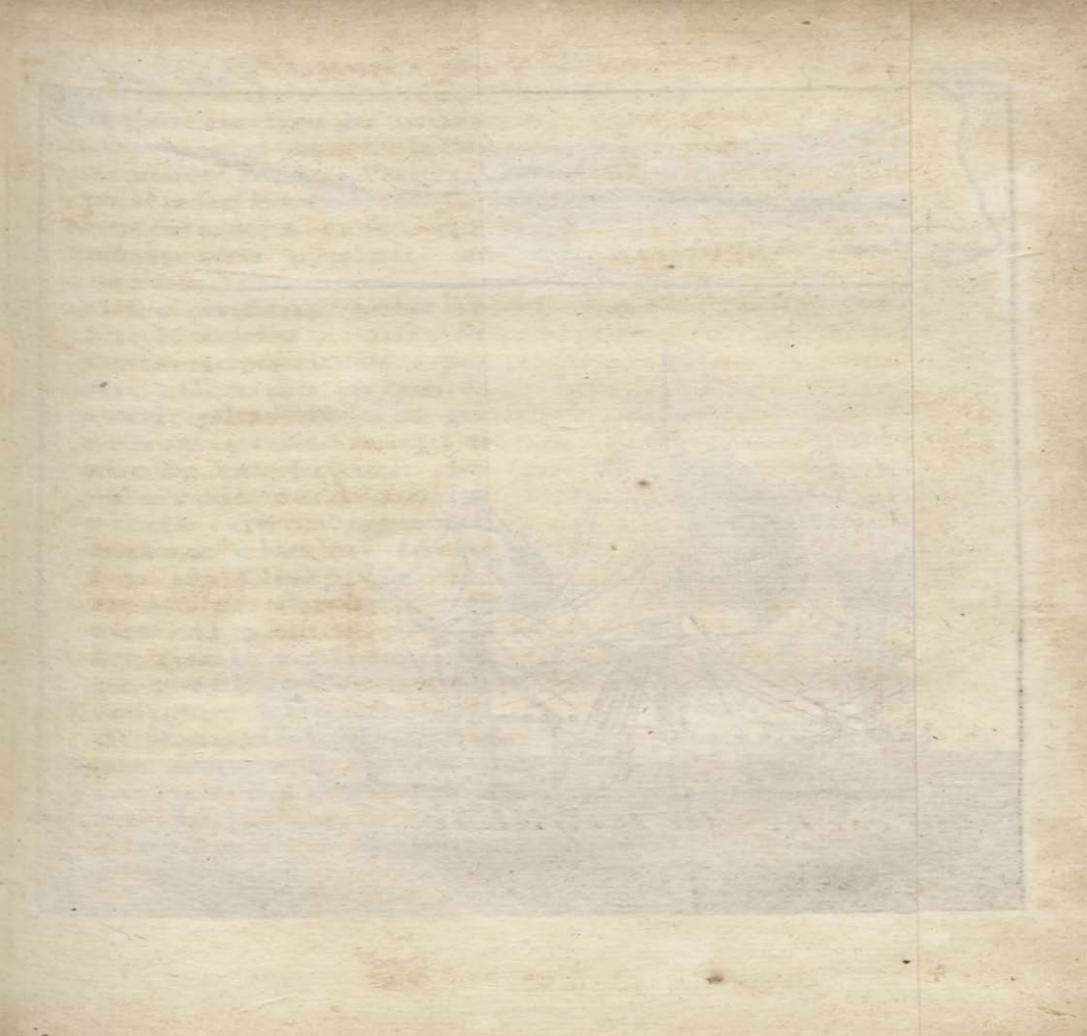
Le Mercredi jour des Rois nous dûmes la Messe le P. Holley & moi assez tard , parce que tout notre monde avoit eu besoin de repos après la fatigue de la nuit passée. Nous apprîmes qu'un Soldat de recruë & un Matelot étoient aux fers ; le premier pour avoir blessé légèrement

1694. son camarade d'un coup de couteau au bras, & le Matelot pour avoir manqué à son quart, & avoir désobéi au quartier-maître. Je voulus demander leur grace, mais Monsieur de la Heronniere m'assura qu'il avoit fait serment de ne pardonner jamais les blasphêmes, & qu'ils étoient convaincus tous deux d'avoir juré le saint Nom de Dieu; il me promit cependant qu'il les retireroit des fers dans vingt-quatre heures, mais qu'ils seroient châtiez auparavant.

Le lendemain après la Messe le matelot fut attaché sur un canon, où il reçût quarante-cinq ou cinquante coups de bouts de corde, & le soldat fut condamné à courir la bouline sèche.

Comment on fait courir la bouline sèche.

On avoit attaché pour cet effet une corde du gaillard d'avant au gaillard d'arrière, on dépouilla le soldat de son juste-au-corps, & on le lia par le travers du corps avec une corde qui étoit passée dans un anneau de fer qui couloit le long de la corde tendue; tout l'équipage étoit des deux côtez de cette corde avec des garfettes à la main: ce sont de petites cordes plates tressées, dont on se sert pour ferler les voiles; il devoit courir sept fois de l'avant à l'arrière du Vaisseau, & pendant sa course tous ceux





*Requien, ou Chien de Mer.*



*Pesche du Requien.*

qui étoient armez de garfettes les lui appuyoient sur le corps. Nous demandâmes grace après trois courses, notre Capitaine nous l'accorda. Je ne croi pas qu'il eût envie de jurer le reste de la traversée, car ceux qui lui en firent faire pénitence, s'en acquitterent de leur mieux.

Le même jour nos matelots prirent un Requin qui depuis deux ou trois jours ne quittoit point le Vaisseau; on eut assez de peine à le mettre à bord, il avoit plus de dix pieds de long; c'est le même poisson qu'on appelle à la Rochelle un Chien de mer, mais ceux que j'y avois vû n'avoient au plus que deux pieds de longueur; sa peau est rude quand elle est sèche, elle ressemble assez au Chagrin; je croi que les Menuisiers s'en servent pour polir leurs ouvrages: il a deux aîlerons à côté, & un autre sur le milieu du dos, sa queue est large, échanevée en croissant, il a la tête longue, sa gueule est à un bon pied au-dessous de l'extrémité de son museau, elle est armée de trois rangs de dents fortes, aiguës & tranchantes; c'est un animal vorace, hardi & dangereux, qui dépeupleroit la mer sans la difficulté qu'il a de mordre; car la disposition de sa gueu-

1694. le est cause qu'il faut qu'il se renverse sur le côté pour attraper ce qu'il poursuit , & ce contre-tems donne très-souvent le loisir à sa proye de s'échapper. On trouva dans son ventre tout ce qu'on avoit jetté du Vaisseau depuis qu'il nous accompagnoit , jusqu'à un marteau du Charpentier ; après avoir bien rodé autour de nous , il s'en approcha à la fin si près , que nos matelots lui jetterent un hameçon gros comme le pouce , attaché à une chaîne de fer & à un bon cordage ; il fut quelque-tems à considérer la pièce de lard qui couvroit l'hameçon , mais comme il vit qu'on la faisoit remuer comme si on eût voulu la retirer , il se lança dessus & avala l'hameçon avec tant d'avidité , qu'il engloutit en même-tems une partie de la chaîne ; on tira aussi-tôt la corde afin que la pointe de l'hameçon s'acrochât , & ce fut pour lors que nous eûmes bien du plaisir à voir les élans & les efforts qu'il faisoit pour se délivrer ; quand il fut presque hors de l'eau on lui jetta une corde avec un nœud coulant qui le ferra à la naissance de la queue , & avec l'aide des palans on le mit sur le pont , où un matelot lui donna un grand coup de hache sur les vertébrés pour l'empêcher de battre

aussi furieusement qu'il faisoit sur le pont. On falla quelques morceaux du ventre pour le Vendredi suivant, mais nous ne le trouvâmes pas bon; je croi que les Dorades, les Germons & les autres poissons que nous avions en abondance nous dégoûtèrent de celui-là. A notre défaut les matelots s'en accommodèrent.

Le Dimanche dixième le vent du Nord-Est commença à se faire sentir, & comme il y avoit lieu d'esperer qu'il deviendroit plus fort, & qu'il seroit de durée, puisqu'il commençoit avec la pleine Lune, & que nous étions dans les parages, où il se trouve ordinairement, les Capitaines des Vaisseaux Marchands vinrent prier M. de la Heronniere de leur permettre de suivre leur route, sans attendre la Tranquille que nous étions obligez de convoyer, alléguant qu'ils commençoient à manquer d'eau, & que le retardement que ce Vaisseau apporteroit à leur voyage, leur seroit d'un grand préjudice. On leur permit de faire ce qu'ils jugeroient à propos; ils commencerent aussi-tôt à s'éloigner de nous après avoir salué de leur canon.

Avant que notre flotte nous quittât il y eut un petit vaisseau de Nantes qui

1694. s'approcha de nous. Le Capitaine étant venu à bord fit présent au nôtre d'une Dorade qui avoit plus de sept pieds de long , & le pria en même-tems de lui donner un peu d'eau & de bois , son équipage ayant consommé toute la provision qu'il en avoit faite. M. de la Heronniere lui fit donner deux grosses futailles d'eau avec la moitié d'un mouton , & lui conseilla de mettre le feu à quatre pièces de canon de bois qu'il avoit , & de ne garder que les deux de fer qui pouvoient être d'une livre de balle. Il falloit que leurs provisions de bois & d'eau fussent bien médiocres , puisqu'ils les avoient consommées en si peu de tems , n'étant que onze personnes. Ce Bâtiment appartenoit à un Marchand nommé Viau.

Figure  
de la  
Dorade.

La Dorade est sans contredit le plus beau poisson de la mer ; quand il est dans l'eau il paroît couvert d'or sur un fond verd ; il a de grands yeux rouges & pleins de feu , il est vif & très-gourmand ; sa chair est blanche , ferme , un peu sèche à la verité , mais d'un très-bon goût , elle est meilleure quand elle a été saupoudrée de gros sel pendant cinq ou six heures , que quand on la mange toute fraîche. La Dorade est l'ennemie mortelle

telle des poissons volants, elle les chasse avec une vivacité sans pareille, elle se laisse prendre souvent à leur apparence, car il n'y a qu'à lier deux plumes de poule ou de pigeon à l'hameçon qu'on laisse traîner à l'arrière du Navire. La Dorade qui voit ces deux aîles, croit que c'est un poisson volant, & engloutit l'hameçon qui est couvert d'un peu de toile blanche, & se prend ainsi en voulant prendre les autres.

Poissons  
volants.

Nous perdîmes de vûë pendant la nuit tous nos Bâtimens, de sorte que nous nous trouvâmes seuls avec notre Tranquille, qui ne pouvant gouverner faisoit des chapelles très-souvent, & nous obligeoit d'avoir nos basses voiles ferlées, & d'aller seulement avec nos huniers sur le ton. On appelle faire Chapelle quand le Vaisseau vire malgré soi, cela peut arriver ou par l'imprudencce du Timonier qui laisse venir le Vaisseau trop au vent, ou parce que le vent saute tout à coup d'un rhumb à un autre, ou parce que le gouvernail est trop foible pour tenir le Vaisseau en sujettion; de quelque maniere que cela arrive, on cargue l'artimon, on manœuvre sur le grand hunier, & ensuite on évante l'artimon pour aider au gouvernail. Quoique cette

Ce que  
c'est que  
faire  
Chapelle.

1694. voile soit la plus petite, elle n'est pas la moins nécessaire; son usage est très-ancien, comme nous le voyons dans les Actes des Apôtres Chapitre 27. verset 40. & sans elle un Vaisseau qui a un mauvais gouvernail ne pourroit manquer de se perdre.

La Flute la Tranquille étoit très-bonne voiliere. Quand on la prit sur les Hollandois, il y avoit environ deux ans, on avoit crû la rendre excellente en augmentant ses mats & sa voilure; on se trompa, on en fit une charette qui nous donna bien de l'exercice & retarda beaucoup notre arrivée à la Martinique. J'ai vû en 1701. cette pauvre Tranquille échoüée & abandonnée au Cap François de S. Domingue.

Depuis ce jour jusqu'au 26, il ne se passa rien de considérable; tout notre soin étoit de conserver notre compagne, de l'attendre, ou de courir après elle tous les matins quand les marées ou les chapelles l'avoient effloté de nous.

Quoique ce retardement augmentât beaucoup la dépense de notre Capitaine, il ne diminua rien de son ordinaire; & quand nous le lui conseillions, il répondoit, qu'il lui suffisoit d'avoir une poule de reste quand il arriveroit aux Isles. Il

avoit été autrefois Commissaire en Ca- 1694.  
nada ; une affaire qu'il eut avec quel-  
ques Ecclésiastiques de ce pays-là , lui  
fit perdre son emploi. Le crédit de sa  
parente Madame de Fromont, mere de  
Madame la Maréchale de Lorge , lui  
procura le Commandement de la Loire  
pour le faire rentrer dans le service de  
la Marine, où son inclination le portoit  
plus qu'à celui de terre.

J'ai dit ci-devant que nous avions  
quatre passagers, Messieurs Roy, Ker-  
coue, Ravari, & Gagni. Ce dernier  
étoit un Gentilhomme Picard, brave  
& bien né, que la pauvreté avoit réduit  
à servir dans les Compagnies de la Ma-  
rine en qualité de Capitaine d'Armes.  
Une de ses sœurs Religieuse à saint Cyr  
lui avoit enfin procuré une Lieutenance  
aux Isles, où il étoit venu avec le Mar-  
quis de Ragni, Gouverneur Général.  
Quelques difficultez qu'il eut avec M. le  
Comte de Blenac, successeur de M. de  
Ragni, l'obligerent de partir sans congé  
pour venir porter ses plaintes en Cour ;  
il fut heureux d'y trouver de la protec-  
tion, car sans cela il auroit été cassé, &  
peut-être puni. On accommoda son af-  
faire, il s'en retournoit avec promesse  
d'être avancé, comme en effet il le fut

— 52 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. l'année suivante ; on le fit Capitaine , il  
est mort au commencement de 1708.  
étant pour lors Commandant au Port  
Paix de Saint Domingue.

M. Ravari étoit Créolle de l'Isle Saint  
Christophle , c'est à-dire , né dans cette  
Isle ; il étoit entré dans les Compagnies  
détachées de la Marine , après que les  
Anglois eurent chassé les François de  
cette Isle en 1691. M. de Ragni l'avoit  
fait Lieutenant sans brevet , sous le bon  
plaisir de la Cour : il étoit venu en Fran-  
ce avec le sieur de Gagni & pour les mê-  
mes raisons ; il s'en retournoit avec un  
Brevet , & promesse d'être avancé ; on  
le fit Capitaine deux ans après. Sa Com-  
pagnie étoit à S. Christophle en 1702.  
quand les Anglois nous en chassèrent ,  
& lui avoit été arrêté prisonnier contre  
le droit des gens à Antigues , où le  
Comte de Gennes Commandant de saint  
Christophle , l'avoit envoyé pour quel-  
que négociation.

Le sieur Kercoue étoit né à Paris ,  
son pere étoit un fameux Teinturier  
des Gobelins , & sa mere étoit Hollan-  
doise. Il s'étoit échappé de la maison  
paternelle à l'âge de quinze ans : étant  
arrivé à Dieppe , il s'engagea pour pas-  
ser à saint Domingue , où il fut vendu

à un Boucanier avec lequel il passa le 1694, tems de son engagement. Il fit dans la suite le métier de Boucanier, & puis il alla en course. Il avoit roulé la mer du Sud, & tout le Golfe du Mexique, dont il connoissoit tous les recoins; il s'étoit trouvé dans les plus fameuses entreprises des Flibustiers François & Anglois qu'il avoit commandez en qualité de Capitaine: enfin s'étant trouvé à la Martinique, il s'étoit amouraché de la fille d'un Confiturier nommé Louïs, & l'avoit épousée. Cet établissement l'avoit engagé à faire un voyage à Paris pour y voir sa famille & s'y faire reconnoître, car il y avoit plus de vingt ans qu'il n'avoit donné de ses nouvelles: il revenoit aux Isles avec des marchandises & des projets pour faire la course. C'étoit un très-brave homme, fort sage, fort sobre, & qui auroit pû passer pour être sans défaut, s'il n'eût point aimé le jeu jusqu'à la fureur.

M. Roy, Capitaine de Milice, Créolle de la Martinique, étoit fils de M. Jean Roy, premier Capitaine & Doyen du Conseil de la même Isle; c'étoit un jeune homme plein de cœur, qui avoit fait des merveilles quand les Anglois avoient attaqué la Martinique en 1692.

— 54 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. il étoit aimé de tout l'équipage , excep-  
té des mouffes qu'il avoit soin de faire  
foüetter presque tous les jours.

Le Mardi 26. nous eûmes sur le soir  
un coup de vent qui nous efflota de no-  
tre chere compagne la Tranquille : la  
nuit obscure & la grosse mer nous la fi-  
rent si bien perdre , que le lendemain  
nous ne la pûmes découvrir. Nous passâ-  
mes toute la journée à faire des bordées  
pour tâcher de la trouver , nous fûmes  
pendant la nuit à la cappe , tout fut  
inutile.

---

### C H A P I T R E   I I I .

*Combat contre un Anglois. Arrivée à la  
Martinique.*

**L**E Jeudi 28. à la pointe du jour , on  
découvrit un Vaisseau , nous crûmes  
que c'étoit celui que nous cherchions :  
grande joie , nous portons sur lui à tou-  
tes voiles , nous découvrons la terre en  
même-tems , & on reconnut que c'étoit  
la Martinique. Nos Pilotes sur tout fu-  
rent ravis de cette découverte , il y  
avoit huit jours qu'ils se faisoient à ter-  
re , ce qui faisoit penser à bien des gens

que nous avons dépassé les Isles pendant la nuit. Il est vrai qu'il est très-difficile que cela arrive, mais il n'est pas absolument impossible. J'en dis une fois ma pensée au contre-maître qui étoit un très-bon marinier; je sçavois qu'il faisoit son journal en secret pour ne pas donner de jalousie aux Pilotes: il m'assura que nous étions en route, mais que les différens bords que nous avions faits pour rejoindre la Tranquille avoient causé du désordre dans l'estime de nos Pilotes: il me promit de m'avertir la veille que nous devions découvrir la terre: il n'y avoit pas manqué, car le jour précédent, il m'avoit assuré qu'on la verroit sur le soir ou le lendemain de grand matin, ce qui étoit arrivé.

Nous ne fûmes pas long-tems à reconnoître que nous nous étions trompez au sujet du Bâtiment sur lequel nous chassions: nous vîmes que c'étoit un Vaisseau pour le moins aussi gros que le nôtre, bien frégaté, qui tâchoit de nous gagner le vent; on fit aussitôt bransle bas, c'est-à-dire, qu'on fit détendre les lits de l'équipage, qui consistent en des pièces de grosse toile de six pieds de long, sur trois & demi de largeur, attachées par les quatre coins sous

Ce que  
c'est que  
faire  
bransle  
bas.

1694. le pont. On prépara le canon, on apporta sur le gaillard plusieurs caisses de fusils que nous portions aux magasins des Isles afin de les joindre aux menuës armes du Vaisseau, & quand tout fut prêt on fit la Priere, & on donna à déjeuner & à dîner tout ensemble à l'équipage, pendant qu'avec toutes nos voiles dehors nous portions sur la terre. Environ à midi, ce Vaisseau nous approcha à la portée du canon: nous connûmes distinctement qu'il étoit de cinquante-quatre pièces, nous crûmes qu'il nous attaqueroit dans le moment; mais comme il vit du canon entre les ponts & des sabords fermez, il crut que c'étoit une feinte pour l'attirer, & que notre Vaisseau étoit un Vaisseau de guerre avec lequel il n'y avoit que des coups à gagner: il vira enfin & fit une grande bordée pour s'éloigner de nous, & voir si nous le chasserions & faire un jugement plus assuré de ce que nous étions, mais nous continuâmes notre route avec toutes nos voiles dehors. Il revira sur nous vers les trois heures après midi, & une heure après il se trouva dans nos eaux environ une lieuë à notre arriere; la manœuvre que nous faisons en portant à toutes voiles sur la terre, lui fit

connoître que nous avions plus envie de nous sauver que de l'attaquer, ce qui le fit enfin résoudre de nous tâter; il le pouvoit sur l'heure, cependant il attendit jusqu'à la nuit. Je ne sçai quel fut son motif.

Sur les six heures nous eûmes un grain de pluye qui obligea de ferrer les armes sous le gaillard. On fit la Priere & on donna à souper à l'équipage; nous soupâmes ensuite. Comme nous avions remarqué que depuis près de trois heures ce Vaisseau ne nous avoit point haussé, c'est-à-dire, qu'il ne s'étoit pas plus approché de nous, ce qu'on connoît à la hauteur du Bâtiment qui paroît plus ou moins hors de l'eau, selon qu'il est plus près ou plus loin, nous jugeâmes qu'il n'alloit pas mieux que nous, & que conservant toute la nuit notre même voile, nous arriverions au point du jour en lieu de sûreté.

Après souper on se mit à joüer aux échecs, la Lune qui n'avoit que trois ou quatre jours ne pouvant nous éclairer beaucoup, avec le tems qui étoit à la pluye, de sorte que nous eûmes bientôt une nuit bien noire. Déjà l'équipage commençoit à racommoder ses branles, quand les sentinelles qui étoient à

Combat  
contre  
un Vaisseau  
Anglois.

1694. L'arriere crierent : Voile , voile à bord de nous. Le jeu fut abandonné , nous sortîmes de la chambre , & fûmes surpris de voir ce Vaisseau à un quart de portée de canon de nous. On se remit en ordre , & comme nous vîmes qu'il falloit nécessairement se battre , on ferma les perroquets , & on ne fit servir que les quatre voiles majeures avec l'artimon. Quelques momens après il nous tira un coup de canon , & crut nous épouventer en mettant des fanaux à tous les sabords ; il nous en tira trois autres quand il fut presque à notre arriere , & toute sa bordée quand il fut par notre travers ; nous commençâmes alors à faire feu , nos premiers coups furent accompagnés de plusieurs Vive le Roi , pour répondre aux Hourra des Anglois. Comme nous portions sur la terre , & qu'il tâchoit de nous la couper , nous fûmes bien-tôt bord à bord. Il reçût dans ce tems-là trois coups de canon à l'eau , comme nous le scûmes depuis de quelques François de la Guadeloupe qu'il avoit pris dans une barque peu de jours auparavant , qui lui avoient appris qu'on nous attendoit , & que le Vaisseau de Roi l'Opiniâtre étoit allé au devant de nous ; il nous avoit pris d'abord pour le

Cri des  
Anglois  
qui ré-  
pond à  
notre Vi-  
ve le Roi.

Vaisseau de guerre, & n'avoit pas jugé à 1694. propos de nous attaquer, mais s'étant détrompé par la manœuvre que nous avions faite, il avoit crû pouvoir gagner quelque chose en nous attaquant.

Nous avions quarante-cinq à cinquante hommes à la mousqueterie qui avoient devant eux des piles de fusils tous chargez qui firent un feu si vif & si continuel, qu'en moins de trois quarts-d'heures, ils lui tuerent ou blessèrent près de soixante hommes; cette perte jointe aux trois voyes d'eau qu'il avoit, ralentit beaucoup sa vivacité: il broüilla ses voiles pour nous laisser passer devant lui, nous y passâmes en effet, & si près, que nos grenadiers qui étoient dans les hunes lui tuerent du monde à coups de grenade; & si nos pièces de dix-huit qui étoient à la sainte Barbe avoient tiré dans ce tems-là, je croi que nous aurions été obligez de pêcher son équipage; mais notre Lieutenant qui commandoit entre les ponts ne sçavoit point son métier, ou s'il le sçavoit, il ne le vouloit pas faire; car au lieu de faire servir les pièces de la sainte Barbe, & les six autres qui étoient entre les ponts, il s'étoit gabionné contre le mâtd'artimon, & en avoit laissé faire au-

1694.

tant aux matelots qui devoient servir ses canons. M. de la Heronniere surpris qu'on ne faisoit point feu de sa batterie basse, y envoya M. Kercoue qui pensa couper le visage au Lieutenant, l'ayant pris pour un matelot qui s'étoit caché; il fit jouer nos grosses pièces à tribord, quand l'Anglois après s'être racommodé, nous voulut tâter de ce côté-là, mais n'y trouvant pas mieux son compte, il éventa ses voiles & se mit de l'avant de nous. Comme nous n'avions point de canon à notre avant, nous ne pouvions lui faire du mal, & d'ailleurs nous voulions porter à route, mais il fit une petite bordée & se remit encore entre la terre & nous, jugeant peut-être du mal qu'il nous faisoit par celui qu'il recevoit de nous; il fut beaucoup mieux reçu qu'il ne l'avoit encore été. Nos gens étoient échauffez par le feu, par le vin qu'on distribuoit, & parce que depuis plus d'une heure & demie qu'on se battoit nous n'avions eu que trois blesez de quelques éclats, si légèrement, qu'après le premier appareil ils étoient remontez sur le pont. Nos batteries jouèrent par merveilles; le feu de la mousqueterie ne pouvoit être ni plus vif ni plus continuel. Nous nous

batîmes de cette maniere une grosse de- 1694  
mie-heure, presque bord à bord; nous  
eûmes dans ce tems-là trois autres bles-  
sez, beaucoup de boulets en bois; un  
de nos canons eut sa volée emportée,  
nos voiles furent criblées de balles de  
mousquet & de mitraille, parce que les  
Anglois voyant le dommage que leur  
causoit notre mousqueterie, nous ti-  
roient des sacs de balles & des paquets  
de mitraille pour éclaircir notre mon-  
de; notre mâit d'artimon fut percé de  
deux boulets, dont l'un y demeura en-  
châssé. Enfin nous fûmes surpris que le  
Vaisseau Anglois cessa de tirer: nous  
crûmes qu'il se préparoit à nous abor-  
der, nous nous préparâmes de notre  
côté à le recevoir. Après quelques mo-  
mens de relâche toujours bord à bord,  
nous recommençames notre feu plus  
vivement que jamais; le Capitaine des  
matelots qu'on appelle Maître dans les  
Vaisseaux Marchands, qui s'appelloit  
Beliveau, s'avisa de mettre des pinces  
de fer dessus les boulets, cela fit un ef-  
fet admirable; en moins de rien notre  
ennemi fut entièrement désamparé, &  
si nous avions pû voir l'état où nous  
l'avions réduit, il est hors de doute que  
nous l'eussions enlevé si nous l'eussions

1694. abordé. C'étoit le desir de tout l'équipage qui crioit sans cesse : Aborde, aborde, mais notre Capitaine étoit trop prudent pour risquer un coup de cette importance dans une nuit obscure, où il auroit trop hazardé.

Cependant comme nos voiles ne portoient point, parce qu'elles étoient toutes criblées, l'Anglois gagna le devant, nous nous apperçûmes un peu trop tard de la raison qui nous rendoit presque immobiles; pendant qu'on y remédioit, nous présentâmes le côté, & le batîmes à coup de canon dans son arriere pendant un fort long-tems, à la fin il se mit hors de portée, & finit ainsi le combat par une retraite honteuse à un Vaisseau de cinquante-quatre canons, contre une Flutte qui n'en avoit que vingt.

Nous avions commencé à nous battre devant le quartier du Macouba, environ à deux lieuës au large, & nous finîmes à la pointe du Prêcheur. Nous étions si proche de terre la dernière fois que l'Anglois se mit entr'elle & nous, que nos boulets y portoient. Il étoit neuf heures quand on tira le premier coup, & nous n'achevâmes de tirer qu'à plus d'une heure après minuit.

Ce Vaisseau, comme nous le scûmes 1694. depuis, s'appelloit le Chester, il avoit cinquante - quatre canons & deux cens cinquante hommes d'équipage ; il eut trente-sept hommes tuez, & plus de quatre-vingt blesez, son petit hunier, sa grande vergue & une partie de son gouvernail furent emportez. Il eut comme j'ai dit ci-dessus trois coups de canon à l'eau, toute son arcaste, tous ses hauts, sa chaloupe & son canot furent brisez, de sorte qu'après s'être rajusté comme il pût sous le vent de la Dominique, il eut bien de la peine à retourner à la Barbade, où il porta la nouvelle du combat qu'il avoit soutenu, comme il disoit, contre un Vaisseau de soixante & douze canons ; on peut juger quel effet produisit dans l'esprit des Anglois la verité de ce combat, qu'ils apprirent peu de jours après par le retour d'un nombre considérable de leurs gens qui avoient été pris par nos Corsaires, & qu'on leur renvoya.

Les habitans de la côte avoient pris les armes au bruit de notre combat, tout le monde craignoit avec raison que nous ne fussions enlevez, n'étant gueres possible qu'une Flutte pût résister à un Vaisseau de guerre de cette force.

1694.

Peu de tems après que nous eûmes cessé de tirer, on découvrit un canot qui nous hessla, c'est-à-dire, nous appella, & qui vint à bord après qu'il se fut assuré qui nous étions. M. Roy avoit reconnu la voix de celui qui le commandoit, & ceux du canot avoient reconnu la sienne. C'étoit le sieur Louis Coquet Lieutenant de la Compagnie du Prêcheur, qui s'étoit hazardé avec quatre hommes pour découvrir lequel des deux combattans étoit la Loire. Il monta à bord où il fut très-bien reçu; il renvoya sur le champ son canot à terre qui revint une demie-heure après chargé d'oranges de la Chine & d'autres fruits, accompagné de trois grands canots qui nous apportèrent près de soixante habitans bien armez pour aider à nous défendre, si l'Anglois vouloit recommencer le combat. Mais il étoit si content de la réception que nous lui avions faite, qu'il ne voulut plus nous engager à de nouvelles dépenses.

Quelques parens & amis de M. Roy vinrent à bord & nous apporterent des fruits & des poissons. M. Roy le pere nous envoya un grand dîner de poisson, du pain frais & des fruits en quantité, se doutant bien qu'après un combat de

quatre heures nous ferions occupez à d'autres choses qu'à faire la cuisine. Il avoit raison , la cuisine avoit été brisée de quelques coups de canon , & j'en pouvois parler comme sçavant , puisque descendant dans la fosse aux Lions pour assister un blessé que l'on conduisoit au Chirurgien , l'échelle par laquelle je descendois fut coupée sous mes pieds , & la cuisine qui fut brisée en même-tems me couvrit de ses débris.

A mesure que le jour venoit & que nous nous approchions de la terre , je ne pouvois assez admirer comment on s'étoit venu loger dans cette Isle ; elle ne me paroissoit que comme une montagne affreuse , entre-coupée de précipices : rien ne m'y plaisoit que la verdure qu'on voyoit de toutes parts , ce qui me paroissoit nouveau & agréable , vû la saison où nous étions. Nous découvriâmes peu à peu les maisons , les moulins à sucre , & enfin le Fort Saint Pierre qui ne me parut d'abord que comme une longue file de maisons appliquées au pied de la montagne , parce que je ne distinguois pas encore la distance qui étoit entre la montagne & le bord de la mer.

Il vint beaucoup de Negres à bord , ils

1694. n'avoient pour tout habillement qu'un simple caleçon de toile, quelques uns un bonnet ou un méchant chapeau, beaucoup portoient sur leur dos les marques des coups de fouët qu'ils avoient reçûs : cela excitoit la compassion de ceux qui n'y étoient pas accoûtuméz ; mais on s'y fait bien-tôt.

Nous dinâmes de bonne heure, après quoi je me fis razer ; je pris un habit neuf avec une chappe noire. Je fis mes petites liberalitez aux Chirurgiens, au Maître d'Hôtel, au Cuisinier, aux Patrons de Chaloupes, & aux Mouffes qui m'avoient servis. Je remerciai Monsieur de la Heronniere des bontez qu'il avoit euës pour moi pendant le voyage, & je pris congé de lui.

---

#### CHAPITRE IV.

*Description du Fort Saint Pierre de la Martinique, & d'une partie de la Cabesterre.*

**J**E descendis à terre le Vendredi 29. Janvier 1694, sur les trois heures après midi, le soixante-troisième jour de notre embarquement, Monsieur Roy

avec quelques passagers & autres gens 1694.  
qui étoient venus à bord, nous accompagnèrent. Nous trouvâmes au bord de la mer trois ou quatre de nos compagnons qui étoient arrivez avant nous, nous allâmes tous ensemble à l'Eglise rendre grâces à Dieu de notre heureux voyage, & ensuite au Couvent, qui en ce tems-là étoit éloigné de l'Eglise d'environ deux cens pas. Le Pere Ignace Cabasson qui étoit Supérieur particulier de l'Isle nous reçût avec beaucoup de bonté, il fit faire collation à ces Messieurs qui nous avoient accompagnés, & après quelques momens de conversation, il nous fit ôter nos chappes, dont on ne se sert en ces pays-là que pour prêcher, & nous mena saluer Monsieur du Mets de Goimpy Intendant, Monsieur le Commandeur de Guitaut Lieutenant au Gouvernement général des Isles, & Monsieur de Gabaret Gouverneur particulier de la Martinique. Je fus très-bien reçu de ces Messieurs, je leur rendis les lettres que j'avois pour eux, dont la plupart étoient de leurs parens qui les prioient de me faire plaisir quand l'occasion se présenteroit. Ils me le promirent avec beaucoup de bonté, & m'ont tenu parole, particulièrement les deux premiers.

1694. Après ces trois visites, nous allâmes aux Jésuites. Leur maison est hors le Bourg, à l'extrémité opposée à la nôtre. Nous trouvâmes le Pere Gombault Supérieur de leur Mission de la Martinique, qui sortoit avec le R. P. Holley notre compagnon de voyage, pour nous venir voir. Nous entrâmes chez eux, & fîmes nos complimens à tous les Jésuites qui s'y trouverent; c'étoit le Pere Moreau leur Supérieur général, qui étoit convalescent d'une maladie contagieuse qui régnoit dans le pays, le Pere Farganel Curé de la Paroisse, le Pere Lavaur Curé du Prêcheur, le Pere le Breton Missionnaire des Sauvages de S. Vincent, le Pere Lageneste qui avoit soin des Negres de leur Paroisse, qu'on appelloit pour cela le Pere des Negres, & un autre Pere qui mourut peu de jours après. Tous ces Peres nous reçurent avec une amitié & une cordialité extraordinaire; ils nous firent rafraîchir, nous vîmes leur jardin qui étoit beau & bien entretenu, leur maison, leur Chapelle domestique. En revenant nous entrâmes dans l'Eglise Paroissiale de Saint Pierre qu'ils desservent.

Le Pere Dastez s'étant joint à un autre de nos Peres que nous trouvâmes en

chemin , je demeurai seul avec le Pere Cabaffon. Il me dit que le Pere Martelli qui étoit son parent , lui avoit parlé de moi fort avantageusement , qu'il vouloit être mon ami , & me retenir à la Martinique , où il prioit notre Supérieur général de me donner une Paroisse com-  
mode en attendant que je fusse accoutumé à l'air , & qu'on pût faire autre chose pour moi ; il me dit aussi quelque chose de l'état de notre Mission , & des Religieux qui la composoient , & me donna les avis qu'il jugea nécessaires que je suivisse , sur tout dans un commencement. Nous passâmes chez les Religieux de la Charité qui sont nos proches voisins. Leur Supérieur général , ou comme ils disent , leur Vicaire Provincial , venoit de mourir. Nous saluâmes le Frere Médard Larcher , Supérieur de leur Maison. Nous eûmes bien-tôt fait connoissance ; il étoit Parisien , bon Religieux , & fort actif ; il y avoit quatre autres Religieux entre lesquels il y avoit un Prêtre appelé le Pere Gallican , & deux très-habiles Chirurgiens , qui se nommoient les Freres Damien & Côme Viard.

En sortant de chez les Freres de la Charité , nous entrâmes chez la veuve du sieur le Merle. C'étoit une des plus an-

1694. ciennes habitantes des Isles, elle avoit près de quatre-vingt ans. Elle avoit un fils Conseiller au Conseil Souverain de l'Isle, qui étoit marié, & deux ou trois autres enfans qui passoient déjà l'âge de l'être : ses filles nous firent de la limonade avec de petits citrons qui ont l'écorce extrêmement fine, & des oranges de la Chine.

Nous fûmes encore avant de rentrer au Couvent chez Monsieur Pinel, c'étoit un des Capitaines de Milice de l'Isle saint Christophle, qui après la déroute de cette Isle s'étoit retiré avec sa famille, & quelques Esclaves qu'il avoit sauvez à la Martinique. Il avoit pris à rente une portion de notre terrain, où il avoit fait bâtir une maison de bois fort propre & fort bien meublée. Car en ce tems-là toutes les maisons étoient de bois, il n'y avoit que celle des Jésuites, & les deux raffineries qui fussent de maçonnerie. Monsieur Pinel étoit pour lors en course, il commandoit une Corvette appelée la Volante, ou communément la Maloüine qui étoit la meilleure voiliere qui fut encore venuë à l'Amérique, où elle a fait un nombre prodigieux de prises. Mademoiselle Pinel, ses enfans & une nièce de son mari, nommée Mademoi-

selle de Menegault, fille de beaucoup de 1694.  
mérite & de vertu, nous reçurent par-  
faitement bien. Monsieur Pinel étoit ami  
intime de nos Missions, & toute sa fa-  
mille nous étoit fort attachée.

Je trouvai au Couvent le Pere Char-  
les Chavagnac du Couvent de Limoges,  
je ne l'avois pas encore vû parce qu'il  
étoit allé confesser un malade hors du  
Bourg quand nous étions arrivez. C'é-  
toit un jeune Religieux fort sage &  
bon Prédicateur, il avoit soin de la Pa-  
roisse avec le Pere Cabasson. Il y avoit  
encore dans le Couvent un autre Reli-  
gieux de Bretagne appelé le Pere Go-  
defroy Loyer. Nos Supérieurs l'avoient  
envoyé desservir l'Isle de la Grenade que  
les Capucins avoient abandonnée faute  
de Religieux; cette Mission nous appar-  
tenoit. Monsieur le Comte de Cerillac  
qui en étoit propriétaire nous y avoit éta-  
blis, & quand il fut obligé de vendre  
cette Isle à la Compagnie de 1664. il  
nous donna une Terre considérable qu'il  
s'étoit réservée par son Contrat, appel-  
lée le fonds du Grand-pauvre. Nous y  
avons exercé les fonctions Curiales jus-  
qu'en 1677. que le Gouverneur obligea  
nos Peres de se retirer, & appella les Ca-  
pucins en leur place. Comme cette vio-

1694. lence ne pouvoit pas anéantir notre droit, on y avoit envoyé ce Religieux pour en prendre possession ; mais le Comte de Blenac Gouverneur général des Isles, qui ne nous aimoit pas, obligea le P. Loyer de se retirer dès que les Capucins furent en état d'y envoyer de leurs Peres. Le Pere Loyer avoit gagné la maladie contagieuse en arrivant de la Grenade, depuis seize ou dix-sept jours il étoit abandonné du Médecin, on l'avoit crû mort quatre ou cinq fois, on avoit creusé sa fosse : cependant il en est revenu, & il a été depuis dans les Missions de Guinée, où il a eu lieu d'exercer son zèle, sa charité & sa patience. Le Pere Cabasson nous deffendit d'entrer dans sa chambre, de crainte que nous ne prissions son mal. On appelloit cette maladie le mal de Siam, parce qu'il avoit été apporté à la Martinique par le Vaisseau de Roi l'Oriflamme, qui revenant de Siam avec les débris des établissemens que l'on avoit faits à Merguy & à Bancok avoit touché au Bresil, où il avoit gagné cette maladie qui y faisoit de grands ravages depuis sept ou huit ans. Ce Vaisseau périt en retournant en France. Les symptômes de cette maladie étoient autant différens que l'étoient les tempéramens de ceux qui en étoient

Mal de  
Siam.

étoient attaquez , ou les causes qui la 1694  
pouvoient produire. Ordinairement elle  
commençoit par un grand mal de tête  
& de reins , qui étoit suivi tantôt d'une  
grosse fièvre , & tantôt d'une fièvre in-  
terne qui ne se manifestoit point au de-  
hors.

Souvent il survenoit un débordement  
de sang par tous les conduits du corps ,  
même par les pôres , quelquefois on ren-  
doit des paquets de vers de différentes  
grandeurs & couleurs , par haut & par  
bas ; il paroissoit à quelques-uns des bu-  
bons sous les aisselles & aux aînes , les  
uns pleins de sang caillé noir & puant , &  
les autres pleins de vers. Ce que cette  
maladie avoit de commode , c'est qu'elle  
emportoit les gens en fort peu de tems ,  
six ou sept jours tout au plus terminoient  
l'affaire. Le Pere Loyer est le seul de ma  
connoissance qui l'ait porté jusqu'à tren-  
te deux jours , & qui en soit guéri , & je  
n'ai connu que deux personnes qui en  
soient mortes après l'avoir soufferte pen-  
dant quinze jours.

Il est arrivé à quelques personnes qui  
ne se sentoient qu'un peu de mal de  
tête de tomber mortes dans les ruës , où  
elles se promenoient pour prendre l'air ,  
& presque tous avoient la chair aussi

Acci-  
dens du  
mal de  
Siam.

1694. noire & aussi pourrie un quart-d'heure après qu'ils étoient expirés que s'ils eussent été morts depuis quatre ou cinq jours. Les Anglois que nos Flibustiers prenoient tous les jours, porterent cette maladie dans leurs Isles, elle se communiqua de la même façon chez les Espagnols & chez les Hollandois : elle faisoit encore de grands ravages lorsque je partis des Isles en 1705. J'en ai été attaqué deux fois, j'en fus quitte la première fois après quatre jours de fièvre & de vomissement de sang, mais la seconde fois je fus pendant six ou sept jours en danger.

Le Bourg ou Ville de S. Pierre prend son nom de celui d'un Fort qui fut bâti en 1665. par M. de Clodré, Gouverneur de la Martinique pour le Roi, sous l'autorité de la seconde Compagnie qui étoit propriétaire de toutes les Antilles.

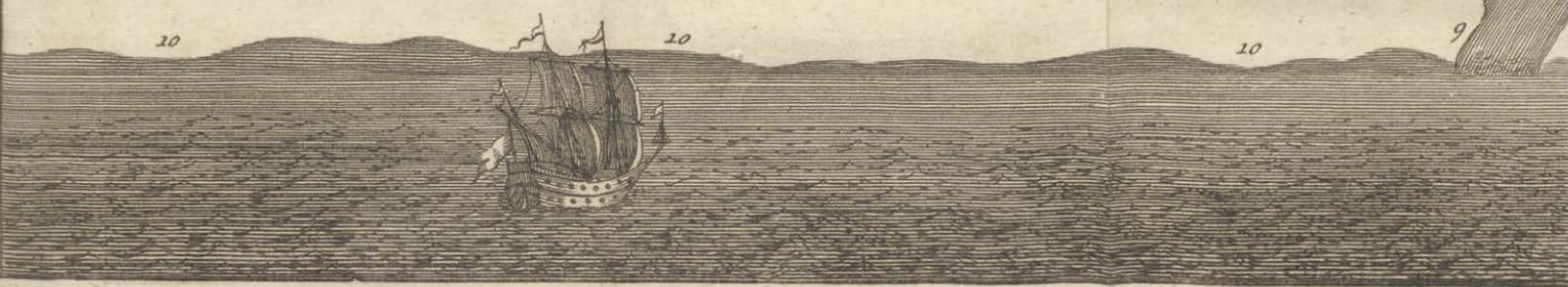
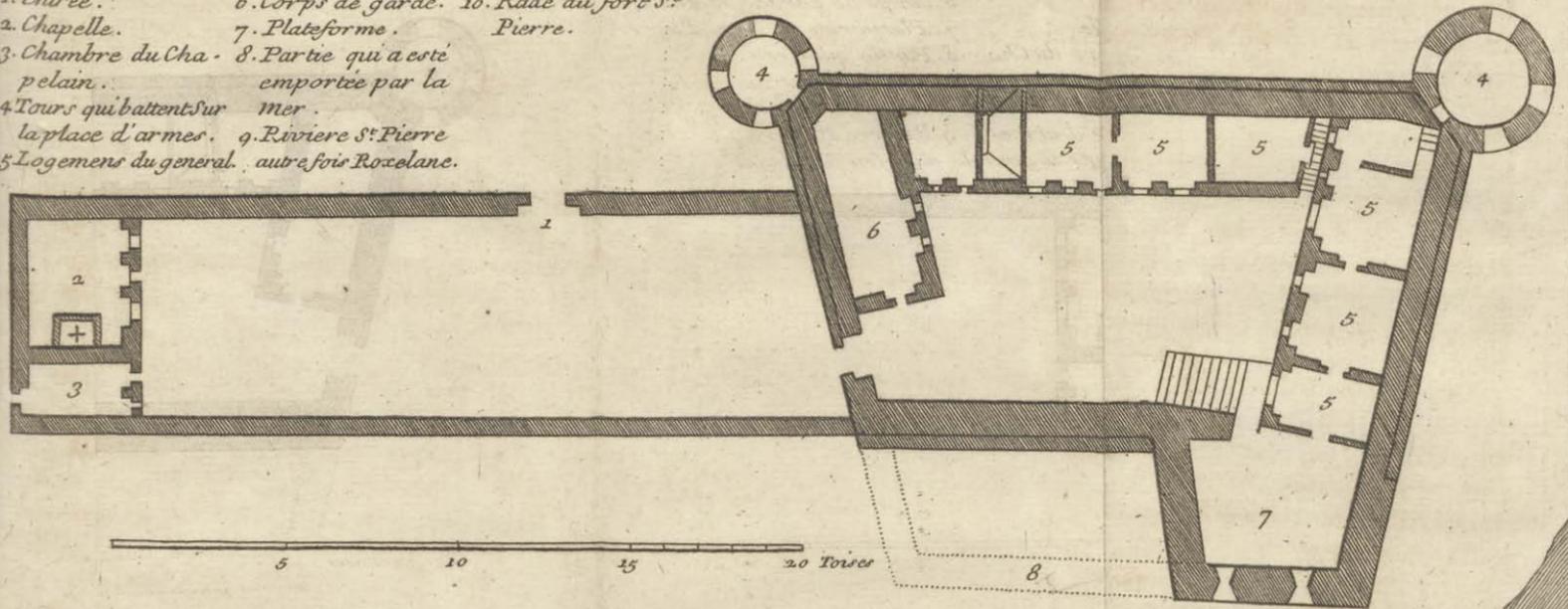
Plan du Bourg de S. Pierre comme il étoit en 1660.

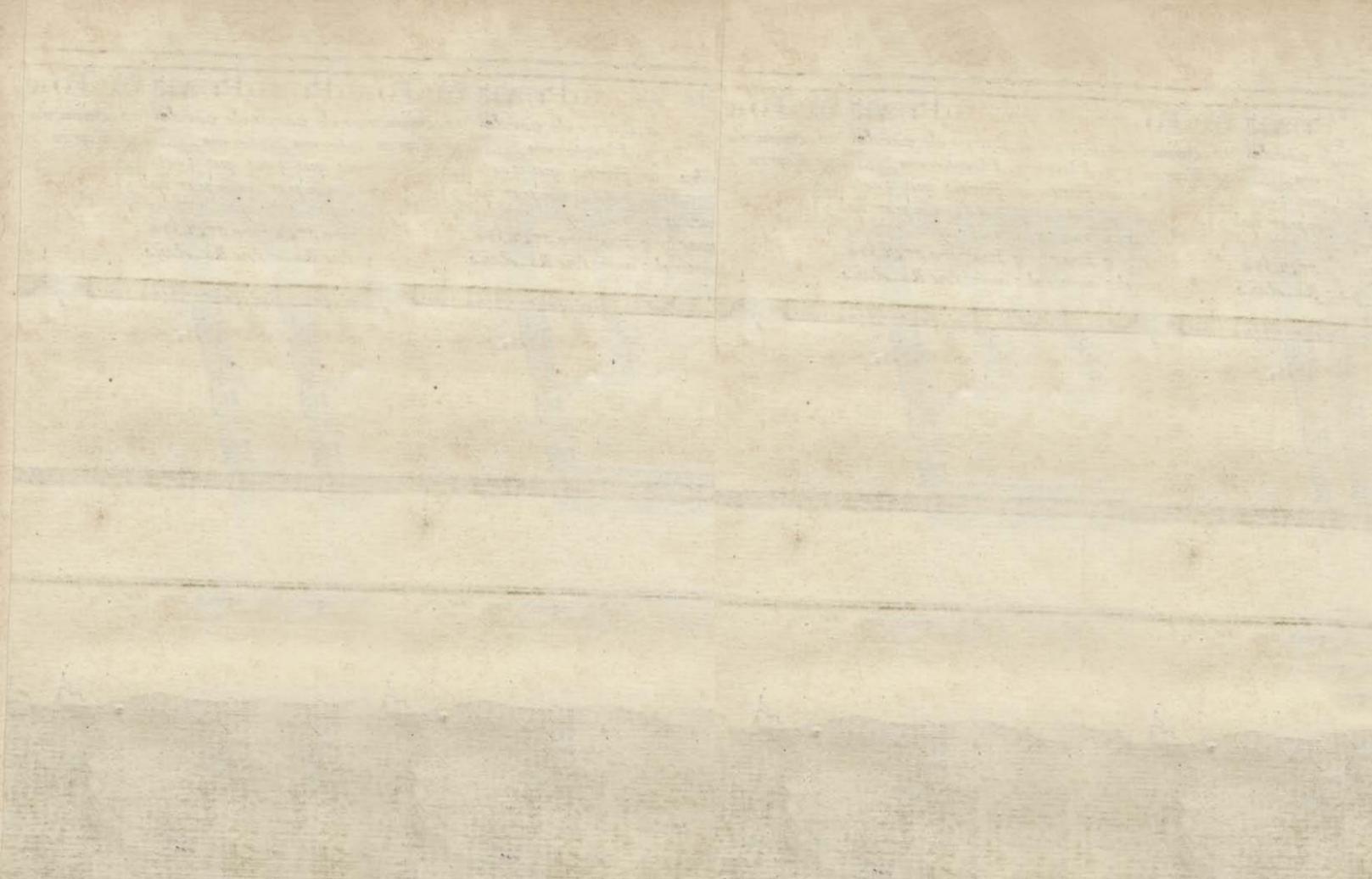
Plan comme il est à présent.

On le fit plutôt pour réprimer les fréquentes séditions que les habitans faisoient contre la Compagnie, que pour résister aux efforts d'une armée ennemie. C'est un quarré long, dont un des longs côtez est sur le bord de la mer; il est percé de plusieurs embrasures pour le canon, il défend la rade. Le côté opposé est sur la place d'armes, il est flanqué de deux tours rondes avec des embrasures

# PLAN DU FORT S<sup>T</sup> PIERRE DE LA MARTINIQUE

- 1. Entrée.
- 2. Chapelle.
- 3. Chambre du Cha- pelain.
- 4. Tours qui battent sur la place d'armes.
- 5. Logemens du general.
- 6. Corps de garde.
- 7. Plateforme.
- 8. Partie qui a esté emportée par la Riviere S<sup>t</sup> Pierre autre fois Roxelane.
- 10. Rade du fort S<sup>t</sup> Pierre.





pour mettre quatre canons à chacune, 1694.  
la muraille qui joint ces tours est toute percée de meurtrieres, sans fossé, chemin couvert ni pallissades; un des petits côtez qui regarde l'Ouest, est lavé par la riviere de Roxelane, qu'on appelle à présent la riviere de S. Pierre, ou la riviere du Fort; il y a quelques canons sur ce côté-là qui battent dans la rade. La porte du Fort est dans le côté qui regarde l'Est, elle est couverte par une longue cour murée du côté de la mer avec des meurtrieres, & palissadée du côté de la place; le côté de la cour opposé à la porte du Fort est occupé par un Corps-de-garde, une Chapelle & un petit logement pour le Chapelain, s'il y en avoit un, mais il n'y en a jamais eu. Ce Fort est commandé de tous les côtez, excepté de celui de la mer. L'ouragan qui arriva en 1695. avec la grosse mer qui l'accompagna, emporterent la moitié du côté qui regarde la mer avec la batterie de l'angle à côté de la riviere. On s'est contenté de relever le mur, & de faire une plate-forme sur l'angle au lieu des bâtimens qui y étoient, qui servoient en partie de logement au Gouverneur général, quand il y venoit demeurer. La place d'armes qui est devant

Plan de  
la Forte-  
resse.

1694. le Fort peut avoir cinquante toises en quarré. Le Fort, comme je viens de dire, fait un des côtez, les trois autres sont environnez de maisons avec cinq ruës qui y répondent.

Quartier  
S. Pierre.

On peut distinguer ce Bourg en trois quartiers, celui du milieu est proprement celui de S. Pierre, il commence au Fort & à l'Eglise Paroissiale de ce nom, qui est desservie par les Jésuites, & va jusqu'à une côte de la montagne du côté de l'Ouest, où il y a une batterie à barbette de onze canons, qu'on appelle à présent la batterie de S. Nicolas, du nom de M. Gabaret Gouverneur de l'Isle, sous le gouvernement duquel elle a été réparée & augmentée.

Quar-  
tier du  
Mouil-  
lage.

Depuis cette batterie jusqu'à celle de saint Robert qui est à l'extrémité du côté de l'Ouest, est le quartier qu'on appelle le Mouillage, parce que tous les Vaisseaux mouillent devant ce lieu-là; l'ancre y est excellent, & les Vaisseaux y sont bien plus à couvert & plus en sûreté que devant le Fort S. Pierre. L'Eglise des Jacobins ou Freres Prêcheurs, dédiée à Notre-Dame de bon Port, sert de Paroisse pour ce quartier & pour les habitans qui demeurent sur les mornes; c'est ainsi qu'on appelle les petites montagnes dans les Isles.

Le troisiéme quartier se nomme la Galere; c'étoit une longue ruë au bord de la mer, qui commençoit au Fort saint Pierre & qui alloit jusqu'à un fortin ou batterie fermée, qui est à l'embouchûre de la riviere des Peres Jésuites. L'ouragan de 1695. a emporté plus de deux cens maisons de ce quartier, n'en ayant laissé que trois ou quatre avec le magazin de la Compagnie de Guinée qui avoit un bon parapet de maçonnerie qui le garentit de la violence de la mer. On commençoit à le rebâtir quand je suis parti des Isles; il est de la Paroisse des Jésuites; il y avoit dans les deux Paroisses qui comprennent ces trois quartiers, environ deux mille quatre cens communians & autant de Nègres & d'enfans, comprenant dans le premier nombre les soldats & les Flibustiers.

Quartier  
de la Ga-  
lere.

Nombre  
des habi-  
taus des  
deux Pa-  
roisses.

L'Eglise Paroissiale de saint Pierre est de maçonnerie, son portail de pierre de taille est d'ordre dorique, avec un attique qui sert de second ordre. La pierre est taillée assez proprement, mais l'Architecte a fait des fautes considérables dans le dessein. Cette Eglise a cent vingt pieds de longueur sur trente-six de largeur, avec deux Chapelles qui font la croisée; les autels, les bancs & la chai-

Eglise de  
S. Pierre.

1694. re du Prédicateur sont très-propres , & le Service s'y fait avec beaucoup d'ordre & de modestie. La maison de l'Intendant , du Gouverneur particulier , le Palais de la Justice , la prison , les fours & les magasins de la munition , le Bureau du domaine du Roi , le Monastere des Ursulines , la raffinerie de Madame la Marquise de Maintenon d'Angennes , & les Marchands les plus considérables sont dans la Paroisse saint Pierre.

Eglise du  
Moiillage.  
Jage.

Notre Eglise conventuelle qui sert de Paroisse pour le Moillage est aussi de maçonnerie , son portail est rustique , assez simple ; elle a quatre-vingt-dix pieds de longueur sur trente pieds de largeur , avec deux Chapelles de vingt-quatre pieds en quarré qui font la croisée. On a obligation de sa construction aux Officiers des Vaisseaux du Roi , particulièrement à M. le Comte de Grancey & à M. de la Clocheterie : quoique ce dernier fut Calviniste , il avoit tant d'affection pour nos Peres & pour la Fabrique de leur Eglise , qu'il alloit lui-même faire travailler ses gens , & ceux qui étoient commandez des autres vaisseaux pour apporter les pierres de taille , le moilon , la chaux , le bois & les

autres matériaux nécessaires pour l'édi- 1694.  
fice. En reconnoissance nos Peres ont  
fait placer dans l'endroit le plus hono-  
rable de l'Eglise, un banc fort propre  
& fort commode pour les Officiers de  
la Marine à qui ils ont donné aussi le  
droit de sépulture. L'Eglise est au milieu  
du cimetiére qui est environné de mu-  
railles, & dont la porte répond à la  
principale rue du Mouillage: à côté du  
cimetiére il y avoit une allée d'orangers  
qui conduisoit à notre Couvent, éloigné  
de la rue d'environ trois cens pas. Cet-  
te allée étoit coupée par deux autres,  
composées de mêmes arbres, qui avoient  
cent pas de longueur. Le pas de mesu-  
re à la Martinique est de trois pieds &  
demi de Paris; c'étoit en ce tems-là  
toute la largeur de notre terrain; nous  
l'avons augmenté d'autant en 1700. par  
l'achat d'une place contiguë à la nôtre  
qui appartenoit aux heritiers du sieur  
Lusignan.

Couvent  
des Jaco-  
bins ou  
Peres  
blancs.

Ce que  
vaut le  
pas à la  
Martini-  
que.

Le Couvent qui étoit au bout de cette  
allée consistoit en un corps de logis de  
bois de trente pieds en quarré, qui com-  
prenoit une salle, trois petites chambres  
& un escalier; le haut étoit partagé en  
trois chambres. Derriere le corps de lo-  
gis & des deux côtez, il y avoit deux bâ-

1694. timens détachez, l'un servoit de cuisine & de poulaillier, & l'autre de réfectoire. Au de-là de ces bâtimens il y avoit un quarré de toute la largeur de notre terrain, fermé par de doubles allées d'orangers qui renfermoient le jardin potager, dans lequel il y avoit nombre d'orangers de la Chine; mais ce jardin, quand j'y arrivai, ne subsistoit plus depuis deux à trois ans; un déluge d'eau qui tombant de la montagne avoit emporté quantité de pierre & de terre, l'avoit entièrement couvert, & avoit même rempli le Couvent jusqu'à la hauteur de quatre pieds; de sorte qu'il n'y avoit plus que les orangers de la Chine qui subsistoient: nous trouvâmes seulement un petit jardin potager à côté du Couvent avec un datier, des abricotiers de saint Domingue, des poiriers d'avocat, & d'autres arbres, dont je donnerai la description, la culture, l'usage & les qualitez dans un autre endroit.

On peut juger que nous trouvant neuf Religieux dans un si petit couvent, nous n'y étions pas fort à l'aise pour le coucher; il fallut donc nous accommoder comme dans les vaisseaux pour cette nuit.

Le lendemain matin le Pere Cabasson

envoya à notre habitation de la Cabesterre les PP. Dastez, Gassot & du Homel. Nous reçûmes ce même matin la visite des RR. PP. Gombault, Holley & Breton, Jésuites, & peu après eux celles de M. l'Intendant du Mets & de Messieurs de Guitaut & Gabaret. Le premier m'emmena dîner chez lui avec le P. Martelly, il étoit bien aise de sçavoir de certaines nouvelles de la Cour & de la Ville, dont je lui avois parû assez instruit; d'ailleurs il avoit connu le P. Martelly pendant qu'il étoit Commissaire des Galeres à Marseille. M. de Guitaut dîna avec nous, & nous pria à dîner pour le lendemain; il connoissoit la famille du P. Martelly dès le tems qu'il étoit Lieutenant de Roi aux Isles d'Hieres, pendant que le Comte de Guitaut son frere en étoit Gouverneur. Ces Messieurs nous presserent de nous retirer à la Cabesterre où l'air est meilleur, & où nous serions moins en danger de gagner le mal de Siam; mais comme le P. Martelly s'étoit engagé à prêcher le jour de la Chandeleur, & qu'il falloit tôt ou tard s'accommoder à l'air & assister les malades, nous nous remîmes entierement à la disposition de nos Supérieurs. A côté du jardin de M. l'Intendant il y a un Monastere de Reli-

1694. gieuses Ursulines, elles prennent des pensionnaires, & instruisent toutes les petites filles du Bourg; elles sont sous la direction des Peres Jésuites.

Monastere des Ursulines. Son histoire.

Ce Monastere appartenoit autrefois aux Religieuses de notre Tiers Ordre, il avoit été bâti, & le terrain où il est, avoit été acheté par la Mere Marguerite de saint Joseph, Religieuse Professe du Couvent de Toul en Lorraine, qui autorisée par les Supérieurs de l'Ordre, & munie des Lettres Patentes du Roi, données à Paris au mois de Décembre 1653. étoit passée à la Martinique avec trois Novices, dont la Sœur de Clemy, qui étoit la premiere, avoit donné quatre mille francs pour sa dot. Cette somme & quelques aumônes qu'elles avoient reçu de la Cour servirent à l'acquisition du terrain où le Monastere fut bâti, à la dépense des bâtimens réguliers, de la Chapelle; & l'économie de ces bonnes filles leur fit trouver le moyen d'acheter une petite sucrerie à trois chaudieres avec dix-neuf esclaves. La Sœur de Clemy fit Profession, mais celles des deux autres Novices qui étoient les Sœurs Martel & Sanguin, furent différées si long-tems par les Peres Jésuites, peu instruits des pratiques de notre Ordre, &

qui avoient pris la direction de ce Mo- 1694.  
nastere, parce que nos Peres ne s'étoient  
pas trouvez en état d'en prendre soin,  
que la Mere Marguerite & la Sœur de  
Clemy moururent avant que cette affaire  
fut terminée; après quoi on notifia à ces  
deux Novices que les Professes étant mor-  
tes, il n'y avoit plus personne qui fût ca-  
pable de les recevoir à Profession, &  
qu'ainsi elles devoient quitter l'habit Re-  
ligieux & sortir du Monastere; on inter-  
posa même l'autorité de M. du Parquet,  
Seigneur Proprietaire de la Martinique,  
pour les y contraindre, ce qu'elles furent  
enfin obligées de faire après avoir fait  
toutes les protestations qu'elles pouvoient  
& devoient faire contre la violence  
qu'on exerçoit contre elles. Leur pro-  
testation fut reçûë par Villers, Notaire  
de l'Isle, le 4 Juin 1663. Elles avoient  
porté l'habit de l'Ordre plus de neuf  
ans, l'ayant reçû à Paris dans notre Cou-  
vent de la rue saint Honoré, des mains  
du R. P. Dominique le Brun au mois de  
Janvier 1654.

Aussi-tôt après l'expulsion des Novi-  
ces, le R. P. la Forcade Supérieur géne-  
ral de nos Missions, se mit en possession  
du Monastere & des biens qui y étoient  
attachez, non - seulement comme de

1694. biens appartenans à l'Ordre , mais encore comme Procureur spécial de nos Religieuses de Toul, dont la Mere Marguerite étoit Professe, en attendant qu'il fut arrivé de France des Religieuses pour remplacer celles qui étoient mortes. Mais les Religieuses de Toul ne s'étant pas trouvées en état d'en envoyer, elles firent une cession de tous les biens du Monastere à nos Missions.

Nonobstant la cession & la possession où nous étions de ces biens, les Peres Jésuites firent nommer des Hospitalieres de Dieppe pour venir prendre la place de nos Sœurs. Nous nous y opposâmes, on plaida, & le Procureur qu'elles avoient constitué fut débouté de ses prétentions par Arrêt du Conseil Supérieur de l'Isle du 4. Février 1664. Ce qui n'ayant point rallenti les poursuites des Jésuites, ils appellerent de cet Arrêt au Conseil du Roi, où après bien des contestations, la cession de nos Religieuses de Toul fut annullée, & le Monastere avec tous ses biens meubles & immeubles transferé ou donné aux Ursulines de saint Denis en France. C'est ainsi que notre Monastere est tombé entre les mains de ces bonnes Religieuses. On trouvera à la fin de cette pré-

miere Partie, la copie des Lettres Patentes du Roi du mois de Décembre 1653. & l'Arrêt du Conseil d'Etat du Roi, si on me l'envoie assez tôt pour le faire imprimer.

Les Ursulines s'occupent comme faisoient nos Religieuses à l'instruction de la jeunesse de leur sexe. Elles ont reçu à l'habit plusieurs Créolles qui leur ont apporté des dottes assez considérables; de sorte qu'il y a apparence que ce Monastere sera un jour bien riche.

J'appris à mon retour au Couvent, que M. Houdin, mon ancien camarade de Collège, étoit venu pour me voir. Il y avoit plus de quinze ans que je ne l'avois vû, & je n'eusse jamais crû le trouver aux Isles; je priai le Pere Chavagnac de me conduire chez lui; nous le trouvâmes à la raffinerie du Mouillage chez son beau-frere M. Dubois. Il étoit aux Isles depuis quelques années, où il avoit suivi son frere aîné & une de ses sœurs, mariée à M. Dubois. Leur frere aîné qui étoit Receveur des Domaines du Roi, venoit de mourir & avoit laissé de grands embarras dans ses comptes; c'étoit pour les terminer que M. Houdin se trouvoit au Fort saint Pierre; car sa demeure ordinaire étoit au Fort Royal. Il étoit alors

1694. Procureur du Roi, depuis il a eu la Charge de Juge Royal, Civil & Criminel de toute l'Isle; son mérite personnel, son application à l'étude & à ses devoirs, son intégrité & son désintéressement lui ont acquis une très-juste réputation. Il étoit veuf quand je le vis, & n'avoit eu que deux enfans, un fils qu'il faisoit étudier, & une fille qui avoit pris le voile & fait profession aux Ursulines de la Martinique. Il s'est depuis marié à une fille d'un très-riche habitant, nommé le Boucher, dont la posterité s'est tellement multipliée, qu'en 1704. ce bon homme voyoit cinquante-cinq enfans provenus de son mariage ou de ses enfans.

Le Dimanche trente & unième Janvier nous assistâmes aux Offices Divins dans notre Eglise. Je fus très-édifié de la dévotion & de l'affluence du peuple. Le P. Chavagnac fit le Prône & l'explication de l'Évangile, & la fit très-bien. Nous allâmes le P. Martelly & moi dîner chez M. le Commandeur de Guिताut. Après Vêpres nous allâmes à bord de la Loire saluer M. de la Heronniere; il nous retint à souper, après qu'il en eût envoyé demander la permission à notre Supérieur, qui l'accorda volontiers.

Le Lundi premier Février le P. Chavagnac me mena prendre le chocolat chez un de nos voisins, appelé M. Braguez, qui eut l'honnêteté de me prêter un cheval pour accompagner le Pere qui alloit confesser des malades sur les mor-nes. J'eus beaucoup de plaisir de voir la campagne, & les arbres chargez de fruits & de fleurs. Nous dinâmes chez un habitant qui nous fit manger des perdrix du pays, & des ramiers. Les perdrix sont petites, elles perchent, les rouges sont meilleures que les grises; les ramiers qu'on nous servit étoient fort gras, & avoient un goût de gérosfle & de muscade très-agréable; j'en demandai la raison, on me dit, que comme nous étions dans la saison des graines de bois - d'Inde, ces oiseaux s'en nourrissoient & en contractoient l'odeur. On nous servit aussi des ananas & des melons d'eau, les premiers me parurent excellens. J'ai eu plus de peine à m'accoutumer aux melons d'eau; pour les melons ordinaires rouges & verds, qu'on appelle melons d'Espagne, nous en avons mangé tous les jours depuis que nous étions arrivez. Ils ont cette bonne qualité qui leur manque en France, qu'on en peut manger tant que l'on

1694.  
1. Fé-  
vrier.

Perdrix  
& Ra-  
miers des  
Isles.

Melons  
de plu-  
sieurs  
fortes.

1694. veut sans crainte d'en être incommodé. Nous allâmes voir une sucrerie ; je vis aussi faire de la cassave & de la farine de manioc. Je parlerai amplement de cela dans la suite.

Nous retournâmes au Couvent sur le soir. Je fus remercier M. Braguez ; lui & son épouse me firent bien des honnêtetés & des offres de service ; ils ont toujours eu beaucoup de bonté pour moi. Ce M. Braguez étoit de Beziers ; il avoit un frere Religieux de notre Ordre , & qui après avoir servi dans nos Missions près de vingt-cinq ans , avoit été obligé de repasser en France ; quoique ce fût un Religieux fort sage , fort sçavant & fort éclairé dans toutes sortes d'affaires , il n'avoit pû éviter de tomber dans la disgrâce du Comte de Blenac , qui avoit enfin obtenu une Lettre de Cachet qui l'appelloit à la Cour. Sa goutte & les autres infirmités qu'il avoit contractées dans les Missions , ne lui permettant plus de vivre dans l'abstinence & l'austerité de nos Provinces réformées de France , il passa avec la permission des Supérieurs dans le grand Ordre de saint Benoît , où il resta quelques années avec beaucoup de piété ; mais la froidure du pais augmentant sa goutte & ses autres maladies ,

Le Pere  
Braguez.

les Médecins lui conseillèrent de retourner aux Isles, où ils prétendoient que la chaleur du climat aideroit à diminuer ses douleurs. Il revint en effet à la Martinique dans le mois de Juin 1698. il fut reçu avec joie de son frere & de sa belle-sœur ; les puissances le virent avec plaisir, & nos Peres même, quoiqu'il ne portât plus leur habit, eurent pour lui la même déférence qu'autrefois, & faisoient peu de choses sans prendre son avis. Les Jésuites le prièrent d'accepter une Cure qu'ils desservoient au quartier du cul-de-sac à vache près le Fort Royal ; il y fut jusqu'à ce que la goutte l'obligea de revenir chez son frere, où je le laissai en 1707. honoré & estimé de tout le monde. . . . Je reviens à mon sujet que cette digression m'a fait quitter.

Le Mardi jour de la Chandeleur j'assistai à l'Office, je confessai beaucoup de personnes, & je fus très-édifié du grand nombre de personnes qui firent leurs dévotions. Le P. Martelly fit la Prédication, dont il s'acquitta très-bien.

Le lendemain le P. Gassot & le P. du Homeel revinrent de la Cabesterre. Le R. P. Caumels, notre Vicaire Général, les envoyoit à la Guadeloupe avec le Frere du Mortier ; il écrivoit au Pere

1694. Cabasson de nous envoyer incessamment le P. Martelly & moi à notre habitation, où il disposeroit de nous. Nous allâmes sur le soir prendre congé de Messieurs du Mets, de Guिताut, de Gabaret & de quelques autres personnes de notre connoissance.

Départ  
du Fort  
S. Pierre.

Le Jeudi quatrième Février nous dûmes la Messe de grand matin, & après avoir pris le chocolat, nous montâmes sur deux mauvais chevaux bien fatiguez & mal harnachez, avec deux Nègres pour nous conduire, qui étoient chargez de deux matelats & d'autant de couvertures, sans quoi nous courions risque de coucher très-mal où nous allions; puisque notre maison de la Cabesterre étoit aussi dénuée de meubles que le Couvent du Mouillage où il n'y en avoit point. On compte huit grandes lieuës du Fort saint Pierre, au fonds saint Jacques où est notre habitation.

Chemin  
de la Ca-  
besterre.

A la sortie du Bourg saint Pierre nous entrâmes dans une belle allée d'orangers qui a un bon quart de lieuë de longueur, qui sépare l'habitation de Madame la Marquise d'Angennes de celle du sieur le Vassor, Conseiller au Conseil de cette Isle. Je parlerai de ce M. le Vassor dans un autre endroit.

Pour Madame la Marquise d'Angennes, elle est fille du sieur Girault, Capitaine de Milice de l'Isle saint Christophle, qui s'étant distingué avec quelques autres Officiers quand on chassa les Anglois de cette Isle en 1666. avoit obtenu des Lettres de Noblesse. 1694.

Le Marquis de Maintenon d'Angennes étant venu aux Isles avec la Frégate du Roi la Sorciere, pour donner chasse aux Forbans qui désoloient tout le commerce : il épousa une des filles du sieur Girault qui étoit d'une beauté achevée : il fut fait ensuite Gouverneur de Marie-Galante, mais quelques années après il céda ce Gouvernement à M. Auger, en faveur du mariage de sa sœur avec ledit sieur Auger ; & s'étant retiré sur l'habitation qu'il avoit achetée des héritiers de feu M. le Général du Parquet, il y est mort peu après, laissant deux enfans, le Marquis d'Angennes Capitaine au Régiment de la Couronne, & une fille parfaitement belle qui n'étoit pas encore mariée en 1705. Il y a sur cette habitation plus de trois cens esclaves, deux sucreries ; une dont le moulin va par le moyen de l'eau, & l'autre avec des chevaux ; une raffinerie dans le Bourg, & une très-belle cacoyere. Au bout de cet-

1694. te allée nous trouvâmes le moulin à eau, j'y entrâi pour en voir la disposition. Je ferai dans un autre endroit la description de tous les moulins différents dont on se sert aux Isles, ou dont on pourroit se servir.

Benjamin d'Acoſta, Juif.

Nous vîmes à une demie lieuë plus loin la maison & la cacoyere du ſieur Bruneau, Juge Royal de l'Isle. Cette cacoyere & les terres où ſont les deux ſucreries de ce Juge, avoient appartenu ci-devant à un Juif nommé Benjamin d'Acoſta, qui faisoit un très-grand commerce avec les Eſpagnols, Anglois & Hollandois. Il crût ſe faire un appui conſidérable en ſ'associant avec quelques-unes des puiffances des Isles, ſous le nom deſquels il acheta les terres que poſſede le ſieur Bruneau. Il planta la cacoyere qui eſt une des premières qu'on ait faites dans les Isles, & fit bâtir les deux ſucreries que l'on voit encore à préſent. Mais la Compagnie de 1664. ayant peur que le commerce des Juifs ne nuisît au ſien, obtint un ordre de la Cour pour les chaffer des Isles; & les associez de Benjamin ne firent point de difficulté de le dépouïller pour ſe revêtir de ſes dépouïlles.

Après la paix de Riſvick les héritiers

de Benjamin d'Acosta, & quelques autres représentans eurent permission du Roi de revenir aux Isles pour demander ce qui leur étoit dû ; mais leur voyage fut aussi inutile que celui d'un Agent des Hollandois, à qui il étoit dû des sommes très-considérables pour les avances faites aux habitans dans les commencemens de la Colonie.

La cacoyere du sieur Bruneau est environnée d'une double haye d'orangers, qui forme une allée qui se termine à un petit morne assez roide, au haut duquel nous trouvâmes un parapet, composé de palissades remplies de terre & de fascines. Ce parapet couvre une porte qui est percée dans un petit pan de mur, appuyé d'un côté à la montagne qui est taillée aussi à plomb qu'un mur, & de l'autre il porte par encorbeillement sur un précipice très-roide & très-profond. Le chemin est taillé à mi-côté dans la montagne : il est encore fermé par deux autres portes comme la première, avec des meurtrières : il est large de quinze à seize pieds. On appelle cela le Réduit, où en cas d'une attaque on peut mettre en sûreté dans les savanes ou prairies du sieur Bruneau, les bestiaux, les femmes, les enfans, & les meubles des ha-

Réduit  
de la  
Martini-  
que.

1694. bitans qui font facilement des cases couvertes de cannes pour se loger dans ces occasions.

Ce chemin nous conduisit dans une longue allée d'orangers, aux côtez de laquelle étoient les savanes, les cannes & une des sucreries du Juge. Après que nous eûmes monté un autre petit morne, nous trouvâmes la seconde sucrerie, & à quelques cent pas plus loin, nous entrâmes dans le bois qui dure près de trois lieuës.

La croix  
du Pere  
Raymôd  
Breton.

Nous vîmes au commencement du bois une croix qui avoit été plantée par un de nos premiers Missionnaires, appelé Raymond Breton, de la Province de saint Louis. Les Religieux de cette Province, dont le Couvent principal est dans la rue saint Honoré à Paris, ont été les Fondateurs des Missions que nous avons aux Isles, & les Supérieurs Généraux & autres en étoient toujours tirez. Ce bon Religieux accompagnoit les habitans qui alloient combattre les Sauvages pour les chasser de la Cabes-terre en 1658. Une autre partie des habitans s'étoit embarquée pour la même expédition, & devoit se rencontrer avec ceux qui alloient par terre au quartier principal des Sauvages, que l'on a nom-

Com-  
ment les  
Jacobins  
ont eu  
l'admini-  
strat-  
ion du  
soirituel  
de la par-  
tie de  
l'Isle ap-  
pellée la  
Cabes-  
terre.

mé depuis le Fort sainte Marie, afin de les attaquer en même-tems par terre & par mer. Les Jésuites s'étoient joints à ceux qui étoient embarquez, & ne doutoient point d'y arriver les premiers, & d'avoir l'administration du spirituel de la Cabesterre, parce qu'on étoit convenu qu'elle appartiendroit aux premiers Religieux qui y arriveroient; cependant ils furent trompez, le vent contraire les retarda, & donna le tems à la troupe du P. Raymond Breton d'arriver à sainte Marie, d'y combattre les Sauvages, de les chasser & d'y planter la croix avant que les Jésuites y pussent mettre pied à terre. C'est ainsi que les Paroisses de la Cabesterre nous sont échuës. J'ai connu un habitant de la Paroisse du Macouba, nommé Jean Grouleau, qui s'étoit trouvé à cette expédition, & qui avoit aidé à faire la croix que l'on avoit plantée à sainte Marie.

Il est bon d'expliquer ici ce qu'on entend dans les Isles par les noms de Cabesterre & de Basse-terre. Cabesterre est la partie d'une Isle qui regarde le Levant, & qui est toujours rafraîchie par les vents alisez qui courent depuis le Nord, jusqu'à l'Est-Sud-est. La Basse-terre est la partie opposée. Dans celle-ci les vents

Ce que  
c'est que  
Cabester-  
re & Bas-  
se-terre.

1694.

alifez se font moins sentir, elle est par conséquent plus chaude, mais en même-tems la mer y est plus unie, plus tranquille, & ainsi plus propre pour le mouillage & pour le chargement des vaisseaux. Les côtes y sont aussi pour l'ordinaire plus basses au contraire des Cabesteres, où les côtes sont hautes, composées pour la plûpart de falaises escarpées où la mer roule sans cesse & se brise avec impétuosité, parce qu'elle y est continuellement poussée par le vent.

La croix que nous trouvâmes au commencement du bois avoit été plantée dans le lieu où la troupe du Pere Breton avoit passé la premiere nuit, & où il avoit célébré le lendemain la Messe, & communié la plûpart de ceux qui l'accompagnoient.

Arbres  
appelés  
Gom-  
miers.

Je ne pouvois assez admirer la hauteur & la grosseur des arbres de ces forêts, particulièrement de ceux qu'on appelle Gommiers, à cause d'une gomme blanche & de bonne odeur qu'ils jettent en certaine saison de l'année, ou quand on leur fait quelque entaille. Je croi que c'est la gomme Elemi; je pouvois me tromper. J'eûs tout le loisir de les considérer à mon aise, parce que nos deux Nègres qui étoient chargez & nos mau-

vais

vais chevaux, ne pouvoient pas aller 1694.  
fort vite, particulièrement dans les mon-  
tées que l'on trouve toujours jusqu'au  
morne de la Calebasse, qui est le lieu le  
plus haut, & le milieu du chemin de la  
Basse terre à la Cabesterre.

Nous vîmes en passant au Morne rou-  
ge l'habitation des Religieux de la Cha-  
rité; ils y élevoient des bestiaux & com-  
mençoient à planter des Cacoyers & des  
Roucouyers. Les sieurs Carité & de Lor-  
me avoient aussi des commencemens  
d'habitation auprès de ces Religieux. De-  
puis ce tems-là beaucoup de personnes s'y  
sont placées pour faire du cacao & éle-  
ver du bétail, qui sont deux marchandi-  
ses de bon débit.

Nous arrivâmes au Morne de la Cale-  
basse un peu avant midi. Le tems beau  
& serain nous donna le plaisir de décou-  
vrir une grande partie de la Cabesterre,  
qui de cette élévation nous parut un país  
plat & uni, infiniment plus beau que ce-  
lui que nous quitions, tout rempli de  
mornes & de montagnes. On a taillé un  
chemin fort étroit dans ce morne, qui  
est l'unique passage de tout ce côté-là  
pour aller d'une partie de l'Isle à l'autre,  
que l'on pourroit garder aisément, &  
empêcher les ennemis de pénétrer d'un

Morne  
de la Ca-  
lebasse.

— 98 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. côté, s'ils s'étoient rendus maîtres de  
l'autre.

Après que nous eûmes descendu la partie la plus rude de ce morne, nous nous reposâmes auprès d'une petite fontaine qui est à la gauche du chemin, nos Nègres débiterent nos chevaux, & les laisserent paître le long du bois, pendant qu'ils mangerent leur farine de magnoc avec quelques poissons salez que nous leur avions achetez; nous mangeâmes de notre côté les petites provisions que nous avions apportées.

J'avois une extrême envie d'interroger nos Nègres sur quantité de choses que je voyois, & dont je souhaittois d'être instruit; mais il fallut me priver de ce plaisir, parce que c'étoient des Nègres nouveaux qui ne parloient qu'un langage corrompu, que je n'entendois presque point, auquel cependant on est bien-tôt accoûtumé.

La crainte de trouver des serpens & d'en être mordu, m'empêchoit aussi d'entrer dans le bois pour voir les plantes qui s'y trouvent. Je fus en peu de tems délivré de cette appréhension. Après nous être reposez à cette fontaine une bonne heure, nous montâmes à cheval, & continuâmes notre chemin sans presser beau-

coup nos chevaux ni nos Nègres, parce 1694.  
que nous comptions de coucher chez un  
de nos Religieux, Curé de la Paroisse de  
la grande Ance, dont nous n'étions éloi-  
gnez que de deux lieuës.

Environ à trois quarts de lieuës de la  
fontaine nous trouvâmes une croix. Nous Croix  
du Pere  
Paul.  
scûmes par quelques habitans que nous  
rencontrâmes que c'étoit le Pere Paul,  
un de nos Missionnaires qui l'avoit fait  
planter depuis quelques années. Un petit  
terrain défriché autour de la croix, étoit  
beni, & servoit de cimetièrre pour les  
Nègres Chrétiens de quelques habita-  
tions que l'on commençoit dans ce quar-  
tier-là.

Un peu plus loin nous descendîmes Riviere  
Falaize.  
par un chemin étroit taillé dans la pente  
d'une morne à la riviere Falaize. Après  
que nous l'eûmes passé, nous entrâmes  
dans une allée d'orangers qui sert de  
clôture à une cacoyere appartenante à  
un habitant de la Paroisse de la basse-  
pointe, nommé Courtois. Enfin, com-  
me nous étions prêts de sortir du bois,  
nous trouvâmes une troisiéme croix, ap-  
pellee la Croix de la basse-pointe, parce Croix de  
la basse-  
pointe.  
qu'elle est à côté du chemin qui conduit  
au quartier & au bourg de ce nom. Nous  
le laissâmes à main gauche, & suivîmes

1694. notre chemin jusqu'à la Savanne du sieur  
 Riviere Courtois où nous passâmes la riviere  
 Capot. Capot.

Toutes ces rivieres sont à proprement parler des torrens qui tombent des montagnes, qui grossissent aux moindres pluyes, & qui n'ont ordinairement que deux ou trois pieds d'eau. La riviere Capot est une des plus considérables de l'Isle, elle a pour l'ordinaire neuf à dix toises de large, deux à trois pieds de profondeur dans son milieu, son eau est très-claire & très-bonne, mais son lit qui est rempli de grosses masses de pierres, & d'une infinité de cailloux, rend son passage dangereux, quand elle est un peu grosse.

De cette riviere à la Paroisse de la grande Ance il n'y a qu'une petite lieuë, cela nous obligea à laisser paître nos chevaux pendant une demie heure dans une savanne au travers de laquelle on passe, qui appartient à un habitant de cette Paroisse, appelé Yves le Sade. Depuis cet endroit jusqu'à la grande Ance, le chemin est agréable, bordé presque partout d'allées d'orangers, mais difficile par le grand nombre de montées & de descentes que l'on rencontre, qui furent cause que nous n'arrivâmes à la maison

Paroisse  
 de la  
 grande  
 Ance.

du Curé qu'environ une heure avant le 1624. coucher du soleil.

Le Curé, appelé le Pere François Imbert, du Couvent de S. Maximin, étoit Provençal aussi-bien que mon Compagnon, ce qui faisoit que celui-ci se flattoit d'en être bien reçu, & que nous y coucherions & laisserions reposer nos Nègres & nos chevaux qui ne pouvoient presque plus marcher. Il fut trompé, ce bon Curé étoit fatigué des passages de nos confreres qui s'arrêtoient chez lui, & l'incommodoient. Il s'étoit absenté de sa maison, ou à dessein, ou par nécessité. Son Nègre qu'il y avoit laissé, nous dit que son Maître sçavoit que nous devions arriver, & qu'il lui avoit ordonné de nous présenter à boire & à manger, si nous en avions besoin, & de nous prier en même-tems de passer outre, parce qu'il n'avoit plus de commodité pour donner à coucher. Ce compliment me parut un peu extraordinaire; & je dis au Pere Martelli que nous ne devions pas pour cela aller plus loin, mais il ne voulut pas y consentir: nous partîmes donc après avoir fait boire un coup d'eau de vie à nos Nègres.

De la grande Ance au fond S. Jacques, il y a deux lieus; nos chevaux acheve-

1694. rent de se lasser en montant & descendant deux ou trois mornes fort hauts & fort roides qu'il y a jusqu'à la riviere du Lorain, que nous passâmes avec peine, aussi-bien que la riviere Macé, qui étoient fort grosses. Le cheval du Pere Martelli qui boitoit tout bas ne voulut plus marcher; de sorte qu'il fut contraint de le tirer par la bride plus de mille pas. Pour surcroît de malheur, la nuit nous prit avant que nous fussions arrivez à la Paroisse du Marigot, & nous eûmes un grain de pluye qui nous obligea de nous mettre à couvert sous des arbres dans la savanne du sieur de Verpré.

Nous nous remîmes en marche dès que la pluye fut cessée, nos Nègres avec leurs charges, & le Pere Martelli & moi tirans nos chevaux par la bride, lui parce que son cheval ne pouvoit se soutenir, & moi pour lui tenir compagnie, & soulager le mien afin qu'il eût la force de nous passer les rivieres qui se rencontrent jusqu'à notre habitation. Si nos Nègres avoient eu de l'esprit, ils nous auroient conduits chez quelque habitant qui se feroit fait un plaisir de nous recevoir, & de nous bien régaler. Car dans toutes les Isles l'hospitalité s'exerce d'une maniere

très-chrétienne & très-civile. Nous arrivâmes à l'Eglise du quartier du Marigot. 1694.

Comme il n'y avoit point encore de Curé résident, nous ne pûmes recevoir aucun secours. Nous nous consolions cependant, parce qu'il n'y avoit plus qu'une petite lieuë de là à notre habitation. Environ à deux cens pas plus loin nous vîmes les fourneaux allumez d'une sucrerie. Je proposai au P. Martelli d'y aller, & d'y demander le couvert, il ne le jugea pas à propos, mais nos Nègres nous firent entendre qu'ils alloient y laisser le cheval boiteux avec leurs charges, & qu'ils nous conduiroient plus aisément le reste du chemin. Nous y consentîmes, & les attendîmes. Après leur retour nous continuâmes notre voyage, montant l'un après l'autre sur le cheval qui nous restoit qu'un de nos Nègres conduisoit avec un bout de lianne (c'est-à-dire une espèce de lière ou d'ozier qui vient autour des arbres) qui étoit attaché au mors du cheval, & l'autre conduisoit presque de la même manière celui qui marchoit à pied; car le Ciel étoit couvert, la nuit fort noire, & la pluye avoit rendu le chemin fort glissant.

Paroisse  
du Ma-  
rigot.

Je m'avisai de demander au Nègre qui me conduisoit, s'il y avoit des ser-

1694. pens dans le chemin ; il me répondit ,  
 aussi-tôt, en son baragoüin : *Tenir mouche.*  
 Je compris qu'il me disoit qu'il y en  
 avoit beaucoup ; ce qui augmenta terri-  
 blement la peur que j'avois alors de ces  
 animaux. Je me fâchai contre le Pere  
 Martelli de ce qu'il n'avoit pas voulu  
 que nous demandassions le couvert à  
 cette sucrerie , où nos Nègres avoient  
 laissé son cheval , & de ce que nous n'é-  
 tions pas resté à la grande Ance , com-  
 me je l'avois proposé. Cependant nous  
 nous trouvâmes à la riviere du Charpen-  
 tier. Quoiqu'elle ne soit pas grande ,  
 elle ne laisse pas d'être dangereuse parce  
 qu'elle coule sur un fable mouvant dont  
 on a souvent bien de la peine à se tirer.  
 Nos Nègres essayerent le passage , &  
 conduisirent ensuite le cheval & le Pere  
 Martelli. Ils vinrent me chercher & me  
 passerent , je demeurai à cheval parce  
 que c'étoit mon tour , & je commençai  
 à me moquer du Pere Martelli , qui  
 crioit comme un désespéré quand il ren-  
 controit quelques branchages dans le  
 chemin , ou qu'il entendoit remuer quel-  
 que chose , s'imaginant que tous les ser-  
 pens du país couroient après lui.

Riviere  
 du Char-  
 pentier.

Nous montâmes un morne très-haut  
 & très-long , mon cheval faisoit souvent

des révérences jusqu'à mettre le nez à terre. Le Pere Martelli qui se piquoit de civilité les lui rendoit au double, & tous deux ne pouvoient pas moins faire ; car la terre de ce quartier est grasse, rouge, & fort glissante, aussi-tôt qu'il a plû comme il venoit de faire ; enfin tombant, bronchant, montant & grondant, nous nous trouvâmes au haut de ce morne dans la savanne d'un habitant nommé Gabriel Raffin. Je sentis que mon cheval alloit mieux, d'où je conjecturai que nous n'étions pas loin de notre maison ; je le demandai à nos Nègres, qui me dirent que cela étoit vrai, mais que le reste du chemin étoit méchant. Je mis pied à terre quand nous eûmes passé la barriere qui ferme cette savanne, un de nos Nègres menoit le cheval par la bride, le Pere Martelli marchoit ensuite tenant le même cheval par la queue, je suivois le Pere Martelli, un Nègre me suivoit & fermoit la marche ; à quelques chûtes près, nous arrivâmes assez heureusement à notre riviere que nous passâmes l'un après l'autre sur le cheval, & à trois cens pas de là nous trouvâmes notre Couvent.

Riviere  
du fond  
S. Jac-  
ques.

Le Supérieur Général de nos Missions n'y étoit pas, il étoit allé au cul-de-sac de

1694 la Trinité, d'où il ne devoit revenir que le lendemain. Nos Peres furent surpris de nous voir arriver à cette heure ; car il étoit près de neuf heures du soir, & nous étions mouillés & crottez depuis les pieds jusqu'à la tête. On nous blâma de n'être pas restez chez le Pere Imbert malgré son Nègre, comme ceux qui nous avoient précédé, à qui il avoit fait faire le même compliment, ou de n'être pas entrez chez quelque habitant qui nous auroit bien reçû, & nous auroit épargné la fatigue que nous avons esuyée.

On nous prêta des habits & du linge pour changer, après quoi nous nous mîmes à table. Le Pere Raymond Dacier Syndic de la Maison en faisoit les honneurs ; c'étoit un homme de cinquante-six ans & plus, de la Province de Toulouse, qui exerçoit cet office depuis quelques mois, parce qu'il s'étoit trouvé seul entre tous nos Religieux qui sçût assez d'arithmétique pour tenir le compte du poids du sucre qu'on faisoit chez nous. Le Réverend P. Romanet y étoit aussi, il avoit eu bien de la peine à sortir d'avec Monsieur de Sainte-Marie, Capitaine de l'Opiniâtre, & à retirer son coffre de son vaisseau, parce que cet Officier pré-

tendoit qu'il lui trouvât un autre Aumônier, bien que le Pere ne s'y fût point engagé comme on l'a vû ci-devant. Le Supérieur Général lui avoit donné le soin de la Paroisse Sainte Marie, qui est à une petite demie lieuë du fond S. Jacques. Il y avoit encore un autre Religieux du Couvent de Montauban, nommé Louis Rosié, il étoit malade, & c'étoit pour cela qu'il avoit quitté la Paroisse de la Trinité qui étoit trop pénible pour un homme de sa grosseur.

Depuis l'arrivée de notre troupe, le P. Supérieur Général ne s'étoit pas mis en peine de ménager les anciens Missionnaires; cela les avoit fâchez, & entre autres ce bon Religieux, qui lui avoit demandé son congé pour retourner en France, comme il fit un mois après, dans le Vaisseau du Roi, appelé le Triton, armé en flute, commandé par le sieur Chabert.

Le Pere Dastez, mon compagnon de voyage, attendoit une occasion pour passer à S. Domingue où il étoit destiné, & le Pere du Mai desservoit la Paroisse du Marigot. Je sçavois par la relation de nos Peres, qui étoient revenus au Mouillage, que ce Couvent étoit fort pauvre, mais je ne me fusse jamais ima-

1694. giné qu'il le fût au point que je le trou-  
vai. A peine y avoit-il du linge pour la  
table , les serviettes étoient toutes dé-  
chirées , & la nappe sur laquelle nous  
mangeâmes étoit si mauvaise qu'on fut  
obligé de mettre deux serviettes dessus  
pour en boucher les trous. Nous ne lais-  
sâmes pas de souper de grand appétit , &  
de bien dormir ensuite , parce que la fa-  
tigue que nous avions eüe suppléoit aux  
méchants lits où nous couchâmes après  
avoir laissé nos matelats en chemin. Nous  
scûmes qu'ils étoient demeurés à la su-  
crierie du sieur le Comte , & nos Peres  
s'étonnerent comment il n'avoit pas en-  
voyé nous prier de passer la nuit chez  
lui , car il étoit très-géneroux & fort de  
nos amis.

Le lendemain matin Monsieur le  
Comte nous renvoya le cheval boiteux  
& nos matelats , & écrivit au Pere Du  
May son Curé qu'il n'avoit été averti de  
notre passage que deux heures après ,  
qu'il en étoit très-mortifié , qu'il avoit  
été sur le point de chasser son Comman-  
deur pour ne lui en avoir pas donné  
avis plutôt , & qu'il le prioit de nous  
faire ses excuses. Je chargeai le Pere  
Du May de lui faire mes complimens ,  
& de l'assurer que nous irions au pre-

mier jour le remercier de son honnêteté. 1694.

Je trouvai Guillaume Masslonier, mon compagnon de voyage de Paris à la Rochelle, fort mécontent du poste que notre Agent lui avoit procuré; il avoit appris que la condition des engagez dans les Isles étoit un esclavage fort rude & fort pénible, qui ne diffère de celui des Nègres que parce qu'il ne dure que trois ans; & quoiqu'il fût assez doucement chez nous, cette idée l'avoit tellement frappé, qu'il étoit méconnoissable: il avoit soin de faire l'eau-de-vie avec les sirops & les écumes du sucre. Je le consolai du mieux que je pûs, & lui promis de l'aider aussi-tôt que je serois en état de le faire.



## C H A P I T R E V.

*Description de l'habitation des Freres  
Prêcheurs à la Cabesterre de la  
Martinique.*

**V**OICI ce que c'est que l'habitation que notre Mission possède à la Martinique. Ce terrain s'appelle le fond saint Jacques ; il est situé à la Cabesterre , à huit lieuës du Fort Saint Pierre , & à deux lieuës du Bourg de la Trinité , entre deux grands mornes , qui laissent entre eux un plat pays d'environ deux cens cinquante pas de large , à côté duquel coule une petite riviere qui porte le même nom que le terrain.

M. le Général du Parquet nous le donna en 1654. à titre de fondation de trois grandes Messes , & de quelques Messes basses par chaque année. Il est large de six cens pas , & il avoit lors de la donation , deux mille pas de hauteur ou de chaffe. Depuis ce tems-là nos Peres avoient obtenu deux concessions de deux mille pas chacune , ce qui lui donnoit six mille pas de hauteur , c'est-à-dire , en allant du bord de la mer vers

les montagnés qui font au centre de l'Isle. 1694.

Le pas d'arpentage à la Martinique est de trois pieds & demi de la mesure de Paris. A la Guadeloupe & aux autres Isles il n'est que de trois pieds.

Notre Maison ou Couvent est situé sur un petit terrain uni à côté de la rivière, élevé d'environ deux toises & demie au-dessus de la Savanne, & éloigné du bord de la mer de deux cens cinquante à trois cens pas. Il consistoit en trois bâtimens de bois qui enfermoient une cour de dix à onze toises en quarré, toute ouverte du côté de la mer, au bout de laquelle étoit un jardin de dix-huit à vingt toises en quarré.

Habitation & Couvent du fond S. Jacques.

La Chapelle domestique étoit à la gauche, longue de trente-six pieds, sur dix-huit de large : elle étoit de maçonnerie jusqu'à la hauteur de huit pieds, le reste étoit de bois, aussi-bien que toute la couverture qui étoit d'essentes ou de bardeau au lieu de tuiles, dont l'usage est presque inconnu dans le pays. Une petite chambre en dedans de la cour, attachée à la Chapelle de six pieds de large sur dix de long, servoit de Sacristie.

Le corps de logis opposé avoit tren-

1694. te-fix pieds de long sur vingt-quatre de large ; il comprenoit une salle de vingt pieds de longueur sur seize de largeur ; les fenêtrés étoient du côté de la cour , une petite chambre à côté qui servoit d'office , deux chambres de douze pieds de large sur seize pieds de long , ayant vûë sur la mer avec un escalier. Le haut ne contenoit qu'un corridor avec deux chambres que l'on pouvoit partager chacune en deux ; le toit étoit en mansarde & sans lambris.

Ce bâtiment étoit joint à une cuisine de maçonnerie par un magasin de douze pieds de large sur vingt-quatre de long , la cuisine avoit la même longueur sur seize pieds de largeur.

Entre la cuisine & le bâtiment qui étoit au fond de la cour , il y avoit un passage pour aller à la sucrerie.

Ce corps de logis étoit tout de bois partagé en trois ou quatre parties , destiné à différens usages ; il étoit joint à la Chapelle par un mur , au milieu duquel étoit la porte qui donnoit entrée dans la cour.

Tous ces bâtimens étoient aussi délabrez par dehors , que mal meublez au dedans.... La sucrerie étoit derriere ce dernier corps de logis , dont elle étoit

Sucrerie  
du fond  
S. Jac-  
ques.

éloignée d'environ vingt-cinq toises ; un 1694.  
petit ruisseau qu'on passoit sur une planche , couloit au milieu de cet espace. Cette sucrerie & le moulin à eau qui lui étoit joint , avoient quatre-vingt-douze pieds de long , sur vingt-quatre de large , le tout de maçonnerie.

C'étoit l'ouvrage que le Pere Jean Temple avoit fait faire quand il étoit Syndic , dans lequel on pouvoit plutôt admirer son zèle que son expérience & sa conduite , puisque ayant le terrain & la riviere à sa disposition , il avoit choisi l'endroit le plus inondé , le plus étroit & le plus difficile de l'habitation , & qu'ayant oublié de faire dans la sucrerie un nombre suffisant d'ouvertures pour y donner du jour & de l'air , on n'y voyoit goutte en plein midi , & on n'y pouvoit demeurer à cause de la fumée. Il y avoit six chaudières à sucre montées , & des fourneaux préparés pour en placer deux autres. Les cases où l'on sert les bagaces , c'est-à-dire les cannes , après qu'elles ont passé au moulin , & dont on se sert pour cuire le sucre , étoient à côté du moulin proche la riviere , avec celle où l'on prépare le magnoc , & où on le fait cuire en farine , ou en cassave.

1694.

Les cases de nos Nègres étoient sur une petite hauteur derrière la sucrerie ; le canal du moulin passoit au milieu. Nous avions pour lors trente-cinq Nègres travaillans , huit ou dix vieux ou infirmes , & environ quinze enfans tous en si mauvais état faute de nourriture , de vêtemens & de remèdes , que cela faisoit pitié. D'ailleurs notre maison étoit endettée de près de sept cens mille livres de sucre , & n'avoit plus aucun crédit : ces dettes avoient été contractées par la mauvaise économie des Religieux qui avoient mal gouverné leurs affaires , par les dépenses exorbitantes des Curez qui prenoient chez les Marchands tout ce qui leur plaisoit , & les payoient avec un billet de sucre , qui étoit en ce tems - là la monnoye courante des Isles à prendre sur l'habitation , par les entreprises ridicules de quelques Syndics , & sur tout par les aumônes que le Pere Paul faisoit avec tant de profusion , que les Gouverneurs & l'Intendant furent obligez d'en écrire au P. Carbonniere quand il étoit Supérieur Général , afin qu'il y mît ordre. Ce bon Religieux étant Supérieur de la Mission de la Martinique , s'étoit mis en tête de retirer du libertinage plusieurs femmes

Raisons  
du mau-  
vais état  
où étoit  
le bien  
des Jaco-  
bins.

de mauvaise vie qu'on avoit envoyées de France, en leur fournissant de quoi vivre ; & pour cet effet, il leur faisoit des billets de sucre à prendre sur l'habitation, sans se mettre en peine si on en pouvoit fabriquer assez pour les acquitter, ni où les Religieux trouveroient à subsister. Il connut à la fin que ces femmes l'avoient trompé, mais ces billets qui étoient en très grand nombre, courroient chez les Marchands qui nous tourmentoient pour en être payez, & nous avoient décriez faute de paiement, parce que tout le monde n'étoit pas obligé de sçavoir de quelle maniere nous avions contracté tant de dettes. Il faut encore ajouter que la plûpart de nos bestiaux étoient morts, sans qu'il fut possible d'en acheter d'autres, parce qu'on vouloit de l'argent comptant pour cette marchandise, & nous n'en avions point. Cette perte nous empêchoit de faire la quantité de sucre qu'on auroit pû faire, si nos affaires avoient été en meilleur état. D'ailleurs ce n'étoit que du sucre brut, décrié pour sa mauvaise qualité, & que la guerre avoit réduit à si bas prix, que le cent ne valoit que cinquante ou soixante sols, pendant que les vi- vres & les autres denrées de France

1694. étoient à un prix excessif. Le baril de farine coûtoit quinze cens livres de sucre ; le baril de bœuf salé autant ; le baril de lard deux mille cinq cens livres ; la barrique de vin trois mille livres & souvent davantage ; tout le sucre qu'on pouvoit fabriquer chez nous alloit à peine à cent trente mille livres, sur quoi il falloit entretenir les Nègres, les bestiaux, le moulin, & les autres dépenses d'une habitation, & nourrir les Religieux qui y étoient, ce qui ne donnoit pas un petit embarras à ceux qui étoient chargez de ce soin, sans compter les inquiétudes qui accompagnent ceux qu'on poursuit pour le payement de très-grosses dettes.

Tel étoit l'état de nos affaires à la Martinique quand j'y arrivai. On en verra la différence quand j'en suis parti en 1705.

Le R. P. Caumels, Supérieur Général de nos Missions, & Préfet Apostolique, revint du Bourg de la Trinité un peu avant midi, il témoigna de la joye de notre arrivée, & nous fit beaucoup d'honnêteté. C'étoit un homme de mérite & de naissance ; son pere étoit Capitoul de Toulouse, allié à quantité de Maisons considérables, & entre-autres

à celle de M. le Commandeur de Gui-1694.  
taut. Il avoit été Prieur du Couvent de  
Toulouse , quoiqu'il n'eût encore que  
trente-cinq ans , après quoi il avoit été  
nommé Vicaire Général & Préfet Aposto-  
lique de nos Missions ; on l'avoit flatté  
que cette dernière qualité étoit peu dif-  
férente de celle des Vicaires Apostoli-  
ques , & il s'étoit imaginé sur cela que  
sa juridiction s'étendoit non-seulement  
sur les Religieux de son Ordre , mais en-  
core sur les Jésuites , les Carmes & les  
Capucins , mais il s'étoit trouvé bien  
loin de son compte. Les Supérieurs de  
ces Religieux , à l'exception des Carmes ,  
étoient munis de semblables pouvoirs , &  
n'eurent garde de le reconnoître. Ce fut  
le premier chagrin qu'il eut en arrivant ,  
mais ce ne fut pas le moindre , puisque  
le dérangement de nos affaires temporel-  
les , tant à la Martinique qui étoit acca-  
blée de dettes , qu'à la Guadeloupe qui  
venoit d'être pillée & désolée par les An-  
glois , qu'à Sainte Croix & à Saint Do-  
mingue , lui en fournissoient de bien  
plus considérables.

Après dîner il me mena dans sa cham-  
bre , où après que je lui eus rendu  
compte de ce que j'avois fait à la Ro-  
chelle pour notre embarquement ; il me

1694. fit un ample détail de l'état de nos Missions, & des chagrins que cela lui donnoit, dont le plus grand étoit de n'avoir pas un Religieux de confiance qu'il pût mettre à la tête des affaires. Il me dit que ce qu'on lui avoit écrit, & qu'il avoit appris des Religieux avec lesquels j'étois venu, l'avoit déterminé à se servir de moi, & qu'il le feroit dès ce moment, si j'étois un peu plus instruit des manières du pays, mais qu'en attendant, il me destinoit une Paroisse qui ne me donneroit pas beaucoup de fatigue, à condition que j'étudierois avec soin, comment les habitans se conduisoient dans le gouvernement de leurs habitations, de leurs Nègres, de leurs manufactures, afin d'être bien-tôt en état de faire ce qu'il souhaittoit de moi. Quelque répugnance que j'eusse pour ces sortes d'emplois, qui entraînent avec eux une grande perte de tems, qui me détourneraient de mes études, & du motif principal qui m'avoit appelé aux Missions, je fus obligé de lui promettre ce qu'il voulut, & je puis dire lui avoir tenu parole trop exactement.

Le Dimanche septième Février je dis la Messe à notre Chapelle domestique, & je fis le Catéchisme à nos Nègres ;

le Pere Supérieur Général qui étoit présent me témoigna qu'il étoit content, & que ma maniere d'enseigner lui plaisoit. 1694.

J'accompagnai ensuite le Pere Dumai à la Paroisse du Marigot, où il alla dire la Messe & prêcher; après la Messe on fit la Procession ordinaire du Rosaire, parce que c'étoit le premier Dimanche du mois, qui est destiné à cette dévotion.

Je ne manquai pas de remercier M. le Comte de l'honnêteté qu'il avoit eüe de nous renvoyer nos matelats avec une lettre si obligeante. Il me dit fort civilement, qu'il ne croiroit pas que nous lui eussions pardonné la faute de ses gens, si je ne lui en donnois une preuve en venant dîner chez lui. Nous en fîmes difficulté, parce que nous n'en avions pas demandé la permission à notre Supérieur, il nous répondit qu'il s'attendoit bien à cette réponse, mais qu'il y avoit pourvû, ayant envoyé pendant la Messe un de ses Nègres avec une lettre pour la demander, & nous présentant en même tems celle que lui écrivoit le Supérieur, qui nous laissoit une liberté toute entiere là-dessus: nous acceptâmes son offre; M. de la Cha-

Civilité  
des habi-  
tans.

1694. donniere, Capitaine de Milice du quartier, avec deux ou trois autres des principaux & leurs femmes furent du dîner, qui fut servi avec toute l'abondance & toute la politesse imaginable.

Ce fut à cette occasion que je fis connoissance avec M. de la Chardonniere; nous entrâmes chez lui en nous en retournant, & nous commençâmes à lier ensemble une amitié qui a duré jusqu'à sa mort.

Famille  
de Mes-  
sieurs le  
Vassor.

M. de la Chardonniere étoit un des anciens habitans de l'Isle, son nom est le Vassor. Il avoit deux freres établis dans la même Isle. L'aîné étoit ce M. le Vassor, Conseiller au Conseil, dont l'habitation est à côté de celle de Madame la Marquise d'Angennes. Il étoit Capitaine de Milice du Fort Saint Pierre. Il étoit venu fort jeune aux Isles, s'étoit trouvé à la guerre contre les Sauvages, & aux entreprises que les François avoient faites sur les Anglois & sur les Espagnols: il avoit toujours servi avec distinction. Il avoit épousé une veuve riche, & le bonheur l'accompagna tellement, que peu d'années après il se vit en état de faire une sucrerie. Sa femme en mourant le laissa héritier & sans enfans. Monsieur le Vassor de la Chardonniere

niere Capitaine du Marigot qui étoit son cadet, étoit venu aux Isles quelques années après son aîné qui l'avoit d'abord employé sur une de ses habitations à côté de la nôtre, qu'il vendit ensuite au sieur Birot de la Pomeraye, Notaire & Arpenteur Royal. Il lui fit épouser la veuve d'un nommé Jolly, habitant du quartier, appelé le fond du Charpentier, laquelle étant morte quelque tems après leur mariage, elle laissa ses biens à partager par moitié entre son mari & un fils qu'elle avoit eu de son premier lit. Le sieur de la Chardonniere traita avec ce fils, & moyennant certaines conditions, il demeura maître de l'habitation où il étoit encore. J'ai connu le sieur Jolly son beau-fils à la Guadeloupe, où il étoit établi au quartier de la pointe noire.

Mon sieur de la Chardonniere étoit brave, civil, bon Chrétien, bon ami; il étoit riche & se faisoit honneur de son bien, ses enfans très-bien élevés, & sa maison une des mieux réglées de l'Isle. Il avoit montré beaucoup de courage & de prudence dans une infinité d'entreprises sur les ennemis où il s'étoit trouvé. Il est mort Lieutenant Colonel du Régiment de Milice de la Cabesterre.

1694.

Monsieur le Vassor se voyant riche , veuf , & Capitaine du Fort S. Pierre , fit un voyage à Paris , où il épousa une des filles du sieur le Quoy , Officier de l'Hôtel de Ville , & emmena en même-tems une des sœurs de sa femme pour la marier avec son frere la Chardonniere. Madame le Vassor étoit belle étant jeune , l'âge l'avoit fait grossir extraordinairement , & la lecture de quelques livres lui avoit tellement gâté l'esprit , qu'on disoit qu'elle étoit une copie assez achevée des Précieuses de Moliere. Monsieur le Vassor avoit eu plusieurs enfans de son second mariage , & entre autres une fille qui épousa en 1699. le Marquis de la Rosa , Vice-Amiral des Gallions d'Espagne. J'en parlerai dans un autre endroit.

Pour Madame de la Chardonniere , c'étoit une femme d'un très-bon esprit. Elle se piquoit de régularité & de politesse , & avec raison ; car sa conduite étoit également sage , chrétienne & civile , son unique défaut étoit de parler beaucoup. Madame \*\*\*. & une certaine Madame \*\*\*. étoient les seules dans toute l'Isle qui pouvoient parler avec elle. Je me souviens qu'étant allé un jour chez elle avec le Pere Martelli ,

nous y trouvâmes ces deux femmes ; 1694.  
nous eûmes la patience de demeurer  
près d'une heure à les entendre parler  
toutes trois sans avoir jamais pû trou-  
ver le moment de dire une seule pa-  
role. Je sortis enfin avec Monsieur de  
la Chardonniere pour aller voir sa su-  
crerie , & quelque tems après le Pere  
Martelli ayant pris congé nous mon-  
tâmes à cheval , & nous nous retirâ-  
mes : mais comme ce Pere aimoit à  
parler à peu près autant qu'une fem-  
me , il ne pût digerer le chagrin qu'il  
avoit eu de garder le silence pendant  
une si longue conversation. Il s'en plai-  
gnit dans quelques endroits , & ajoû-  
tant quelque chose de son invention , à  
la verité , qu'il pouvoit rapporter , il  
assura que ces trois Dames pour conser-  
ver la paix & l'union qui étoient en-  
tr'elles , & ne pas s'interrompre , avoient  
fait apporter une bougie , & y avoient  
fiché des épingles à des distances égales ,  
& que quand la flâme étoit arrivée à une  
épingle , celle qui tenoit le bureau le  
cèdoit à une autre , & ainsi de suite jus-  
qu'à la fin de la bougie ; mais que  
comme il ne s'étoit point trouvé d'épin-  
gles pour lui , il avoit été obligé de faire  
sa visite sans parler. Cette fable courut

1694. toute l'Isle, ce qui irrita étrangement ces trois Dames.

Famille  
de Mon-  
sieur de  
la Tou-  
che.

Messieurs le Vassor & la Chardonniere avoient encore un frere appellé François le Vassor de la Touche qui étoit venu aux Isles après ses deux aînez. Son inclination le portant plutôt à chercher les occasions de se signaler à la guerre, qu'à devenir un bon habitant comme ses freres, il fut un tems considérable sans songer à se faire un établissement. Il fit plusieurs voyages en course où il s'acquît de la réputation, & se trouva à toutes les expéditions qu'on fit contre les Caraïbes lorsqu'on se vit obligé par les massacres fréquens qu'ils faisoient des habitans, contre la foi de plusieurs accords qu'on avoit fait avec eux, de les détruire entierement ou de les chasser de l'Isle.

S'étant à la fin établi & marié il fut fait Capitaine des Milices de son quartier. Ce fut très-peu de tems après qu'il eut été élevé à cette Charge, que neuf cens habitans de la Martinique ne pouvant s'accoutumer au gouvernement nouveau de la Compagnie de 1664. prirent les armes, & alloient faire soulever toute l'Isle, si le sieur de la Touche n'eût ramassé en diligence environ cin-

quante habitans braves & fidèles , à la tête desquels il ataquua ces révoltés avec tant de bravoure & de prudence , que les ayant défaits & mis en fuite , il les força de rentrer dans leur devoir & d'obéir , & dissipa ainsi cet orage qui auroit infailliblement entraîné la perte de la Colonie , & la ruine de la Compagnie. Cette action de valeur qui marquoit en même-tems sa fidélité pour son Prince , & sa sagesse , lui acquit l'estime des Gouverneurs généraux & particuliers des Isles : de sorte que l'Isle de saint Christophe étant sur le point d'être attaquée par les Anglois qui avoient réuni toutes leurs forces pour détruire cette florissante Colonie , & ruiner ensuite toutes les autres ; Monsieur de Clodoré , Gouverneur de la Martinique , crut qu'il n'y avoit personne dans son Gouvernement plus capable d'être à la tête du secours qu'il y envoyoit , que le sieur de la Touche. Il lui donna donc cent cinquante braves de son Isle qui ne contribuerent pas peu aux avantages que l'on remporta sur les Anglois.

Il se trouva à la prise d'Antigues sous le même Monsieur de Clodoré , à celles de S. Eustache & de Corossol ou Curacao , & à celle de Tabac.

1694.

Il fut envoyé par le sieur de Baas, Gouverneur Général des Isles, pour voir de quelle maniere on pourroit s'emparer de Sainte Foy, dans la terre ferme de l'Amérique, place également riche & importante, & il s'acquitta si bien de cette dangereuse commission, que cette conquête étoit infaillible, selon les mesures qu'il avoit prises, si des raisons de conséquence, qui ne sont point de ces Mémoires, n'avoient obligé nos Généraux de se désister de cette entreprise.

Le Comte de Blenac, aussi Gouverneur général des Isles, lui donna deux cens hommes pour tenter la conquête de l'Isle de la Trinité; il y fut, fit sa descente avec succès, poussa vivement les Espagnols, & s'empara des postes les plus avantageux pour se rendre bien-tôt maître de la Forteresse; mais ayant eu le genoüil fracassé d'un coup de mousquet, ses gens perdirent courage, & se rembarquerent.

Le sieur de la Touche s'acquitt encore beaucoup de gloire en 1693. lorsque les Anglois attaquèrent la Martinique. Il fit des merveilles à la tête des Milices qu'il commandoit.

Quoiqu'il fût âgé de soixante-dix ans, il vouloit courir au secours de la

Guadeloupe quand elle fut attaquée par les Anglois en 1703. & il fallut que le Gouverneur général & l'Intendant employassent toute leur autorité pour le retenir à la Martinique, aussi-bien qu'en 1706. lorsque Messieurs de Chavagnac & d'Iberville allèrent prendre les Isles de Nieues & de S. Christophle. Il avoit dans ces deux expéditions deux enfans & trente-deux neveux.

Le Roi, pour récompenser ses longs services & son inviolable fidélité, le nomma Colonel d'un des quatre Régimens de Milice qu'on fit à la Martinique en 1705. & Capitaine général Garde-Côte du Croisic le 27 Novembre 1706. Il lui donna des Lettres de Noblesse au mois de Décembre de la même année, qui furent enregistrées au Parlement le 25 Janvier suivant, & confirmées par d'autres Lettres du Roi à présent régnant, le 15 Octobre 1716.

Il a eu plusieurs enfans de son mariage avec Marie-Magdelaine Dorange, fille de ce brave Dorange dont la mémoire sera toujours très-précieuse aux habitans des Isles, qui fut tué en 1674. lorsque les Hollandois attaquoient le Fort Royal.

L'aîné Charles Lambert le Vaffor de

1694. la Touche, Ecuyer, Lieutenant général  
Garde-Côte du Croisic, & Lieutenant  
Colonel du Régiment de Milice de son  
pere.

Le second, Charles-François le Vassor  
de Beauregard, Ecuyer. Après avoir été  
Garde de la Marine, & Lieutenant d'u-  
ne Compagnie du même Corps; il s'est  
établi à la Martinique, où il est Capi-  
taine de Cavalerie.

Le troisième, Alexandre le Vassor de  
Longpré, Ecuyer, est Ayde Garde-Côte  
du Croisic.

L'aînée de ses deux filles, Marie le  
Vassor a épousé Robert Giraud, Ecuyer,  
Sieur du Poyet, Chevalier de S. Louis,  
& Capitaine d'une Compagnie détachée  
de la Marine.

Et la seconde, Marie Rose, a épousé  
Louis de Carquerei, Ecuyer, sieur de  
Valmeniere, Chevalier de saint Louis,  
Lieutenant de Roi, Commandant au  
Fort Royal de la Martinique.

J'aurai occasion de parler de ces deux  
Messieurs dans d'autres endroits.

Ce que je puis dire à présent des enfans  
du sieur de la Touche, c'est qu'ils n'ont  
point dégénéré des vertus de leur pere.  
Ils se sont trouvez dans toutes les oc-  
casions où il y alloit du service du Roi,

& de la conservation des Colonies, & où 1694.  
il y avoit de la gloire à acquerir, & ils  
s'y sont toujours distinguez. Et les filles  
imitent de près leur mere, que l'on peut  
regarder comme un modèle excellent  
de toutes les vertus convenables à son  
sexe.

Puisque je suis sur le chapitre de cette  
famille, il faut achever d'écrire ce que  
j'en sçai.

Mesdames le Vassor & la Chardon-  
niere avoient une sœur & deux freres.  
Cette sœur vint à la Martinique en 1698.  
c'étoit une petite boiteuse fort spiri-  
tuelle, qu'un long séjour dans les Cou-  
vents n'avoit pû engager à prendre le  
voile, elle ne laissoit pas d'être dévote,  
en attendant quelque occasion de ma-  
riage.

A l'égard des deux freres, le sieur le  
Quoy l'aîné vint aux Isles un peu après  
la paix de Risvick. Il avoit été Garçon  
Major dans le Régiment d'Alsace, mais  
il avoit oublié le mot de Garçon pendant  
le voyage, & avoit paru comme Major  
réformé de ce Régiment. On connoissoit  
aisément qu'il étoit frere des femmes  
dont j'ai parlé ci-devant, car il ne dépar-  
loit point, & quelque nombreuse que  
fut une assemblée, il tenoit le bureau

1694. fans que personne eût la peine d'ouvrir la bouche. Quelques mois après son arrivée, on lui fit épouser la veuve d'un Capitaine d'un quartier, appelé le Carbet, il eut en même-tems la Compagnie du défunt, parce qu'on fut bien aise de mettre dans nos Milices un Officier comme lui.

Le sieur le Quoy son cadet vint aux Isles en 1703. c'étoit un homme fort posé, qui avoit passé toute sa vie dans des bureaux & dans le commerce. J'ai appris qu'il avoit été fait Lieutenant du Juge Royal dans un Siège nouveau qu'on a établi au Bourg de la Trinité.

Au reste, je suis obligé de dire ici que les familles nombreuses de Messieurs le Vassor sont composées de très-honnêtes gens. L'aîné étoit attaché aux Jésuites. Le cadet étoit ami intime de notre Mission; & le plus jeune étoit le pere & le bienfaicteur des Capucins.

Le Lundi 8 Février le Pere Martelli revint de sa Paroisse de la Trinité que le Supérieur Général lui avoit donnée, elle est éloignée de deux lieuës du fond S. Jacques. Il paroissoit fort content de son poste, à l'exception de deux choses; l'une que la maison Curiale étoit trop éloignée de l'Eglise, & l'autre que les

Soldats que l'on avoit logez depuis quel- 1694.  
que tems sur la pointe où sa maison étoit  
bâtie , étoient continuellement dans sa  
cuisine , sous prétexte de se servir de  
son four en attendant qu'ils en eussent un  
autre pour leur usage ; cela leur facilitoit  
le moyen d'emporter tout ce qu'ils trou-  
voient sous leur main. La suite a fait con-  
noître qu'il avoit raison de se plaindre  
de ce voisinage.

Monsieur de la Chardonniere nous vint  
rendre visite le même jour avec Mes-  
sieurs Jaham , Le Conte & Desfontai-  
nes ; tous trois étoient Créoles , c'est-à-  
dire , nez dans le país. Le sieur Le Conte  
étoit Lieutenant de Milice du Fort saint  
Pierre , les deux autres étoient Lieute-  
nant & Enseigne de la Compagnie de  
Monsieur la Chardonniere.

Le Mardi j'accompagnai notre Supé-  
rieur général chez Messieurs de Jorna  
& Laquant , & chez Madame & Made-  
moiselle de Lacalle sa fille.

Le Jeudi j'allai rendre visite à Mon-  
sieur de la Chardonniere , & aux autres  
qui m'étoient venus voir , & au retour  
j'entrai chez le sieur Gabriel Raffin notre  
voisin , il étoit Nantois , Tonnelier de  
son métier , mais il l'avoit quitté depuis  
long-tems ; & après avoir été Marchand

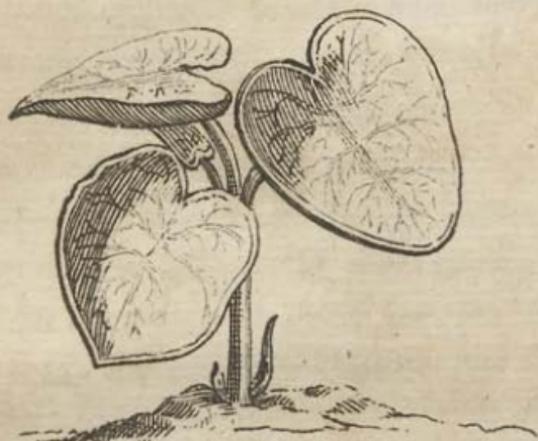
1694. au Fort saint Pierre, il avoit acheté l'habitation où il demouroit, qu'on appelle le Pain de sucre à cause d'un islet ou rocher qui y est joint, qui étant regardé d'un côté représente un pain de sucre, qui donne le nom à tout ce quartier-là. Le sieur Raffin cultivoit une cacoyere, & travailloit à établir une Sucrierie; il entretenoit aussi un nombre de chevres ou cabrittes sur le Pain de sucre, qui étoient très-bonnes, & qui auroient multiplié à merveilles sans les Nègres Marons qui tendoient des attrapes pour les dérober.

On appelle Marons les Nègres fugitifs qui se sauvent de la maison de leur Maître, ou pour ne pas travailler, ou pour éviter le châtiment de quelque faute qu'ils ont faite, ils se retirent pour l'ordinaire dans les bois, dans les falaises ou autres lieux peu frequentez, dont ils ne sortent que la nuit pour aller arracher du manioc, des patates, ou autres fruits, & voler quand ils peuvent des bestiaux & des volailles.

Ceux qui les prennent & les remettent à leurs maîtres, ou dans les prisons, ou entre les mains des Officiers des quartiers ont cinq cens livres de sucre de récompense. Quand on les surprend dans

Le Pain  
de sucre.

Ce qu'on  
appelle  
Nègres  
Marons.



*Choux Caraïbes.*





les bois, ou en volant, on peut tirer dessus, s'ils ne veulent pas se rendre, si on les prend après les avoir blessés, pourvû que ce ne soit pas mortellement, on a la même récompense. Si on les tuë on en est quitte en faisant sa déclaration à l'Officier du quartier, ou au Greffe de la Jurisdiction, & en l'affirmant par le serment.

Il est de ces Nègres Marons qui demeurent les années entières dans les bois & dans les montagnes qui sont au milieu de l'Isle, pour peu qu'ils soient pratiques du pais ils trouvent abondamment de quoi vivre, parce qu'ils ne manquent pas dans les bois d'ignames & de choux caraibes sauvages ni de choux palmistes. Ils pêchent à la main dans les rivieres, ils prennent de gros lézards, des crabes & des turlourous tant qu'ils veulent. Et dans les Isles de la Grenade & de la Guadeloupe, ils ne manquent pas de certains animaux qu'on appelle des Tatous & des Agoutils. J'expliquerai toutes ces choses dans la suite.

Je ne trouvai plus le Pere Martelli à mon retour, il étoit retourné à sa Paroisse sur l'avis qu'il avoit eu qu'il y avoit un malade au cul-de-sac Robert, éloigné de la Trinité de quatre lieuës.

1694. Car en ce tems-là le Curé de la Trinité étoit chargé du soin du cul-de-sac Robert, du cul-de-sac François, & des autres quartiers jusqu'à la pointe des Salines, de maniere que cette Paroisse avoit plus de quinze lieües d'étenduë, on l'a depuis partagée en trois Paroisses.

---

## CHAPITRE VI.

*L'Auteur est envoyé desservir la Paroisse du Macouba. Description du quartier, des bêtes rouges, & des chiques.*

**L**E Samedi 13 Février, le Supérieur Général me donna la Paroisse du Macouba, qui est à quatre lieües à l'Oüest du fond S. Jacques. On me donna un Nègre pour me servir appellé Robert Popo, âgé de quinze à seize ans, avec un cheval nommé Corosol, parce qu'il venoit d'une Isle qui porte ce nom, qui est habitée par les Hollandois. Les Géographes l'appellent Curacao. On me pourvût aussi d'un pain & d'une bouteille de vin. Le Supérieur général se remettant à la Providence, & à mon sçavoir faire pour mon entretien & ma

nourriture jusqu'à ce que le Supérieur 1694.  
particulier y eût pourvû.

Le Nègre qu'on m'avoit donné étoit créolle, il avoit déjà servi d'autres Cures, il connoissoit le quartier où j'allois, il parloit François, & d'ailleurs j'étois déjà accoûtumé au baragouin ordinaire des Nègres.

Je partis immédiatement après dîner. Je passai à la grande Ance, je trouvai le Pere Imbert à la porte de son Eglise. J'allai le saluer & lui demander son amitié; il m'embrassa, me combla de civilités, rejeta sur son Nègre ce qui étoit arrivé quand nous étions passés; il m'obligea de m'aller rafraîchir chez lui, où il vouloit me retenir jusqu'au lendemain que je pouvois aller dire la Messe à la Paroisse qui m'étoit destinée. Nous devînmes bons amis dès ce moment, & nous l'avons toujours été depuis. A la fin je montai à cheval pour continuer mon voyage.

Après que j'eus passé la riviere Capot, j'entrai dans la Savanne du sieur Courtois; je vis en passant sa Sucrierie. Je trouvai ensuite la Savanne de Monsieur Pocquet. Ces deux habitations sont dans un plat pays & uni, élevé de trois à quatre toises au-dessus de la mer. Ce terrain

1694. a près de deux lieues d'étendue depuis la mer jusques au pied des montagnes, où il se termine avec une pente presque insensible. L'habitation du sieur Courtois a six à sept cens pas de largeur; celle de Monsieur Pocquet en a douze cens, avec trois Sucrieries.

Le pays depuis la riviere Capot, où commence la Paroisse de la Bassepointe jusqu'à la grande riviere qui sépare celle du Macouba de la Paroisse du Prêcheur, desservie par les Jésuites, est sans contredit le plus beau pays, le meilleur, & le plus assuré de toute l'Isle. Les habitations sont presque toutes séparées les unes des autres par des petites rivieres ou des ravines profondes qui rendent à la verité les chemins difficiles, mais qui sont des bornes fort commodes pour les terres, & des retranchemens bien faciles à garder dans un tems de guerre pour empêcher les ennemis qui auroient fait descente dans un quartier, de se rendre maîtres des autres & de les piller.

J'arrivai à la Bassepointe une heure avant le coucher du soleil; je demandai à voir le Pere Charles Breton qui en étoit Curé; mais ne l'ayant pas trouvé chez lui, je chargeai son Nègre de lui faire mes complimens, & de lui dire

que j'étois destiné pour servir la Paroisse 1694.  
du Macouba ; j'y arrivai enfin. Je vis au-  
près de l'Eglise une petite maison de  
planches de seize pieds en quarré avec  
un petit appenti à côté , accompagné  
d'une autre petite maison couverte de  
paille avec un four. Je conjecturai que  
l'une étoit la maison du Curé & l'autre  
sa cuisine. Le maître d'Ecole logeoit au  
bord de la mer , il avoit la clef de la  
maison , parce qu'il y avoit quelques  
mois que cette Paroisse étoit sans Curé ,  
& c'étoit le Pere Breton qui la desservoit  
avec la sienne.

Une Négresse d'une Sucrierie qui étoit  
dans la Savanne où l'Eglise & le Pres-  
bytere sont bâtis , vint à moi , & me  
dit de faire sonner la cloche pour ap-  
peller le maître d'Ecole , qui vint quel-  
ques momens après. Il apporta les clefs  
de l'Eglise & du Presbytere , & se dispo-  
soit à m'aller chercher des œufs pour  
mon souper quand le Marguillier de la  
Paroisse arriva. Il avoit entendu sonner ,  
& il étoit venu pour s'informer de ce  
qu'il y avoit de nouveau. Il me fit bien  
des honnêtetes , & me pria de venir sou-  
per & coucher chez lui , & d'y prendre  
mon logement jusqu'à ce qu'on eût ac-  
commodé le Presbytere.

1694.

Ce prélude de réception me fit plaisir. J'acceptai le parti avec joye. Je montai sur mon cheval & lui sur le sien, & nous descendîmes pour gagner le bord de la mer. J'avouë que cette descente me fit peur, & je croi, à mon cheval aussi. C'étoit un chemin étroit, taillé dans un rocher de plus de quarante-cinq toises de haut, où l'on se seroit rompu le col mille fois si le cheval étoit venu à s'abattre. Je voulois mettre pied à terre, mais le Marguillier m'en empêcha, en m'assurant que les chevaux du pays étoient faits à ces sortes de descentes, & que je n'y aurois pas passé trois ou quatre fois, que je n'y penserois plus.

Il y avoit au bord de la mer la maison du maître d'Ecole, celle d'un Chirurgien, & quelques magasins où les habitans du quartier renfermoient leurs sucres & autres marchandises en attendant que les barques les vinssent chercher. Nous entrâmes dans une large ouverture que deux falaises escarpées & coupées presque à plomb laissent entr'elles, c'est dans cette espace que coule la riviere du Macouba. On trouve sous ces falaises de grandes voutes comme des arcades naturelles avec des trous ronds dans leurs cintres qui percent fort avant, qui paroif-

sent comme des tuyaux de cheminées. 1694.

Je n'ai jamais pû découvrir comment ces trous se sont faits ; car il n'y a pas d'apparence que ce soient des racines d'arbres qui les ayent faits , vû qu'ils sont dans un rocher vif sur lequel il y a plus de vingt-cinq toises de terre , ou de pierre de hauteur. La riviere du Macouba a environ quarante pieds de large , & ordinairement deux pieds d'eau. Le chemin de l'autre côté de la riviere me parut bien plus aisé & plus beau , bien que le morne soit aussi haut , mais il est bien plus long , aussi a-t'il été pratiqué dans la pente du morne. Nous arrivâmes à la maison du Marguillier. Il s'appelloit Monsieur Dauville. Il étoit de Normandie , ci-devant Premier Capitaine de Milice de Marie Galante , honnête homme , fort civil , sçachant parfaitement bien vivre , aussi l'avoit-il appris chez Monsieur de Champigny , Conseiller d'Etat , dont il avoit été Maître d'Hôtel. Ce Seigneur l'avoit mis auprès du Marquis de Themicourt , son beau-fils , lorsqu'il vint aux Isles pour partager le Marquisat de la Guadeloupe avec Monsieur Houel son oncle. Monsieur de Themicourt ayant été pourvû du Gouvernement de Marie Galante , le sieur Dau-

1694. ville l'y suivit, & s'y établit, il épousa ensuite une femme de chambre de son ancienne maîtresse Madame de Champigny, mais cette femme ne s'accommodant pas à l'air du pays, & ne sympathisant pas trop avec l'humeur de son mari, revint en France au bout de quelques années, & s'établit à Honfleur, d'où elle étoit. Le sieur Dauville étoit devenu un des plus aisez de Marie Galante, il y faisoit la fonction de Major; mais cette pauvre Isle ayant été saccagée deux fois par les Hollandois, & enfin prise en 1692. par les Anglois, qui eurent la cruauté de pendre à la porte de l'Eglise vingt-trois habitans qui s'étoient venus rendre, ou qui étoient prisonniers de guerre, le sieur Dauville seroit enfin tombé entre leurs mains, & auroit eu le même sort, si Monsieur de Condrington, Général des Isles Angloises sous le vent, ne fût arrivé, & n'eût ôté le commandement à un certain brutal qui commandoit les Anglois. Ce Général qui connoissoit le mérite de M. Auger qui étoit Gouverneur de l'Isle, & qui admiroit le courage & la prudence qu'il avoit fait paroître en se défendant avec une poignée de gens contre des troupes aussi nombreuses que les siennes, lui

envoya un Trompette pour lui dire, qu'il 1694.  
avoit acquis assez de gloire dans la vigoureuse défense qu'il avoit faite, qu'il ne falloit pas pousser les choses à bout, qu'il étoit tems de se rendre, & que pour lui montrer l'estime qu'il faisoit de son mérite, il le laissoit maître des conditions du Traité. Monsieur Auger qui n'avoit plus avec lui qu'environ soixante ou soixante & dix hommes, & qui commençoit à manquer de vivres & de munitions, accepta le parti. Il vint trouver le Général Condrington, qui, après l'avoir fort loué de sa bravoure, le fit transporter à la Martinique avec les gens armez qui étoient venus avec lui. Le Général Anglois se retira à Antigues, après avoir ruiné un petit Fort qui étoit auprès du Bourg dont on avoit brûlé les maisons quand les Anglois avoient fait leur descente.

Ce fut ainsi que le sieur Dauville vint à la Martinique à la suite de son Gouverneur ; il avoit sauvé quelques Nègres & caché quelques effets qu'il fit venir à la Martinique ; cela lui donna moyen d'acheter la moitié de l'habitation, où il étoit à moitié profit & moitié perte avec M. Roy, pere de celui avec qui j'étois venu de France.

1694. Quand les habitans craignent d'être pillés par les ennemis, voici de quelle maniere ils cachent ce qu'ils veulent sauver.

Comment les habitans cachent leurs effets dans le tems de la guerre.

Si ce sont des choses qui peuvent résister à l'humidité, comme de la vaisselle, des ferremens, des ustanciles de cuisine, des barils de viande, de vin, d'eau-de-vie. On fait une fosse au bord de la mer de huit à dix pieds de profondeur, afin que les soldats fondans avec leurs épées, ne puissent pas atteindre jusqu'à sentir quelque chose plus dur que le sable ordinaire. Après qu'on a mis dans la fosse ce qu'on veut cacher, & qu'on l'a remplie du même sable, on jette dans la mer ce qu'il y a de surplus afin qu'il ne paroisse point d'élevation sur le terrain. On y jette aussi de l'eau pour le rendre plus ferme, & on a soin sur toutes choses de s'aligner à deux ou trois arbres des environs, ou à quelques grosses roches, afin de retrouver ensuite plus aisément ce qu'on a caché, en s'alignant aux mêmes marques.

Quand on ne peut transporter ses effets au bord de la mer, on fait des trous en terre dans un terrain sec, ou dans des cannes; si c'est dans une savanne, il faut lever adroitement la premiere

terre , comme on la leve quand on coupe du gazon, après quoi on met des toiles autour du lieu où l'on veut creuser , sur lesquelles on pose la terre que l'on tire du trou que l'on fait afin qu'elle ne se répande point sur les herbes des environs : on doit faire le trou le plus étroit que l'on peut ; par son entrée , & l'élargir par le bas ; après qu'on y a mis ce qu'on veut cacher , on le remplit de terre que l'on foule bien ; on y jette de l'eau , on mouille aussi le gazon ou les cannes que l'on a levées , & après les avoir remis le plus adroitement que l'on peut en leur place , on porte loin de là la terre qui est restée , & on arrose la terre des environs & les herbes qui ont été foulées , afin de les faire reverdir. Quant aux toiles , dentelles , étoffes de soye , papiers , & autres choses qui craignent l'humidité , on les met dans de grands coyemboucs : ce sont de grosses callebasses d'arbres que l'on coupe à la quatrième ou cinquième partie de leur longueur , on couvre cette ouverture avec une autre calebasse , & ces deux pièces sont jointes ensemble avec une ficelle de mahot ou de pite , à peu près comme le dessous d'un encensoir est joint à son dessus ;

Coyembouc, ce que c'est & sa figure.

1694. ces deux morceaux de calebasse ainsi ajustez, s'appellent un coyembouc : ce mot aussi-bien que l'invention, vient des Sauvages. Quand le coyembouc est rempli de ce qu'on y veut mettre, on ferre le couvercle avec la corde, & on l'attache entre les branches des chataigniers ou des arbres à grandes feüilles, qui ordinairement sont environnez de liannes. On fait passer par-dessus le coyembouc quelques liannes dont on tresse un peu les bouts par-dessus, ce qui le cache si bien, qu'il est impossible de l'appercevoir, & les feüilles qui le couvrent empêchent la pluye de tomber dessus & d'y causer la moindre humidité. C'est ainsi que les habitans sauvent leurs meilleurs effets, mais il faut cacher son butin soi-même, & sans témoins ; du moins sans témoins Nègres, parce que s'ils viennent à être pris, les ennemis ne manquent jamais de leur donner la gêne pour les obliger à découvrir le butin de leur maître ; ou bien il arrive quelquefois que pendant que les maîtres sont à se battre, les esclaves volent ce qui a été caché ; de sorte qu'on ne peut trop prendre de précaution à cet égard. . . . Cette digression m'a éloigné de mon sujet que je reprends.

Nous

Nous arrivâmes donc à la maison de M. Dauville : il avoit pris une seconde femme depuis quelques mois , sur un faux avis qu'il avoit eu de la mort de la première. Je fus parfaitement bien reçu de toute cette famille ; on se mit aussitôt à préparer le souper , & un lit pour me reposer. Nous soupâmes parfaitement bien , & après quelques momens de conversation je me couchai.

Le Dimanche quatorzième M. Dauville envoya des Nègres dès le point du jour pour avertir les habitans qu'il étoit arrivé un nouveau Curé , & d'autres pour nétoyer le Presbytere & la cuisine. Après que j'eus dit mon Breviaire , je montai à cheval pour me rendre à l'Eglise accompagné de M. Dauville. Je la trouvai bien propre , elle venoit d'être achevée. Le Chœur , ou plutôt le Sanctuaire étoit de maçonnerie avec une corniche de pierres de taille ; il y avoit à côté une porte pour entrer dans la Sacristie qui étoit projetée , & deux fenêtres. Ce Sanctuaire avoit vingt pieds de profondeur sur vingt-quatre de large , qui étoit la largeur de tout le reste de l'Eglise , dont la longueur étoit encore de soixante pieds , avec deux Chapelles de seize pieds en quarré qui faisoient la

*Eglise*  
Paroissiale du  
Macouba.

1694. croisée ; le tout de bois avec des balustres tout autour qui servoient de fenêtres. Cette Eglise étoit dédiée à sainte Anne , dont le tableau étoit sur le grand Autel : la Chapelle à main droite étoit dédiée au Rosaire , & celle de la gauche à saint Antoine de Padouë. Celle-ci servoit de Sacristie en attendant que celle qu'on avoit projetée fut faite ; le confessionnal étoit dans l'autre. Après que j'eus adoré le saint Sacrement & considéré l'Eglise , je fus au Presbytere où les habitans ne manquerent pas de me venir saluer à mesure qu'ils arrivoient , & de m'offrir leurs maisons avec tout ce dont j'avois besoin , me priant d'en user avec toute sorte de liberté.

Je puis assurer , & je suis obligé de rendre cette justice aux habitans de la Paroisse du Macouba , que je n'ai jamais vû de gens plus disposez à faire du bien à un Curé , ni qui le fissent de meilleure grace. M. Adrien-Michel Capitaine du quartier fut un des premiers à venir me rendre visite & à m'offrir sa maison , & tout ce qui dépendoit de lui , & quoique dans la suite mon devoir m'ait quelquefois obligé de le faire souvenir du sien , cela n'a jamais empêché

qu'il ne m'ait été très-affectionné, & 1694.  
qu'en toutes les occasions il ne m'ait  
donné des preuves d'une sincere amitié.  
Il dit à M. Dauville qu'il n'étoit pas  
juste qu'il fût chargé du soin de l'E-  
glise & du Curé, qu'il lui laissoit l'E-  
glise, mais que pour le Curé il vouloit  
s'en charger; qu'aussi-bien sa maison  
étoit trop petite pour sa famille & pour  
moi, & que jusqu'à ce qu'on eût ac-  
commodé la mienne, il esperoit que je  
ne logerois point chez d'autres que chez  
lui. Comme tout le monde me deman-  
doit la même chose avec instance, je  
crus devoir préférer le Capitaine, &  
j'acceptai son offre pour quelques jours,  
pendant que je ferois accommoder ma  
maison.

On me dit que mon voisin le Pere le  
Breton s'étoit accommodé de plusieurs  
meubles du Presbytere, que je devois  
lui demander: & on m'assura que si je  
voulois demeurer dans la Paroisse, on  
me feroit augmenter & accommoder  
ma maison comme je le jugerois à pro-  
pos. Je remerciai mes nouveaux Paroif-  
siens de leurs offres, les priant pourtant  
de s'en souvenir après Pâques, jugeant  
que j'avois besoin de ce tems-là, afin  
qu'ils me connussent & qu'ils vissent si

— 148 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. je méritois les honnêtetez qu'ils vou-  
loient me faire.

Le Sacristain vint nous avertir qu'il étoit tems de commencer le Service. J'allai à l'Eglise avec tous ceux qui étoient à mon Presbytere. Je fis l'Eau-benite & la donnai au peuple. On me fit excuse de ce que personne n'avoit préparé du pain pour benir, parce qu'on ne croyoit pas avoir de grande Messe ce jour-là. Je dis la Messe qui fut chantée par le Sacristain, qui faisoit aussi l'office de Chantre, & par tous les autres habitans, étant assisté à l'Autel de deux enfans bien instruits, revêtus de soutanes rouges, avec des surplis fort propres. Après l'Evangile je montai en Chaire, & je prêchai sur ces paroles de l'Evangile du jour, qui étoit le Dimanche de la Sexagésime. *Semen est verbum Dei.* Je priai à la fin du Sermon tous les habitans qui avoient des enfans à instruire pour la première Communion, ou des Nègres adultes qui ne fussent point baptisez, de m'en donner une liste afin que je pusse prendre le tems nécessaire pour les instruire, & les disposer à recevoir ce Sacrement dans les deux semaines de Pâques. Je les priai encore de me faire avertir dès qu'ils au-

roient des malades , sans s'embarasser 1694.  
qu'il fut jour ou nuit , beau ou mauvais  
tems , les assurant que je serois toujours  
prêt à leur rendre service dès que je  
serois appelé ; que j'aurois soin de les  
avertir quand les affaires m'obligeroient  
de m'absenter de la Paroisse , & que le  
Sacristain seroit toujours informé de  
l'endroit où je serois , afin qu'on pût  
m'envoyer chercher.

Je remarquai que ce discours fit plai-  
sir à tout le monde. J'achevai la Messe ,  
après laquelle je fis un Baptême. Je  
trouvai à la porte de l'Eglise tous mes  
Paroissiens qui me firent de grands re-  
merciemens des offres & des promesses  
que je leur avois faites. Ils m'assurèrent  
qu'ils observeroient ponctuellement ce  
que je désirois d'eux ; qu'ils donneroient  
à mon Sacristain les noms de leurs enfans  
& de leurs Nègres , & qu'ils me les en-  
voyeroient pour les instruire , quand je  
l'ordonnerois , & qu'à l'égard des mala-  
des , ils prendroient leurs mesures pour  
ne me pas incommoder.

La plûpart me conduisirent au pres-  
bytere , où pendant que je prenois du  
chocolat que M. Dauville avoit eu soin  
de faire apprêter , M. Michel les enga-  
gea de convenir de l'aggrandissement

1694. de mon Presbytere, de ma cuisine & de mon jardin, que l'on fermeroit avec des palissades de bois lezard. Ces Messieurs convinrent de tout, & résolurent que l'on se serviroit des matériaux de l'ancienne Eglise qui étoit encore sur pied, pour les augmentations que l'on proposoit, & que pour les planches, les essentes, les autres bois nécessaires, & le payement & nourriture des ouvriers, on feroit une quête chez tous les habitans. M. Michel, pour donner l'exemple, promit quelques bois & quarante écus; ceux qui étoient présens se cottiserent aussi - tôt fort généreusement. Mais comme tous les Paroissiens n'y étoient pas, on résolut de les assembler le premier Dimanche de Carême. Nous montâmes ensuite à cheval pour aller dîner chez M. Michel, qui pria M. Dauville, M. Sigoloni son Enseigne, & deux ou trois autres de venir me tenir compagnie. Il prit mon cheval & me fit monter sur le sien qui étoit fait aux passages difficiles des ravines, afin que je ne courusse aucun risque.

La descente du Macouba m'avoit fait peur le jour précédent; mais j'étois alors monté sur un cheval qui étoit accoutumé à ces montées & ces descen-

tes , & qui s'en tiroit comme s'il eût 1694.  
été dans un plat pays. Après que nous  
eûmes passé l'habitation de M. Dauvil-  
le , nous trouvâmes une riviere ou ra-  
vine une fois plus profonde & plus dif-  
ficile que celle du Macouba. Le che-  
min taillé en zigzag dans la falaise &  
dans le rocher , présentoit d'un côté un  
mur à plomb , & de l'autre un préci-  
pice épouvantable. Ce chemin n'avoit  
que sept à huit pieds de large & en  
beaucoup d'endroits il n'en avoit que  
cinq. Si j'avois été sur mon cheval , il  
n'y a point de doute que j'aurois eu  
grand peur , & que j'aurois mis pied à  
terre ; mais celui que je montois y étoit  
tellement accoûtumé , qu'il descendoit  
ces mornes & les grimpoit comme un  
lièvre. Outre cette ravine , nous en  
trouvâmes encore deux autres avant  
d'arriver à l'habitation de M. Michel ;  
quoiqu'elles fussent très-profondes , el-  
les ne me paroissoient rien en compa-  
raison de celle que nous venions de  
passer.

Nous arrivâmes à la maison de M.  
Michel , son épouse que sa grossesse  
avoit empêchée de venir à la Messe ,  
nous reçût très-civilement. Le couvert  
étoit mis ; on servit presqu'aussi-tôt

1694. que nous fûmes arrivés. Nous n'avions pas encore achevé la soupe, qu'un Nègre vint avertir que le P. Breton paroïssoit dans la savanne. On apporta un couvert pour lui; il arriva un moment après. Je fus le recevoir, l'embrasser, & lui témoigner le plaisir que j'avois d'être son voisin: il me fit mille amitez & se mit à table. Nos Messieurs ne manquerent pas de lui dire de quelle maniere j'avois prêché, combien toute la Paroisse en étoit contente, & la résolution qu'on avoit prise d'aggrandir mon Presbytere & mon jardin, & de me donner toute la satisfaction possible pour m'obliger à rester dans le quartier; quelqu'un de la compagnie remarqua que ces loüanges ne plaisoient pas au P. Breton, & me le fit remarquer, mais je fis semblant de ne m'en pas appercevoir. Le dîner fut assez long & très-propre. Après qu'on eût d'esservi on apporta des cartes & on me pressa de jouïr; je m'en défendis comme d'un exercice qui ne convenoit pas à mon caractère; mon hôte crût que je manquois d'argent, & en mit une poignée devant moi; je le priai de le reprendre, en l'assurant que je ne sçavois aucun jeu; on ne me pressa pas da-

vantage, mais M. Michel me dit qu'il 1694.  
alloit jouïer à moitié profit pour moi,  
& que si je faisois difficulté d'accepter  
le profit que la fortune lui enverroit,  
il le mettroit à part & l'employeroit en  
meubles pour le Presbytere; j'y con-  
sentis, & je le regardai jouïer. Je me le-  
vai quelque-tems après pour aller dire  
mon Breviaire. Le P. Breton me suivit;  
nous causâmes un peu ensemble. C'é-  
toit un homme de quarante-huit à cin-  
quante ans. Il étoit du Bourg saint An-  
diol près de Viviers sur le Rhône; bon  
Prédicateur, qui paroïssoit extrême-  
ment simple, & qui n'avoit aucun au-  
tre défaut qu'une passion extrême pour  
les chevaux, dont il changeoit autant  
de fois qu'il en trouvoit l'occasion; du  
reste fort exemplaire & fort attaché à  
ses devoirs. La compagnie nous joignit  
après avoir quitté le jeu, mon hôte les  
avoit tous retenus à souper; il n'y eut  
que le Marguillier qui voulût absolu-  
ment se retirer chez lui. Mademoiselle  
Michel remarqua que j'avois des dé-  
mangeaisons aux jambes, parce que j'y  
portoïis souvent la main, elle en devina  
aussi-tôt la cause, & me dit que j'avois  
pris des bêtes rouges en me promenant  
dans les savannes du Moïillage ou du

1694. fond de saint Jacques. Je lui avoüai que je m'étois promené dans ces lieux, & qu'effectivement j'avois senti depuis ce tems-là des démangeaisons si furieuses, que je m'étois écorché toutes les jambes à force de me grater. Elle commanda aussi-tôt à une de ses servantes d'aller chercher des bourgeons de vignes & de monbain. C'est un arbre qui vient fort grand, dont je parlerai une autre fois, de cueillir des feüilles d'orangers & des herbes odoriférantes, & de les faire bouïllir pour me laver les jambes avant de me coucher.

Bêtes  
rouges,  
ce que  
c'est, le  
mal qu'  
elles cau-  
sent, &  
le remé-  
de qu'on  
y appor-  
te.

Ces petits animaux qu'on appelle bêtes rouges, se trouvent ordinairement dans les savannes qui sont un peu féches. Afin qu'on sçache ce que c'est que savanne; je dirai que savanne & prairie sont la même chose. Le mot vient de l'Espagnol *Savana*, qui signifie une prairie. Les bêtes rouges sont communément de la grosseur de la pointe d'une épingle, toutes rouges, & on peut dire toutes de feu, puisque dès qu'elles sont passées au travers des bas, & qu'elles se sont attachées à la peau, elles y causent une démangeaison épouventable. Les chevaux & les autres animaux qui sont à la pâture en ont quel-

quefois le museau & la tête tout couverts & tout rouges, & se frottent contre les pierres & contre les arbres, comme s'ils vouloient se déchirer. Mais ces petits insectes ne sont pas seuls, il y en a d'une autre espèce, qui ne sont pas en moindre quantité, & qui sont plus dangereux : on les appelle des Chiques.

Nous soupâmes après nous être promenez & avoir causé assez long-tems. Le souper fut comme le dîner, très-abondant, très-propre & très-bien servi : ces Messieurs se remirent au jeu ; je les regardai quelque-tems, puis je me retirai.

Je trouvai qu'on m'avoit accommodé un lit fort propre, au-dessus de la salle où nous avons mangé. Un Nègre y apporta un chaudron plein de l'eau & des herbes qu'on avoit fait bouillir, & me lava les pieds & les jambes qu'il trouva remplies d'écorchures & de bêtes rouges ; & comme on l'avoit averti de prendre garde si je n'avois point de chiques, il y regarda, & trouva que j'en étois déjà pourvû de quelques-unes.

La Chique, que les Espagnols appellent *Nigas*, est un très-petit animal Chique, ce que c'est.

1694. noir, dans ses commencemens que l'on trouve dans tous les lieux où il y a des cendres, ou qui sont mal-propres. Cet insecte passe aisément au travers des bas, & se loge ordinairement sous les ongles des pieds, dans les jointures ou dans les endroits de la peau qui sont un peu élevez. La douleur qu'il fait en perçant la peau, ou plutôt l'épiderme, est comme une médiocre piqueure de puce. Après qu'il s'est logé, il ronge doucement la chair autour de lui, où il n'excite qu'une petite démangeaison, semblable à un léger chatouillement, il grossit peu à peu, s'étend & devient enfin comme un gros pois. En cet état il fait des œufs qui s'éclosent, & font autant de petits Chiques qui se nichent autour de leur mere, s'y nourrissent comme elle, & s'augmentent de telle maniere, si on n'a pas soin de les tirer, qu'elles pourrissent toute la chair aux environs, y causent des ulcères malins, & quelquefois la gangrène. Mais quand on les sent entrer, ou qu'on s'en apperçoit dans la suite, il n'est rien de si facile que d'y apporter le remède, ou par soi-même, ou par le secours d'un autre. La noirceur de la Chique la fait aisément remarquer entre la chair & la

peau ; ainsi on prend une épingle ou un couteau bien pointu , & on déchauffe tout doucement aux environs du trou qu'elle a fait en entrant , on tire de cette façon la peau tout autour de la Chique , & quand elle paroît à découvert & toute entiere , on la tire dehors. On remplit le trou avec du suif ou de ce qu'on tire des oreilles , ou bien encore , & beaucoup mieux avec de la cendre de tabac. Mais quand on néglige les Chiques , ou que les tirant mal on en laisse une partie entre cuir & chair , on se met au hazard d'avoir des ulcères , & de rester long-tems entre les mains des Chirugiens. 1694.

Quand on regarde une Chique avec un microscope , le dos paroît rond avec du poil brun , la tache noire qui la fait remarquer est sa tête , elle a plusieurs petits pieds sous le ventre , & du poil où ses œufs sont attachez jusqu'à ce qu'ils éclosent , ils paroissent comme autant de petites taches toutes noires.

On m'assura qu'un Pere Capucin s'en retournant en France voulut y faire voir cet animal. Il en avoit un auprès de la cheville du pied , qui s'augmenta si bien pendant le voyage , que quand le Capucin le voulut ôter , il se trouva qu'il

*Histoire  
d'un Ca-  
pucin.*

1694. n'étoit plus tems ; il avoit fait un ulcère si malin que la gangrène s'y mit , & qu'on fut obligé de couper la jambe du Capucin pour sauver le reste du corps. Belle curiosité assurément & bien récompensée.

Le Nègre de M. Michel me délivra de toutes les Chiques que j'avois , & de mes bêtes rouges qui m'avoient couvert les jambes jusque par dessus les genoux , & me procura le plaisir de dormir parfaitement bien toute la nuit.

Le lendemain le Pere Breton s'en retourna chez lui de grand matin , avec promesse de revenir le soir. On me lava encore les jambes avant que je me levasse , ce qu'on continua de faire deux ou trois jours soir & matin , pour guérir les petits ulcères que je m'étois faits en me gratant.

Après que j'eus dit mon Breviaire & pris du chocolat , j'allai avec M. Michel voir son habitation & sa sucrerie , & ensuite les charpentiers qui lui préparoient du bois pour une maison qu'il vouloit faire bâtir. Nous vîmes un terrain que je lui conseillai de mettre en jardin , je lui promis de le tracer , comme je fis quelques jours après.

Nous trouvâmes à la maison quel-

ques-uns de ses voisins qui étoient venus pour me voir ; il les retint à dîner , après quoi nous montâmes à cheval pour en aller voir d'autres , entre lesquels il s'en trouva un , nommé la Boiffiere , qui étoit de Linas près de Paris. C'étoit un très-bon habitant , très-habile & très-intelligent dans une infinité de choses ; mais toutes ces bonnes qualitez étoient accompagnées d'une si forte passion pour le vin , qu'il étoit rare de le trouver de sens rassis ; il étoit associé avec son beau-frere nommé Lozol , ils avoient un assez bon nombre de Nègres , ils cultivoient du Cacao , faisoient du Roucou & élevoient des bestiaux , & des volailles. Ce Lozol étoit de la Vicomté de Turenne , Scieur de long de son métier , & dans un besoin un peu Charpentier ; & quoiqu'il fût venu engagé aux Isles , il commençoit déjà à avoir du bien ; de maniere que quand je suis parti il étoit riche de plus de cent mille francs , bon homme au reste , & un vrai original , qui avoit un privilege pour estropier la Langue Françoise , & un talent particulier pour faire rire tout le monde.

Nous trouvâmes le Pere Breton au logis quand nous y retournâmes , il étoit

— 160 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. venu avec un Marchand du Fort S. Pierre nommé Ricord , avec lequel nous soupâmes.

Le Pere Breton nous vouloit mener le lendemain chez lui , mais mon hôte lui représenta que j'avois encore besoin d'un jour de repos pour guérir mes jambes égratignées , & lui promit que nous irions le Mercredi passer la journée avec lui , & que nous y porterions toute la chasse que feroient les deux Nègres qu'on avoit envoyez dans le bois ; il y consentit avec peine. Nous allâmes dire la Messe à une petite Chapelle qui est de l'autre côté de la grande riviere qui sépare la Paroisse du Macouba , de celle du Prêcheur. Cette Chapelle est de la dépendance spirituelle des Jésuites , on l'a fait bâtir pour la commodité de deux habitations qui sont de ce côté-là , qui appartiennent aux Sieurs Ourfault & Marchand. Le Pere Jésuite , Curé du Prêcheur , y vient dire la Messe deux ou trois fois l'année. Je passai une partie de l'après-dîner à faire accommoder le terrain , & à tracer le jardin ; pendant que je m'occupois à cet ouvrage , on vint me chercher pour confesser un Nègre de Monsieur Roy , à la grande riviere , qui venoit d'être mordu d'un

serpent. Monsieur Michel eut l'honneur de m'y accompagner. 1694.

---

## CHAPITRE VII.

*L'Auteur va confesser un Nègre mordu  
par un serpent.*

**I**L faut que j'avouë que l'état où je trouvai ce Nègre me fit compassion, il avoit été mordu trois doigts au-dessus de la cheville du pied, par un serpent long de sept pieds, & gros à peu près comme la jambe d'un homme ; on l'avoit tué, & on me le fit voir. On espéroit que le serpent étant mort, le venin agiroit avec moins de force sur celui qui avoit été mordu. J'en demandai la raison, qu'on ne me pût dire. J'appris seulement qu'ils prétendoient avoir une longue expérience de ce qu'ils me disoient, fondée sur la sympathie, je ne sçai s'ils connoissent cette vertu. Ce pauvre garçon étoit couché sur une planche au milieu de la case entre deux feux, couvert de quelques blanchets, c'est-à-dire, de gros draps de laine, où l'on passe le syrop dont on veut faire du sucre blanc. Avec tout ce feu & ces

1694. couvertures, il disoit qu'il mouroit de froid, & cependant il demandoit sans cesse à boire, assurant qu'il sentoit en dedans un feu qui le dévorait avec une envie prodigieuse de dormir. Ce sont les symptômes ordinaires du venin qui arrête le mouvement & la circulation du sang, & cause ainsi ce froid extraordinaire dans les parties éloignées du cœur, & en même-tems cet assoupissement involontaire, pendant que tous les esprits retirez au dedans y excitent un mouvement violent, cause de la chaleur interieure & excessive qui l'obligeoit de demander si souvent à boire. Je voulus voir sa jambe que je trouvai liée très-fortement au-dessous, & au-dessus du genoüil avec une lianne ou espèce d'ozier qui court comme la vigne vierge; la jambe & le pied étoient horriblement enflés, & le genoüil malgré les ligatures, l'étoit un peu; je le confessai, & j'en fus fort content; il est vrai que pour l'empêcher de dormir, je lui tenois une main que je remuois sans cesse; il étoit âgé de dix-neuf à vingt ans, & assez sage. Son pere & sa mere, & les autres parens qui entrerent dans la case après que j'eus fini ma fonction, témoignoiient bien du regret.

Je fis appeller le Nègre qui l'avoit pensé, & je lui demandai en particulier son sentiment sur cette morsure : il me dit qu'il y avoit du danger, & qu'on ne pouvoit rien décider qu'après vingt-quatre heures, quand on leveroit le second appareil ; que cependant il en esperoit bien, parce que la ventouse qu'il avoit appliquée sur la morsure, avoit attiré quantité de venin. 1694.

Je lui demandai de quelle maniere il traitoit ces sortes de playes, & de quels remèdes il se servoit, il s'excusa de me dire le nom de toutes les herbes qui entroient dans la composition de son remède, parce que ce secret lui faisant gagner sa vie, il ne vouloit pas le rendre public. Il me promit de me traiter avec tout le soin possible si je venois à être mordu, je le remerciai de ses offres, souhaitant très-fort de n'en avoir jamais besoin.

A l'égard du traitement, il me dit que dès qu'on est mordu, il faut se lier ou se faire lier fortement le membre mordu sept ou huit doigts au-dessus de la morsure, & que quand il se rencontre quelques jointures, il faut encore lier au-dessus, & marcher au plutôt pour se rendre à la maison sans s'arrêter & sans

Comment on traite les personnes mordues du serpent.

1694. boire , à moins qu'on ne veuille boire de sa propre urine , qui dans cette occasion est un puissant contre-poison. Il est vrai , me dit-il , que quand on est mordu à une jambe on a bien de la peine à marcher , parce que dans un moment elle s'engourdit & semble être devenuë de plomb ; mais pour lors il faut tirer des forces de sa raison , & rappeller tout son courage. Pour lui la premiere chose qu'il faisoit quand on lui presentoit un blessé , c'étoit d'examiner si les deux crocs du serpent étoient entrez dans la chair , ou s'il n'y en avoit qu'un. Car comme il me le fit voir dans la gueule de celui qui avoit mordu le Nègre , les serpens n'ont que deux dents venimeuses qu'on appelle crocs à cause de leur figure courbe : ces crocs sont dix à douze fois plus longs que les autres dents. Ils sont couchez le long de leur palais. J'en fis arracher un , & je remarquai qu'il étoit creux depuis sa naissance jusqu'aux deux tiers de sa longueur , où il y avoit un petit trou ; ces dents sont mobiles , & sont accompagnées à l'endroit où elles sont attachées aux gencives , d'une petite pellicule en maniere de vessie remplie de venin. Quand le serpent veut mordre , il

De quel-  
le manie-  
re le ser-  
pent  
mord.

penche un peu la tête , & mord de côté ; 1694.  
de maniere que le mouvement violent qu'il fait en mordant comprime les vessies , & fait couler le venin par la concavité des dents , & le répand dans la playe qu'elles ont faite par le petit trou qui est à l'extrémité de la concavité , en sorte que le danger d'une morsure de serpent est plus ou moins grand selon que la dent est entrée dans la chair , & qu'elle y a demeuré.

Il est naturel de retirer avec précipitation le bras ou la jambe où l'on se sent mordu , & il est ordinaire d'attirer à soi le serpent , parce que ses dents courbées , & la posture où il s'est mis pour mordre , ne se dégagent pas facilement des chairs où elles sont entrées , & il arrive quelquefois qu'on arrache les dents par l'extrême violence qu'on fait en se retirant.

Quand les trous des deux crocs sont assez près l'un de l'autre , & dans un endroit où une ventouse les peut couvrir tous deux , on n'en applique qu'une ; quand cela ne se trouve pas , on en applique deux ; mais avant de les appliquer , on a soin de faire des scarifications sur les morsures. Après que la ventouse a fait son effet on presse forte-

1694. ment , & on comprime avec les deux mains les environs de la partie blessée pour expulser le venin avec le sang. Il arrive souvent que l'on réitere deux ou trois fois l'application des ventouses , selon que celui qui traite voit la sortie du venin abondante ou médiocre.

On a soin sur toute chose de faire prendre au blessé un verre de bonne eau-de-vie de vin ou de cannes , dans lequel on a dissous une once de Thériaque ou d'Orvietan : on broye cependant dans un mortier une gouffe d'ail , une poignée de lianne brulante , du pourpier sauvage , de la mal-nommée , & deux ou trois autres sortes d'herbes ou racines dont on ne voulut pas me dire le nom ; on y mêle de la poudre de tête de serpent avec un peu d'eau-de-vie , & on fait boire ce suc au blessé après l'opération des ventouses ; on met le marc en forme de cataplasme sur la blessure , & on a soin de tenir le malade le plus chaudement que l'on peut , & sans lui permettre de dormir , au moins pendant vingt-quatre heures , sans lui donner autre chose à boire qu'une ptisanne composée de suc de ces mêmes herbes , avec de l'eau , du jus de citron , & un tiers d'eau-de-vie.

On lève le premier appareil au bout 1694.  
de douze heures , on y met un second  
cataplasme semblable au premier , que  
l'on leve douze heures après , & pour  
lors on juge de la guérison ou de la mort  
du blessé par la diminution ou augmen-  
tation de l'enflure , & par la quantité du  
venin que le cataplasme a attiré. En  
trois ou quatre jours au plus on est hors  
d'affaire , supposé que la dent du serpent  
n'ait pas percé quelque artere , quelque  
tendon , ou veine considérable ; car en  
ces cas les remèdes sont inutiles , & en  
douze ou quinze heures on paye le tri-  
but à la nature.

Il y a une autre maniere de traiter  
les morsures de serpent , qui est plus ex-  
péditive , & que j'approuverois fort , si  
le danger étoit moins grand pour ceux  
qui s'exposent à guérir le blessé. Elle  
consiste à se faire sucer la partie blessée  
jusqu'à ce qu'on en ait tiré tout le ve-  
nin que la dent du serpent y auroit in-  
troduit.

Ceux qui ont assez de courage , ou  
de charité pour s'exposer à faire cette  
cure se gargarisent bien la bouche avec  
de l'eau-de-vie ; & après avoir scarifié  
la place , ils la succent de toute leur  
force , ils rejettent de tems en tems ce

1694. qu'ils ont dans la bouche, & se la nettoient, & gargarisent à chaque fois, observant de presser fortement avec les deux mains les environs de la partie blessée. On a vû de très-bons effets de cette cure, mais elle est très-dangereuse pour celui qui la fait; car s'il a la moindre écorchûre dans la bouche, ou qu'il avale tant soit peu de ce qu'il retire, il peut s'attendre à mourir en peu de momens, sans que toute la Médecine le puisse sauver.

Après que j'eus consolé ce pauvre Nègre blessé, je dis à l'Econome de l'habitation de m'envoyer avertir le lendemain matin de l'état où se trouveroit le malade, afin que je pûsse l'assister selon le besoin qu'il en auroit.

Nous revînmes à la maison, on me lava les jambes avant de me coucher. Je trouvai mes égratignures guéries & sans démangeaison. Les Nègres qui avoient été à la chasse dans le bois, & aux attrapes, avoient apporté quatorze ou quinze perdrix & autant de ramiers, avec quatre douzaines de grives. Nous mangeâmes le soir quelques-uns de ces gibiers, & le reste tout prêt à mettre à la broche avec quelques autres provisions, fut porté le lendemain chez le

le Pere Breton qui nous devoit donner 1694.  
à dîner.

Le Mercredi 17. le Pere Breton s'en alla chez lui de grand matin pour mettre ordre à son dîner. J'allai avec toute notre compagnie dire la Messe à mon Eglise. Monsieur Roy, mon compagnon de voyage, & le sieur Sigaloni s'y étant rencontrés nous les menâmes avec nous.

L'Econome de la grande riviere m'avoit écrit le matin que le Nègre mordu du serpent étoit hors de danger, & que sans attendre la levée du second appareil, on pouvoit répondre de sa guérison. Cela me fit plaisir, & me mit en repos de ce côté là.

Nous arrivâmes chez le P. Breton, nous allâmes adorer le saint Sacrement, & voir l'Eglise; elle est dédiée à saint Jean-Baptiste, elle l'étoit auparavant à saint Adrien. Je ne sçai pourquoi on a changé de Patron. Cette Eglise pouvoit avoir soixante pieds de long, & vingt-quatre de large, sans Chapelles; elle étoit toute de maçonnerie, le comble assez propre, mais trop bas. On avoit suivi un peu trop scrupuleusement l'usage des anciennes Eglises de mettre l'Autel du côté de l'Orient, cela étoit cause

Eglise  
Paroissiale de  
la basse  
Pointe.

1694. que le côté de l'Eglise faisoit face le long de la rue du Bourg, au lieu qu'il auroit été plus convenable d'y placer le portail. Au reste les dedans étoient fort propres, l'Autel, la Chaire, les bancs étoient d'une belle menuiserie, à côté de l'Autel en dehors on avoit pratiqué une petite Sacristie assez commode. Le Bourg de la basse Pointe ne consistoit pour lors qu'en quinze ou vingt maisons occupées par quelques Marchands, des ouvriers & des cabarets. La maison du Curé étoit petite, mais commode, & assez propre, il avoit un jardin bien entretenu, & une savanne fermée du côté du Bourg pour l'entretien de son cheval, car dans les Isles les chevaux paissent toute l'année,

Les provisions que mon hôte avoit envoyées au P. Breton, avec ce que ses Paroissiens lui fournirent, lui donnerent le moyen de nous traiter très-bien, on lui avoit prêté du linge, de la vaisselle, & des domestiques, de sorte que rien ne manqua aux quatorze ou quinze personnes qui se trouverent à table.

Après dîné je montai à cheval avec Messieurs Michel & Roy, pour aller rendre visite à M. Claude Pocquet, Capitaine du quartier de la basse Pointe,

Conseiller au Conseil Souverain de la Martinique, & qui depuis a acheté une Charge de Secretaire du Roi. Il étoit dès ce tems-là le coq de toute la Cabes-terre, riche, bien allié, & se faisant honneur de son bien. Il étoit de Paris, fils d'un Marchand, je ne sçai pas bien de quelle espèce. Il avoit un frere Chapelain à Notre-Dame. M. Pocquet avoit été employé quelques années à Surate & à la côte de Coromandel pour la Compagnie des Indes Orientales : il y avoit gagné du bien, & après être revenu à Paris, il avoit été fait Directeur des Domaines & des munitions des Isles : il s'y étoit marié avec une des filles de feu Monsieur de Merville, Gentilhomme du pays de Caux ; il avoit ensuite acheté de différens Particuliers la Terre où il demouroit, large de douze cens pas sur trois mille pas de haut, sur laquelle il avoit trois sucreries, & près de deux cens Nègres. Il nous reçût parfaitement bien, & me fit mille offres de service. Il me fit voir la sucrerie la plus proche de sa maison, où il commençoit à faire du sucre blanc ou terré. Il vouloit à toute force nous retenir à souper, mais nous nous en excusâmes, parce que nous avions donné parole d'aller souper

1694. chez un des conviez du Pere Breton, nommé le sieur Verrier.

Ce M. Verrier étoit un Gascon qui étoit venu dans les Isles en qualité d'engagé, comme la plûpart des autres habitans. Le tems de son engagement étant achevé, il s'étoit fait Marchand de vin, puis d'autres marchandises; & ayant gagné quelque chose, il épousa une des filles d'un habitant nommé Peret, dont il eut des Nègres, une sucrerie & une cacoyere. Avec tout cela il n'étoit pas des plus riches, mais quoiqu'on se souvint encore de l'avoir vû engagé, sa bonne humeur & ses manieres réjouissantes, faisoient qu'on le vouloit avoir dans toutes les assemblées, & on se faisoit même un plaisir d'aller chez lui, où on étoit toujours assuré de trouver un plat de sa façon, car il étoit excellent cuisinier.

Avant de sortir de chez M. Pocquet, on convint qu'on viendroit passer le Dimanche gras chez M. Michel, que le Lundi on dîneroit chez M. Courtois, & qu'on souperoit chez M. le Bourg, les deux plus proches voisins de M. Pocquet, & que le Mardi Gras se passeroit chez lui.

Nous allâmes donc chez le sieur Ver-

rier où nous trouvâmes le P. Breton, & 1694.  
le reste de la Compagnie qui avoit dîné  
chez lui. Nous fûmes parfaitement bien  
traitez. Après souper j'allai coucher  
chez le P. Breton ; tout le reste de la  
compagnie demeura où nous avions  
mangé.

Le Vendredi 18 Février je fus dire  
la Messe à mon Eglise. Je visitai chemin  
faisant quelques-uns de mes Paroissiens,  
qui me reçurent avec toutes sortes de  
civilitez & d'offres de service. Je me  
retirai chez M. Michel, mon hôte.

Le Samedi je fus dire la Messe à la  
Chapelle de la grande riviere, afin de  
voir en même-tems le Nègre qui avoit  
été mordu du serpent. Je le trouvai en  
bon état, sa jambe n'avoit plus d'autre  
enflure que celle que lui avoient causé  
les ligatures ; il étoit sans douleur. Le  
Médecin Nègre l'avoit remis au Chirurgien  
de la maison qui pensoit les deux  
trous où les crocs du serpent étoient en-  
trez, & les scarifications qu'on avoit  
faites dessus avec les onguens ordi-  
naires.

Je commençai par cette habitation à  
prendre l'état des ames de ma Paroisse.  
J'y trouvai cent dix Nègres, grands ou  
petits, entre lesquels il y avoit huit Né-

1694. gres adultes qui n'étoient pas baptifez. Tous les Nègres étoient conduits par un Commandeur, au-deffus duquel il y avoit un Econome neveu de M. Roy, que l'on appelloit Regis, pour le distinguer de son oncle à qui ce bien appartenoit. C'étoit un petit Gascon tout blanc, quoiqu'il n'eût pas encore trente-cinq ans, & un joueur de profession s'il en fut jamais. Je lui recommandai fortement, auffi-bien qu'au Commandeur, d'avoir soin qu'on fit exactement la Priere soir & matin & le Catechisme, & de ne pas manquer de m'envoyer les Nègres Fêtes & Dimanches de bon matin à l'Eglise, afin que je puffe les instruire & les préparer au Baptême & aux autres Sacremens, dont ils se rendroient capables. Je faisois la même chose dans toutes les habitations de ma Paroisse; & j'ai eu fujet de me louer de l'exactitude de mes Paroiffiens sur cet article.

Le Dimanche 20. je me rendis à mon Eglise au point du jour, & il s'y trouva un grand nombre de Nègres & d'enfans blancs à qui je fis le Catéchisme. Je confessai auffi beaucoup de personnes qui voulurent faire leurs dévotions. M. Pocquet, son épouse & autres per-

sonnes que M. Michel avoit conviez vinrent entendre ma Messe. Je prêchai sur ces paroles de l'Évangile : *Domine ut videam* ; après le Service je fis deux Bapêmes , ce qui donna le loisir au P. Breton de nous joindre , comme nous étions prêts de monter à cheval , pour nous rendre chez M. Michel , où nous nous trouvâmes au nombre de vingt personnes.

Il est inutile de dire que nous y fûmes traitez magnifiquement à dîner & à souper ; la plupart des conviez y couchèrent , & il ne faut pas s'étonner que dans des maisons assez petites , on puisse donner à coucher à beaucoup de monde , la plupart , ou pour parler plus juste , presque tout le monde couche dans des hamacs qui tiennent peu de place , & qui n'embarassent point une maison. La description que j'en ferai ci-après , fera voir la commodité de ces sortes de lits.

Je partis le lendemain de bonne heure pour me rendre à mon Eglise , afin d'y dire la Messe quand la compagnie y passeroit. Nous prîmes chemin faisant le P. Breton , & fûmes tous ensemble chez M. Courtois , où nous dinâmes. Nous nous rendîmes sur le soir chez

1694. M. le Bourg où nous soupâmes, & où nous passâmes fort agréablement la soirée; les conviez qui étoient éloignés de chez eux y couchèrent, pour moi je fus coucher chez mon confrere le Pere Breton.

Le Mardi vingt-deuxième nous nous rendîmes chez M. Pocquet après la Messe, nous y trouvâmes tous les conviez, mais par malheur pour eux, ce Mardi gras étoit la veille de saint Mathias, & par conséquent un jeûne d'Eglise, la plupart ne laisserent pas de prendre du chocolat, fondez sur une décision de quelques Missionnaires, qui prétendent la tenir de Rome, & qui ne manquent jamais d'avertir leurs Paroissiens le Dimanche gras ou de la Quinquagesime qu'on peut prendre du chocolat sans rompre le jeûne, pourvû qu'on n'y mette point de lait ni d'œufs, comme on fait presque par toutes les Isles. On discourut beaucoup pour & contre cette décision. Pour moi, qui tenoit pour la négative, je me fondois sur l'avis des Médecins Espagnols, qui conviennent qu'il y a plus de substance nourrissante dans une once de chocolat que dans une demie livre de bœuf; & sur ce principe, je soutins qu'on n'en pouvoit pas

prendre sans rompre le jeûne , quand même on le feroit simplement avec de l'eau comme les Espagnols le font. La maniere d'y mêler du lait , des œufs ou du vin de Madere étant venuë des Anglois qui mettent de ces sortes de choses dans leur chocolat , aussi bien que dans leur ponche , leur sang gris , & autres breuvages qui leur sont particuliers. 1694.

On me demanda mon sentiment à l'égard du thé & du café ; je voulois laisser décider cette question au P. Breton comme à mon ancien , mais il me dit qu'il souhaitoit , comme le reste de la compagnie , d'apprendre ce que j'en pensois , parce qu'arrivant de France ma morale seroit plus pure que la sienne , qui devoit avoir contracté beaucoup de relâchement depuis le long-tems qu'il étoit aux Isles. Je leur dis donc que le thé & le café n'étant qu'une teinture de ces deux simples , elle ne donnoit point , ou que très-peu de substance à l'eau où on les avoit fait bouillir , & qu'ainsi on les devoit plutôt regarder comme un médicament que comme une nourriture ; qu'à la verité le sucre qu'on y met étoit de soi nourrissant , mais que la quantité qui y en-

Sentiment de l'Auteur sur le chocolat le thé & le café.

1694. troit étant si peu considérable, il sembloit qu'on en pouvoit prendre, sur tout dans un pays chaud où les pores étant toujours ouverts, donnent lieu à une grande transpiration qu'on ne peut réparer que par des alimens, & que je ferois volontiers de cette opinion, sans une petite difficulté qui m'arrêtoit, à laquelle je ne trouvois pas de solution qui me contentât. Car, leur disois-je, le jeûne est institué pour mortifier la chair, l'abattre & la soumettre à l'esprit; mais est-ce la mortifier, l'abattre & la soumettre que de lui donner des choses qui la soutiennent, qui aiguïsent ses appétits, qui entretiennent sa délicatesse, & lui donnent le moyen d'attendre sans impatience & sans peine un bon repas, qu'on seroit peut-être obligé de différer de quelques heures, parce qu'on se trouveroit rempli du thé ou du café qu'on auroit pris. C'est pourtant le cas où se trouvent ceux qui prétendent qu'on peut prendre de ces choses sans rompre le jeûne, & qui sont par conséquent dans une pratique toute opposée à l'esprit de l'Église, dans l'établissement & dans le précepte qu'elle fait du jeûne à ses enfans; puisque selon les Médecins les plus habiles, toutes ces

teintures, liqueurs ou boissons, ou comme on les voudra appeller, sont de soi nourrissantes, & par conséquent contraires à l'essence du jeûne, qui consiste à ne faire qu'un repas par jour. Je leur dis que nos Anciens avoient poussé leur régularité si loin sur cet article, qu'ils ne croyoient pas qu'il fût permis de prendre de l'eau pure. Que Ruffin dans son troisiéme Livre Chapitre 46. rapporte qu'un Moine nommé Zacharie, pressé par la soif, ayant demandé de l'eau, Sylvain qui étoit son Abbé, s'excusa de lui en faire donner, en lui disant simplement, *c'est aujourd'hui jeûne*. A quoi j'ajoutai l'histoire de ce célèbre Martyr d'Alexandrie, qui ayant été tourmenté toute la journée, & les tourmens lui ayant causé une soif extrême: comme on le menoit hors de la Ville pour lui couper la tête, il témoigna qu'il avoit soif, & une personne lui ayant aussi-tôt présenté de l'eau, il prit le vase, mais s'étant souvenu qu'il étoit jeûne ce jour-là, il le rendit, en disant: *c'est aujourd'hui jeûne*, & continua ainsi son chemin.

Toute la compagnie qui étoit composée de gens sages & vertueux, ou du moins qui vouloient paroître tels, ap-

1694. plaudit à mon sentiment; on renvoya le thé & le café, & on songea à passer le tems à d'autres choses jusqu'au dîner.

Je me joignis à M. Pocquet qui me mena voir son jardin, & l'établissement où il commençoit à faire du sucre blanc. C'étoit un grand bâtiment de maçonnerie de cent trente pieds de long sur vingt-quatre pieds de largeur, avec un étage en galetas. Ce lieu sert pour y porter les formes de sucre, quand il est refroidi où il a été fabriqué. C'est là qu'on le travaille, qu'il se purge & qu'il devient blanc: on appelle cet endroit, une purgerie. A une des extrémités étoit l'étuve; on y fait sécher les formes de sucre, quand elles ont acquis toute la blancheur qu'elles peuvent avoir; entre l'étuve & la sucrerie il y avoit un endroit où l'on pile les formes de sucre quand elles sont séchées, afin que les barriques où l'on met le sucre pour le transporter en Europe, en contiennent une plus grande quantité.

Je vis dans le jardin des franchipanes blanches & rouges qui rendent une odeur très-douce & très-agréable; des œillets, des tubereuses en quantité, des figuiers comme ceux que nous avons en

France, mais qui portent toute l'année 1694. pourvû qu'on ait soin de les labourer, de mettre du fumier au pied, & de les arroser dans le tems de la sécheresse. Il me promit de contribuer à remplir mon jardin de toutes les plantes, arbres & herbages que je voudrois prendre dans le sien, & il m'offrit de fort bonne grace tout ce qui dépendoit de lui.

Monsieur Pocquet avoit dès ce tems-là cinq ou six enfans, ses deux aînez étudioient à Paris, & la plus grande de ses filles étoit aux Ursulines du Fort S. Pierre. Quand je suis parti des Isles, il avoit douze ou treize enfans vivans, & sa femme étoit encore assez jeune pour en avoir plusieurs autres. C'étoit un homme d'un très-grand ordre dans ses affaires, magnifique dans sa table & dans ses meubles, n'épargnant rien pour l'éducation de ses enfans, bon Chrétien, bon ami, & faisant plaisir à tous ceux qui avoient besoin de lui.

Nous nous mîmes à table un peu avant midi, on ne peut être mieux servis, ni avec plus d'abondance, d'ordre, de propreté & de délicatelle que nous le fûmes : on nous servit entre autres choses un plastron de tortuë de plus de deux

1694. pieds de long, & d'un pied & demi de large. J'avois mangé plusieurs fois de la tortuë depuis que j'étois aux Isles, elle m'avoit paru très-bonne, mais ce morceau me parut excellent. Le plastron d'une tortuë est toute l'écaille du ventre de cet animal, sur lequel on laisse trois ou quatre doigts de chair, avec toute la graisse qui s'y rencontre. Cette graisse est verte, & d'un goût très-délicat. Le plastron se met tout entier dans le four : on le couvre de jus de citron, avec du piment, du poivre, du sel & du gérofle battu ; il ne faut pas que le four soit plus chaud que pour y faire cuire de la pâtisserie, parce que la chair de la tortuë étant tendre, elle veut être cuite à feu lent. Pendant qu'il est au four, on a soin de percer de tems en tems la chair avec une brochette de bois, afin que la saulce contenuë dans le plastron, la pénètre de toutes parts. On sert le plastron tout entier sur la table, l'on coupe par tranches la chair qu'il renferme, & on la sert avec la saulce. Jamais je n'ai rien mangé de si appétissant & de si bon goût. Cette viande a une propriété admirable, c'est que l'on en peut manger tant que l'on veut sans craindre d'en être incommodé, parce qu'elle est

Plastron de tortuë, ce que c'est : maniere de le préparer.

Bonté de la chair de la Tortuë.

de très-facile digestion, quoiqu'elle soit 1694.  
très-nourrissante.

La chair de tortuë se met à toutes sortes de faulces, on en fait de la soupe, comme si c'étoit du bœuf ou du mouton, on la fait rôtir à la broche, on la mange en gribelettes, en daube, en ragoût, en fricassée; ses intestins sont très-bons, & ses pattes sont excellentes. On peut croire que la tortuë ne fut pas la seule viande qu'on servit sur la table de Monsieur Pocquet, il y avoit une abondance & une diversité surprenante de toutes sortes de poissons de mer & de riviere.

Entre les confitures que l'on servit au dessert, il y avoit des cacao confits, que je croi être la plus délicieuse confiture qui se puisse imaginer, & qui surpasse, à mon avis, les meilleures qui soient en Europe. Ils étoient aussi-bien que toutes les autres de la façon d'une Demoiselle de l'Isle S. Christophle, appelée Marie-Anne Menegaut, qui après la déroute & la prise de cette Isle, s'étoit trouvée orpheline & dépouillée de tous ses biens, elle étoit venue à la Martinique, où Madame Pocquet qui connoissoit sa famille & son mérite l'avoit retirée chez elle pour lui

Cacao  
confits.

1694. tenir compagnie, & l'aider à l'éducation de ses enfans.

Charité  
des habi-  
tans de  
la Mar-  
tinique.

On doit cette loüange aux habitans de la Martinique, qu'il seroit difficile de rien ajouter à la générosité, à l'empressement & à la charité qu'ils témoignèrent pour secourir les habitans de S. Christophle & des autres Isles, dont les Anglois s'étoient emparez. Chaque chef de famille les prenoit chez soi, plutôt à proportion de sa charité que de ses moyens, & aimoit mieux que sa famille manquât souvent du nécessaire, que de voir souffrir ces pauvres exilés. On fit pour eux une quête dans toute l'Isle qui produisit près de cinquante mille Francs qui auroient beaucoup soulagé ces pauvres gens, avec les autres secours dont on les assistoit, si cet argent avoit été distribué avec autant d'égalité que la justice le demandoit; mais certaines familles furent si bien partagées, qu'il ne resta presque rien pour les autres qui le méritoient, & qui en avoient un aussi grand besoin. De sorte qu'on pouvoit dire avec autant de vérité que du tems de l'Apôtre: *Alius esurit, alius ebrius est.* J'en connois à qui la déroutte de saint Christophle a été très-avantageuse par le moyen de ces

abondantes aumônes, & qui peuvent 1694  
dire avec justice ce qu'un Ancien disoit  
autrefois : *Nous étions perdus si nous n'a-*  
*vions pas été perdus.* Dieu veuille que la  
lecture de ces Mémoires les fassent ren-  
trer en eux-mêmes, & les obligent de  
restituer aux pauvres ce que leur adresse  
leur a enlevé de cette charité.

Pour revenir aux Cacaos confits, je  
priaï Mademoiselle Marie-Anne, après  
qu'on fut sorti de table, de m'appren-  
dre comment elle faisoit cette confitu-  
re, elle n'en fit aucune difficulté, &  
afin de me le faire mieux comprendre,  
elle me fit entrer dans l'office, où il y  
en avoit qui n'étoient pas encore ache-  
vées, & dont elle m'expliqua la façon  
de la maniere qui suit.

Le Cacao que l'on veut confire, doit Maniere  
de confire  
le Ca-  
cao.  
être cueilli quelque tems avant qu'il  
soit mûr. On connoît la maturité de  
ce fruit quand les cosses qui le renfer-  
ment commencent à jaunir dans leur  
entre-deux; on doit donc cueillir les  
cosses quelques jours avant qu'elles  
soient en état de jaunir.

Les amandes de Cacao étant cueil-  
lies dans cet état, sont blanches, ten-  
dres, délicates; on les met tremper  
dans l'eau douce & bien claire, & on

1694. les change d'eau soir & matin pendant cinq ou six jours , ensuite on les larde en cinq ou six endroits avec de petits lardons d'écorce de citron , & de canelle fort mince. On fait un sirop du plus beau sucre , mais fort clair , c'est-à-dire où il y ait peu de sucre , on les met tremper pendant vingt-quatre heures , aussi-tôt qu'il est hors du feu , où on l'a purifié & clarifié. On les retire de ce sirop au bout de vingt-quatre heures , & pendant qu'ils égoûtent , on fait un autre sirop semblable au premier , mais un peu plus fort de sucre , où on les laisse encore vingt-quatre heures. On fait ce manège pendant six jours , augmentant à chaque fois la quantité de sucre , sans les mettre jamais sur le feu ni leur donner d'autre cuisson que celle qu'ils acquierent dans ces différents sirops. A la fin on fait un sirop de consistance dans lequel on met un peu d'essence d'ambre , de musc , ou d'autres odeurs où on les conserve pour s'en servir au besoin.

Quand on les veut tirer au sec on les ôte de leur sirop , & après les avoir laissé égoûter , on les plonge dans une bassine pleine d'un sirop bien clarifié & fort de sucre , & sur le champ on les

met dans une étuve où ils prennent le 1694.  
candi.

Cette confiture, comme on voit, demande beaucoup de soin, & consomme beaucoup de sucre. Les Confituriers des Isles en font très-rarement; & à moins d'un écu la livre, ils ne peuvent pas l'entreprendre ou la faire comme il faut.

Le Mercredi des Cendres j'en fis la bénédiction & la cérémonie dans mon Eglise, je chantai la Messe & je prêchai. Monsieur Dauville mon Marguillier me pria à dîner. Je vins dire la Messe à mon Eglise les trois jours suivans, & j'achevai pendant ce tems-là de prendre l'état des ames de ma Paroisse, & de voir les enfans & les Nègres qu'il falloit disposer à la premiere Communion & au Baptême.

Le Vendredi le P. Breton vint dîner chez mon hôte, il amena avec lui mon Compagnon de voyage le P. Dastez, que le Supérieur Général de nos Missions envoyoit au Fort Saint Pierre attendre quelqu'occasion pour aller à la Mission de S. Domingue, où il le destinoit. Je le retins avec moi, afin d'aller ensemble à la Basse-terre, où j'étois obligé de me trouver le Lundi suivant.

1694. Le Dimanche 28 Février, je me rendis de grand matin à mon Eglise, où je confessai beaucoup de monde, que je communiai à la Messe basse que je dis, laissant au Père Dastez, selon la coutume, l'honneur de chanter la Messe de Paroisse. Je prêchai après l'Evangile sur la nécessité & les qualitez du jeûne.

J'avertis que l'on pouvoit manger des œufs, & que ceux qui auroient besoin de manger de la viande, après s'être bien examinés devant Dieu, devoient m'en demander la permission, puisque j'étois leur pasteur, & que cette petite soumission à l'Eglise mettoit leur conscience en repos. Je les priai de m'envoyer leurs Nègres qui n'étoient pas baptisez les Dimanches & les Fêtes au matin, afin que je pûsse leur faire une instruction particuliere avant le Catéchisme, où je souhaittois que leurs enfans, leurs engagez ou domestiques & leurs Nègres, se trouvaissent avant la grande Messe; & qu'à l'égard des enfans qui se dispoioient à la premiere Communion, je leur ferois le Catéchisme le Mardi & le Vendredi de chaque semaine. C'est la règle que j'ai toujours observée pendant que j'ai été Curé. Je les avertis ensuite que j'étois obligé de

m'absenter pendant la plus grande 1694.  
partie de la semaine pour aller au  
Fort Royal rendre mes devoirs au Gou-  
verneur Général , & que le Pere Breton  
suppléeroit en mon absence. Je finis en  
les priant de se trouver à la maison  
Curiale après que l'Office seroit achevé,  
pour quelques affaires que j'avois à leur  
proposer.

Tous les chefs de famille s'étant  
assemblez au Presbytere , Monsieur Mi-  
chel, Capitaine du Quartier , leur repré-  
senta la nécessité qu'il y avoit d'aug-  
menter le bâtiment du Presbytere , &  
les moyens de le faire sans beaucoup  
de dépense. Tout le monde consentit  
à cette proposition , & se cortisa selon  
ses moyens , mais avec beaucoup de  
générosité. Monsieur Dauville, comme  
Marguillier , fut chargé du recouvre-  
ment de ce qu'on avoit promis , & de  
faire incessamment travailler aux plan-  
ches , essentes & autres bois , dont les  
Charpentiers lui donnerent le mémoire,  
afin que tout fût prêt pour les Fêtes  
de la Pentecôte , qui étoit le tems que  
les deux Charpentiers qui demeuroient  
dans la Paroisse , promettoient d'y  
travailler. Mais comme je souhaittois

1694. de faire au plutôt mon jardin , tout mes Paroissiens se taxerent à me fournir chacun une quantité de palissades de bois lézard pour en faire la clôture , qu'ils me promirent de me faire apporter incessamment. Après que je les eus remercié , je montai à cheval avec le Pere Dastez , & Monsieur Michel pour aller dîner chez une veuve appelée Madame Roche , dont l'habitation faisoit la séparation de ma Paroisse d'avec celle de la Basse-pointe.

La veuve  
Roche.  
Son his-  
toire.

Cette veuve âgée pour lors de soixante & quinze ans , étoit une des premières femmes qui fut veuve aux Isles. Elle étoit de Dieppe dont elle avoit conservé le patois , l'accent & les manieres , comme si elle n'en fut jamais sorti. Son mari avoit été tué dans un combat qui se donna sur la montagne pellée , entre les troupes du Roi & les habitans de la Cabesterre , qui ne vouloient point reconnoître l'autorité de la Compagnie de 1664. qui avoit acheté la propriété des Isles. Il y avoit plus de trois mois que cette espèce de bataille s'étoit donnée , sans qu'on se fût mis en peine d'envoyer enterrer les morts. Madame Roche voulut faire

enterrer le corps de son mari à l'Eglise 1694.  
du Macouba, qui étoit la Paroisse; elle  
alla donc le chercher avec deux de ses  
Négres, croyant ne plus trouver que les  
os, mais étant bien sûre de ne s'y pas  
tromper, parce qu'un de ses Négres  
qu'elle conduisoit avec elle, étoit avec  
son mari quand il fut blessé, & l'a-  
voit porté derriere un rocher à côté du  
chemin où il l'avoit laissé après qu'il  
fut expiré. Elle fut étrangement sur-  
prise de trouver le corps de son mari  
tout entier, aussi-bien que ceux des au-  
tres habitans qui avoient été tuez au  
même endroit. Il falloit que le froid  
excessif qui régne sur cette montagne  
qui est très-haute les eût conservez;  
cela rendoit impossible le transport du  
corps, parce que les chemins étoient  
trop escarpez & trop étroits pour per-  
mettre le passage à deux hommes char-  
gez du même fardeau. Cet incident  
auroit embarrassé tout autre que Mada-  
me Roche; mais comme elle étoit fem-  
me d'exécution, elle fit couper le corps  
de son mari en morceaux, & ses deux  
Négres & elle en ayant pris chacun  
leur part, ils l'apportèrent au Macouba,  
où il fut enterré, & où elle ne manquoit

1694.

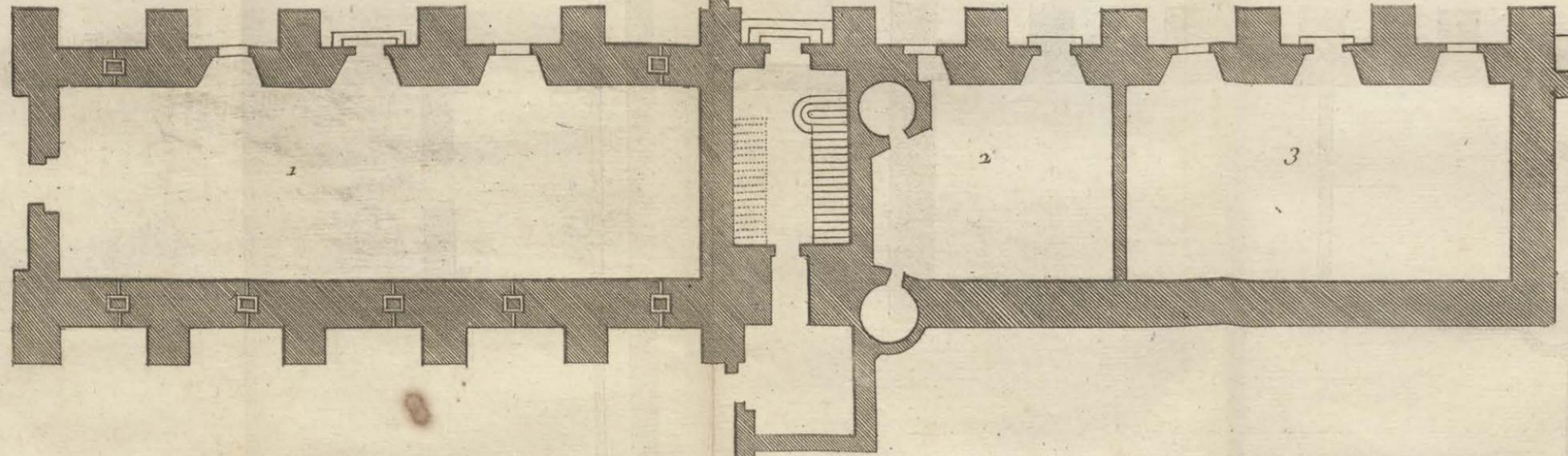
jamais de faire dire un Service tous les ans. Je n'aurois pû me résoudre à croire cette Histoire ; quoique tous les vieux habitans me la certifiassent , si cette bonne veuve ne me l'avoit comptée avec une naïveté qui seule étoit suffisante pour me convaincre de sa vérité.

Le Père Breton qui se trouva à ce dîner me mena avec mon Compagnon souper & coucher chez le sieur Verrier ; j'acceptai ce parti , parce que je m'approchois toujours du Fort Saint Pierre. J'avois avec moi , outre mon Nègre , un autre Nègre que Monsieur Michel m'avoit prêté pour apporter mon linge & quelques autres choses dont j'avois besoin , en attendant que l'amer permît d'y envoyer son canot pour apporter mon coffre , mon lit & les provisions de bouche que j'allois demander au Supérieur de notre Mission.

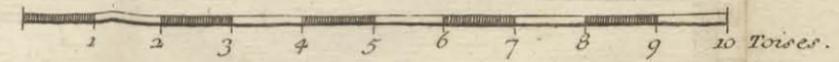




PLAN DES SOUTERAINS DE L'ARCENAL DU FORT ROYAL

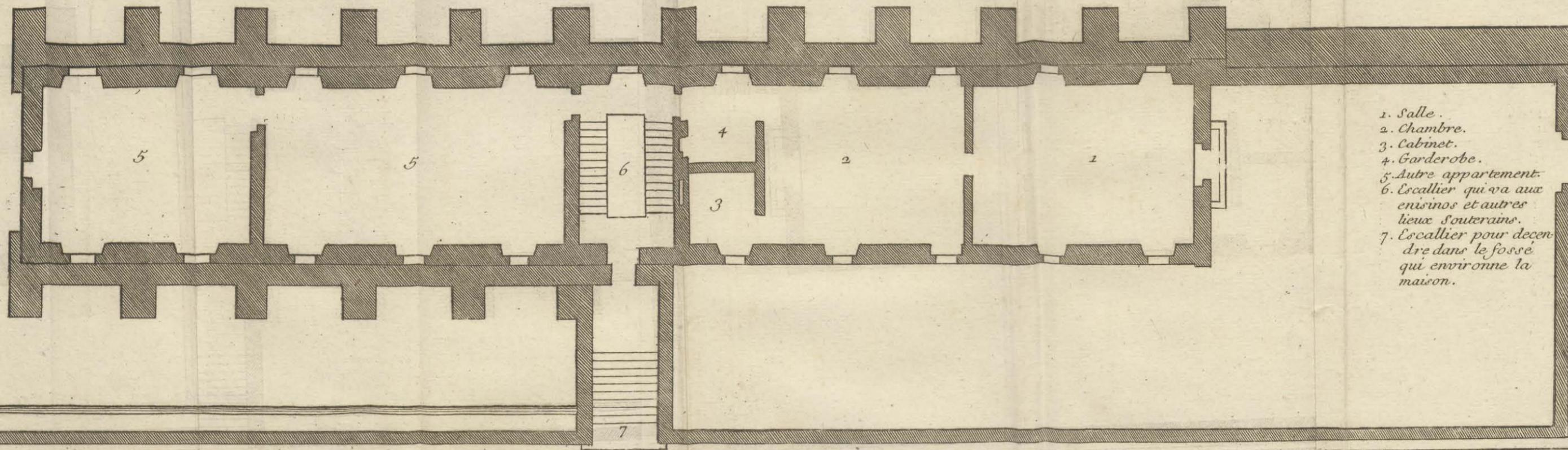


- 1 Magasin a poudre.
- 2 Cuisine et fours.
- 3 Offices et magasins.





PLAN DE L'ARCENAL ET LOGEMENT DU GENERAL AU FORT ROYAL DE LA MARTINIQUE



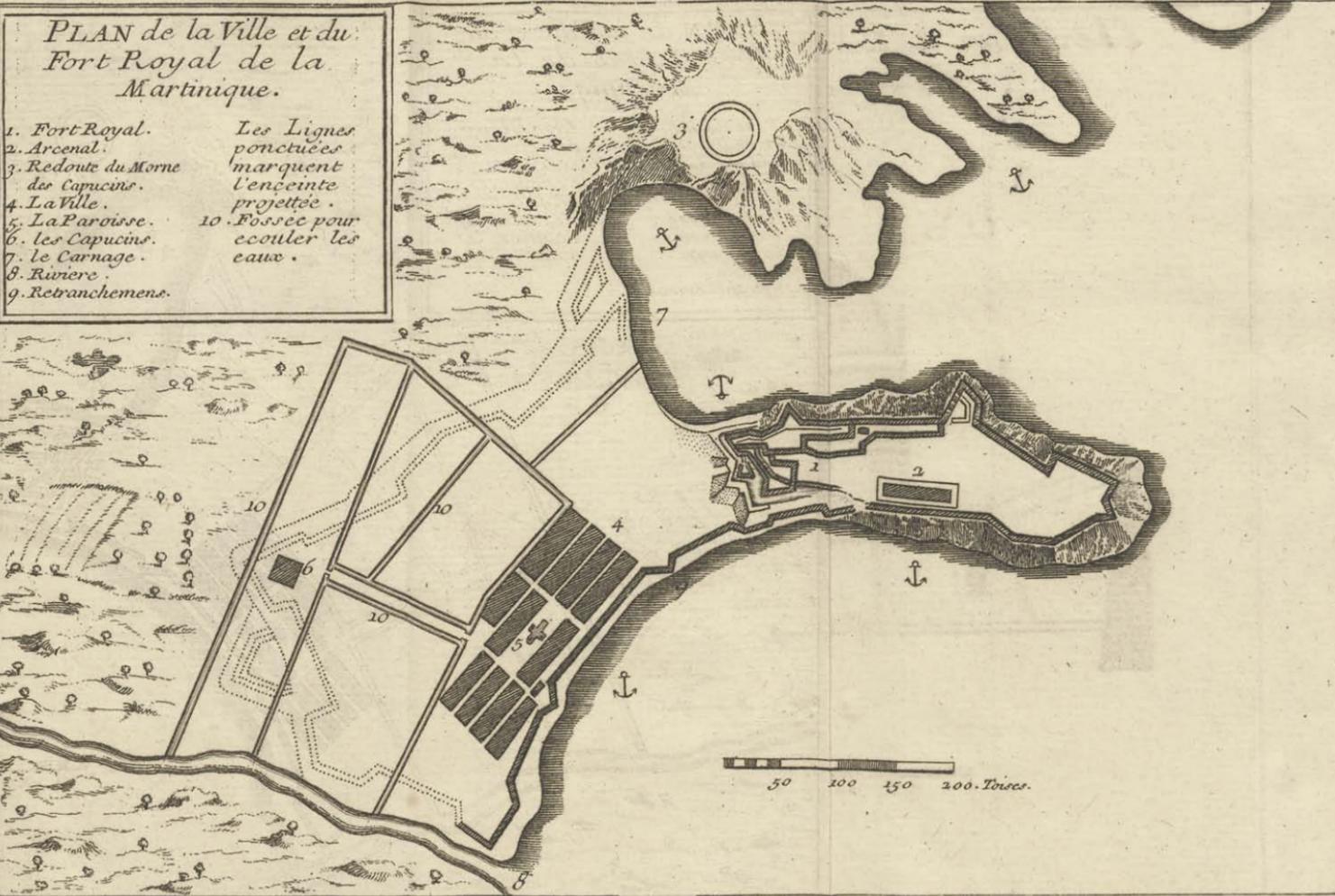
1. Salle.
2. Chambre.
3. Cabinet.
4. Garderobe.
5. Autre appartement.
6. Escallier qui va aux enisinos et autres lieux souterains.
7. Escallier pour decendre dans le fossé qui environne la maison.



*PLAN de la Ville et du  
Fort Royal de la  
Martinique.*

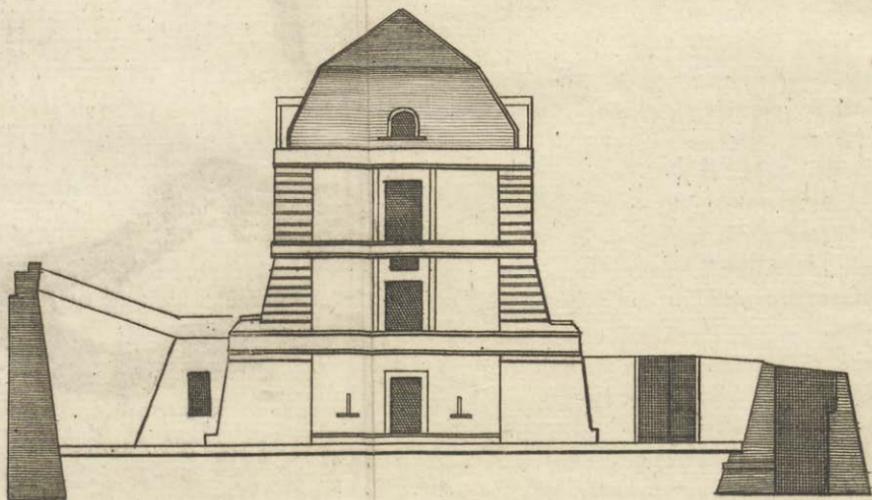
- 1. Fort Royal.
- 2. Arcenal.
- 3. Redoute du Morne  
des Capucins.
- 4. La Ville.
- 5. La Paroisse.
- 6. les Capucins.
- 7. le Carnage.
- 8. Riviere.
- 9. Retranchemens.

*Les Lignes  
ponctuees  
marquent  
l'enceinte  
projettee.  
10. Fossée pour  
ecouler les  
eaux.*





*Elevation de L'arcenal du fort Royal du costè  
du magasin apoudre .*



1 2 3 4 5 6 Toises.

## CHAPITRE VIII.

*Voyage de l'Auteur au Fort Royal.  
Description de la Ville & de  
la Forteresse.*

**L**E Lundi premier jour de Mars je partis avant le jour de la maison du sieur Verrier, où j'avois couché, & j'arrivai au Fort S. Pierre sur les neuf heures du matin. J'y trouvai notre Supérieur Général qui me marqua beaucoup de satisfaction de la bonne volonté que mes Paroissiens me témoignent. J'allai voir Messieurs de Guitaut, de Gabaret & du Metz, & Monsieur de la Heronniere, qui venoit de terminer une très-grosse affaire qu'il avoit avec Monsieur le Comte de Blenac, Gouverneur Général des Isles, au sujet de six caisses de fusils qui ne se trouvoient point dans le vaisseau, quoiqu'elles fussent sur le mémoire du chargement. Comme ce Seigneur étoit fort vif il menaçoit de faire le procès à Monsieur de la Heronniere qui avoit signé le reçu de ces six caisses, mais qui soutenoit les avoir renvoyées à l'Arcenal de Ro-

1694. chefort , parce qu'on n'avoit pû les loger dans le vaisseau , & que l'Ecrivain devoit en avoir tiré le certificat. L'Ecrivain par une insigne malice nioit le fait , quoique le Lieutenant du vaisseau, les Officiers mariniens & tous les Matelots l'affirmaient. Mais heureusement ce méchant homme fut attaqué de la maladie de Siam qui l'emporta en très-peu de jours , & on trouva dans ses papiers le reçû de ces six caisses d'armes signé par le Garde - magasin de Rochefort. Il n'y avoit que deux ou trois heures que Monsieur de la Heronniere étoit revenu du Fort Royal , où il avoit porté ce reçû à Monsieur de Blenac , lequel par une bizarerie qui lui étoit assez ordinaire , lui faisoit un nouveau crime du renvoi de ces caisses , comme s'il eût manqué d'armes dans la forteresse , lui qui en avoit pour armer dix fois plus de monde qu'il n'y en avoit dans l'Isle.

Je ne manquai pas de féliciter Monsieur de la Heronniere de l'heureuse issue de son affaire , dont j'avois d'autant plus lieu de me réjouir , que les obligations que je lui avois m'obligeoient de prendre part dans tout ce qui lui arrivoit.

Je chargeai le Nègre de Monsieur

Insigne  
méchan-  
ceté de  
l'Ecri-  
vain de  
la Loire.

Michel de ce que je voulois envoyer en 1694.  
mon quartier, & je priaï le Pere Ca- Voiture  
basson, Supérieur de notre Mission, de dont on  
me procurer les provisions de bouche se fert  
dont j'avois besoin. pour al-  
ler du  
Fort

Je fus ensuite retenir une place dans S. Pierre  
le canot d'un nommé Louis Galere, Né- au Fort  
gre libre qui faisoit le voyage du Fort Royal.  
S. Pierre au Fort Royal, & qui revenoit  
le même jour, moyennant un écu pour  
chacune personne, ou six écus pour tout  
le canot: cette voiture est commode,  
car quoiqu'il n'y ait que sept lieuës par  
terre du Fort S. Pierre au Fort Royal, le  
chemin est très-difficile & très-incom-  
mode, tout ce pays n'étant composé que  
de montagnes qu'il faut incessamment  
monter & descendre.

Il y avoit déjà deux ou trois ans que  
ce Louis Galere avoit commencé à faire  
ces voyages, & il s'en est trouvé si bien,  
encore que d'autres l'ayent imité, qu'il  
avoit quand je suis parti plus de vingt  
Esclaves, trois ou quatre canots de  
voyage, & une seine pour la pêche; ce  
qui n'est pas une petite fortune.

Le canot est couvert d'une grosse  
toile gaudronnée qui couvre l'endroit  
où se mettent les passagers. Il y a un  
Négre qui gouverne, & quatre ou cinq

1694. qui rament. On part du Fort S. Pierre trois ou quatre heures avant le jour pour arriver au Fort Royal sur les sept heures du matin, & on en part sur les quatre heures du soir pour arriver au Fort S. Pierre sur les sept heures, ou un peu plus tard quand le vent est contraire, ou que le calme oblige les Nègres de ramer.

Je partis le Mardi sur les deux heures après minuit. Nous étions cinq personnes dans le canot avec cinq Nègres pour nous conduire. Quand on a un serviteur avec soi, soit blanc ou nègre, on ne paye rien pour lui. Nous eûmes un grain violent de vent & de pluye, qui nous obligea de mettre à terre dans une Ance à deux lieuës sous le vent du Fort S. Pierre, & de nous retirer sous une grande voûte naturelle que nous trouvâmes dans une falaise, le vent ayant emporté la toile gaudronnée de notre canot. Nous nous rembarquâmes quand le grain fut passé; & après un peu de conversation, nous nous endormîmes les uns après les autres; de sorte que je ne m'éveillai que quand il fallut mettre pied à terre au Fort Royal. On compte du Fort S. Pierre au Fort Royal neuf grandes lieuës par mer. Il étoit

environ six heures & demie quand nous 1694.  
y arrivâmes. Je fus saluer les Révérends  
Peres Capucins, & dire la Messe chez  
eux; ils sont Curez de la Ville, & Cha-  
pelains du Fort, & ils desservent toutes  
les Paroisses qui sont depuis le Fort  
Royal jusques à une pointe de l'Isle  
vers le Levant, qu'on appelle la pointe  
des salines, qui sépare leur juridiction  
spirituelle de la nôtre. Je fus ensuite  
voir Monsieur Houdin qui avoit pour  
lors sa maison dans cette Ville; il me  
fit prendre le chocolat, & me pria de  
venir dîner chez lui après que j'aurois  
fait ma visite à Monsieur le Comte de  
Blenac: c'étoit la seule affaire qui m'a-  
voit engagé à ce voyage.

J'allai à la Forteresse, où je trouvai  
Monsieur de Gagni qui étoit de garde.  
Je le priai de me présenter à Monsieur  
le Général qui me reçut avec beaucoup  
de bonté. Après qu'il eut lû les lettres  
que je lui présentai, il me dit qu'il sça-  
voit déjà qui j'étois, & que si je voulois  
demeurer au Fort Royal, il m'employe-  
roit à conduire les travaux, qu'il étoit  
persuadé que je corrigerois les fautes  
qu'on y faisoit, & que j'empêcherois les  
voleries qui s'y commettoient chaque  
jour. Je le remerciai d'une offre si avan-

1694. tageuse , & lui dis que je dépendois de mes Supérieurs , qui seroient ravis de lui marquer leur respect & leur obéissance , en m'envoyant exécuter ses ordres , quand l'occasion s'en présenteroit ; mais que je ne croyois pas qu'il eût besoin de moi pour le présent , puisque son Ingénieur qui avoit été envoyé par le Ministre , avoit tout le sçavoir & toute l'intégrité nécessaire pour bien s'acquitter de son devoir. Nous demeurâmes ensemble près de deux heures ; à la fin il fit appeller Monsieur de Gagny , & lui donna ordre de me faire voir toute la Forteresse , & ensuite de me ramener dîner , ce qu'il voulut que je lui promisse , malgré tout ce que je lui pûs dire pour m'en excuser.

Nous trouvâmes l'Ingénieur qui faisoit travailler à un grand corps de logis , faisant face à la mer , dont l'étage de dessous qui étoit sous terre étoit destiné pour les Magasins des vivres , les fours & autres besoins : celui du rez de chaussée étoit destiné pour le logement du Général , & celui de dessus , devoit servir de sales d'armes & de logement pour les Officiers & les domestiques du Général. C'étoit un Gentilhomme de Languedoc , appelé Monsieur de

Cailus, très-habile & très-experimenté. 1694.

Il n'y avoit que quelques mois qu'il étoit arrivé aux Isles. Nous fîmes connoissance, & nous liâmes depuis une amitié qui a toujours duré, dont il m'a donné des marques en une infinité d'occasions.

Si on avoit suivi son conseil, le Fort Royal seroit presque imprenable : mais les plus habiles gens & les plus défintéressés, ne sont pas ordinairement les mieux écoutés ni leurs avis les plus suivis.

Monsieur de Gagny me fit faire le tour de la Forteresse. Quoiqu'elle paroisse quelque chose quand on la regarde sans entrer dans le détail de ses parties, on y remarque des défauts considérables, quand on la considère un peu plus attentivement. On prétend que c'est la faute d'un nommé Payen, qui étant plutôt un médiocre Masson qu'un bon Ingénieur, n'avoit pas laissé d'être employé aux Isles en cette dernière qualité. Il n'exécuta point le dessein que Monsieur Blondel avoit tracé sur le lieu en 1675. sous prétexte qu'il seroit d'une trop grosse dépense, & il en substitua un autre si rempli de fautes, que pour les corriger, le Roi a été obligé d'y

1694. employer de très-grandes sommes, & il en a coûté aux habitans des travaux infinis, sans qu'avec tout cela on y ait entièrement remédié.

Cette Forteresse est située sur une hauteur comme une presqu'Isle composée d'une roche tendre ou d'un tuf qui se creuse assez aisément quand on est un peu au-dessous de sa superficie. Ce terrain est élevé d'environ quinze à dix-huit toises au-dessus de la superficie de la mer qui l'entourne de tous côtez, excepté une petite langue de terre qui le joint à l'Isle, & qui peut avoir dix-huit à vingt toises de large.

Quand l'Amiral de Hollande Ruitter vint attaquer la Martinique en 1674. cette motte de terre qu'on appelloit déjà le Fort Royal, n'avoit pour toute fortification qu'un double rang de palissades qui fermoit cette petite langue de terre par le bas, avec un autre rang sur la hauteur, & deux batteries à barbette, une sur la pointe pour deffendre l'entrée du Port qu'on appelle le Carénage, & l'autre du côté de la rade. Le terrain où est à présent la Ville étoit un marais plein de roseaux. Il y avoit seulement quelques mauvaises cases ou maisons de roseaux sur le bord de la mer qui ser-

voient de magasins pour serrer les marchandises quand les vaisseaux étoient dans le carénage pendant la saison des ouragans. 1694

Ces magasins étoient remplis de vin & d'eau-de-vie, quand Rwitter fit descendre ses troupes sous la conduite du Comte de Stirum; les soldats ne trouvant aucune résistance à la descente, se mirent à piller les magasins, où trouvant des liqueurs qui leur étoient si agréables, ils en burent de telle manière qu'ils n'étoient plus en état de se tenir sur leurs pieds lorsque le Commandant les voulut mener à l'assaut.

Histoire  
de l'at-  
taque  
que les  
Hollan-  
dois fi-  
rent au  
Fort  
Royal en  
1674.

Par bonheur il y avoit dans le carénage une flutte de S. Malo de vingt-deux pièces de canon, & un vaisseau du Roi de quarante-quatre, qui étoit commandé par Monsieur le Marquis d'Ambli-mont qui a succédé à Monsieur de Blenac au Gouvernement Général des Isles. Ces deux vaisseaux firent un si terrible feu de leur canon chargé à cartouche sur ces yvrognes qui tomboient à chaque pas qu'ils vouloient faire pour aller à l'assaut, qu'ils en tuerent plus de neuf cens. Le feu des vaisseaux ayant été secondé par celui que faisoient les habitans qui défendoient les palissades,

1694. obligea enfin l'Officier qui succeda au Comte de Stirum qui avoit été tué, de faire battre la retraite, & de faire un épaulement avec des bariques qu'il trouva sous sa main pour mettre à couvert le reste de son monde, & lui donner le tems de se désenyvrer.

Ruiter qui vint à terre sur le soir après avoir passé toute la journée à canonner ce rocher, fut étonné de voir plus de quinze cens de ses gens morts ou blessez, il résolut de quitter cette funeste entreprise, & de faire embarquer le reste de son monde pendant la nuit.

Dans ce même tems Monsieur de Sainte Marthe qui étoit Gouverneur de l'Isle sous Monsieur de Baas qui étoit Général, assemblea son conseil, & résolut d'abandonner le Fort après avoir encloué le canon, attendu que celui des ennemis ayant brisé la plûpart des palissades, & abbatu une grande partie des retranchemens, il étoit à craindre que les habitans ne fussent forcez si les ennemis venoient à l'assaut, quand ils auroient cuvé leur vin. Cette résolution ne pût être exécutée avec tant de silence que les Hollandois n'entendissent le bruit qui se faisoit dans

le Fort , soit en enclouant le canon , soit 1694.  
en transportant les munitions , & autres  
choses dans les canots , par le moyen  
desquels on devoit passer de l'autre côté  
du port. Ils prirent ce bruit pour  
le prélude d'une sortie qui leur auroit  
été funeste dans l'état où ils étoient ,  
une partie s'étant déjà rembarquée ,  
de sorte que l'épouvante se mit parmi  
eux ; ils se presserent de s'embarquer ,  
& le firent avec tant de précipitation &  
de désordre , qu'ils abandonnerent leurs  
blessez , tous les attirails qu'ils avoient  
mis à terre , & une partie de leurs armes ;  
pendant que les François épouvantez  
aussi , par le bruit qu'ils entendoient ,  
qu'ils prenoient pour la marche des  
ennemis qui venoient à l'assaut , se pres-  
soient d'une maniere extraordinaire  
pour s'embarquer dans leurs canots.  
De sorte que cette terreur panique fit  
fuir les assiégez & les assiégeans cha-  
cun de son côté , & laissa le Fort en la  
possession d'un Suisse , qui s'étant enyvré  
le soir dormoit tranquillement , & n'en-  
tendit rien de tout ce tintamare ; il fut  
fort étonné quand à son réveil sur les  
six heures du matin , il se vit possesseur  
de la Forteresse , sans amis & sans en-  
nemis.

1694.

M. le Marquis d'Amblimont n'étant pas averti de cette double retraite, recommença à faire joüer son canon dès le point du jour; mais ne voyant personne sur le Fort & n'y entendant aucun bruit, non plus que dans le camp des ennemis, dont les roseaux lui cachotent la vüe; il fit mettre à terre un Sergent & quelques soldats pour sçavoir des nouvelles. Ce Sergent ne trouva que des morts, des blesez, & quelques yvrognes qui dormoient dans les magazins: il en avertit aussitôt son Capitaine qui envoya un Officier & des soldats reprendre possession du Fort. On rappella ensuite le Gouverneur & les habitans, & on commença dès la même année une partie des travaux que l'on voit encore à présent, qui consistent principalement en des batteries, partie à barbette & partie à merlons, qui environnent toute la pointe, & qui battent sur la rade, sur la passe & sur la baye.

Je sçai que cette affaire a été décrite autrement dans les nouvelles publiques de ce tems-là, mais je la tiens de quantité de témoins oculaires qui me l'ont tous rapporté sans varier le moins du monde dans les circonstances que j'ai rapportées, & qui m'obligent de préférer

ter leurs Relations aux Gazettes , où 1694.  
très - souvent les choses sont traitées  
plus selon des vûës particulières, que se-  
lon la verité , qui est sujette à caution ,  
quand elle vient de si loin & est apportée  
par des personnes interessées.

La langue de terre qui joint la pres-  
qu'Isle où le Fort est bâti avec la terre  
de l'Isle , est fortifiée de deux petits de-  
mi-Bastions & d'une très-petite demi-  
Lune qui couvre la courtine avec un  
fossé rempli d'eau de la mer , un che-  
min couvert palissadé & un glacis. La  
porte du Fort est dans le flanc du demi-  
Bastion du côté du crénage , avec un es-  
calier fort étroit qui conduit à une pla-  
te-forme , où il y a quelques pièces de  
canon. Cette plate-forme conduit à un  
autre escalier semblable au premier , au  
haut duquel on trouve une seconde pla-  
te-forme avec du canon. Tout le côté  
du Fort qui regarde le crénage est fer-  
mé par un double mur avec quelques  
flancs. Le côté de la mer n'est qu'un  
parapet avec des embrasures ; il y a  
une troisième terrasse ou plate-forme  
au-dessus de la porte , sur laquelle on  
devoit mettre du canon pour battre une  
hauteur de l'autre côté du Port qui com-  
mande beaucoup le Fort. La garnison

Descrip-  
tion du  
Fort  
Royal  
comme  
il est à  
présent.

1694. étoit d'environ quatre cens soldats de la marine.

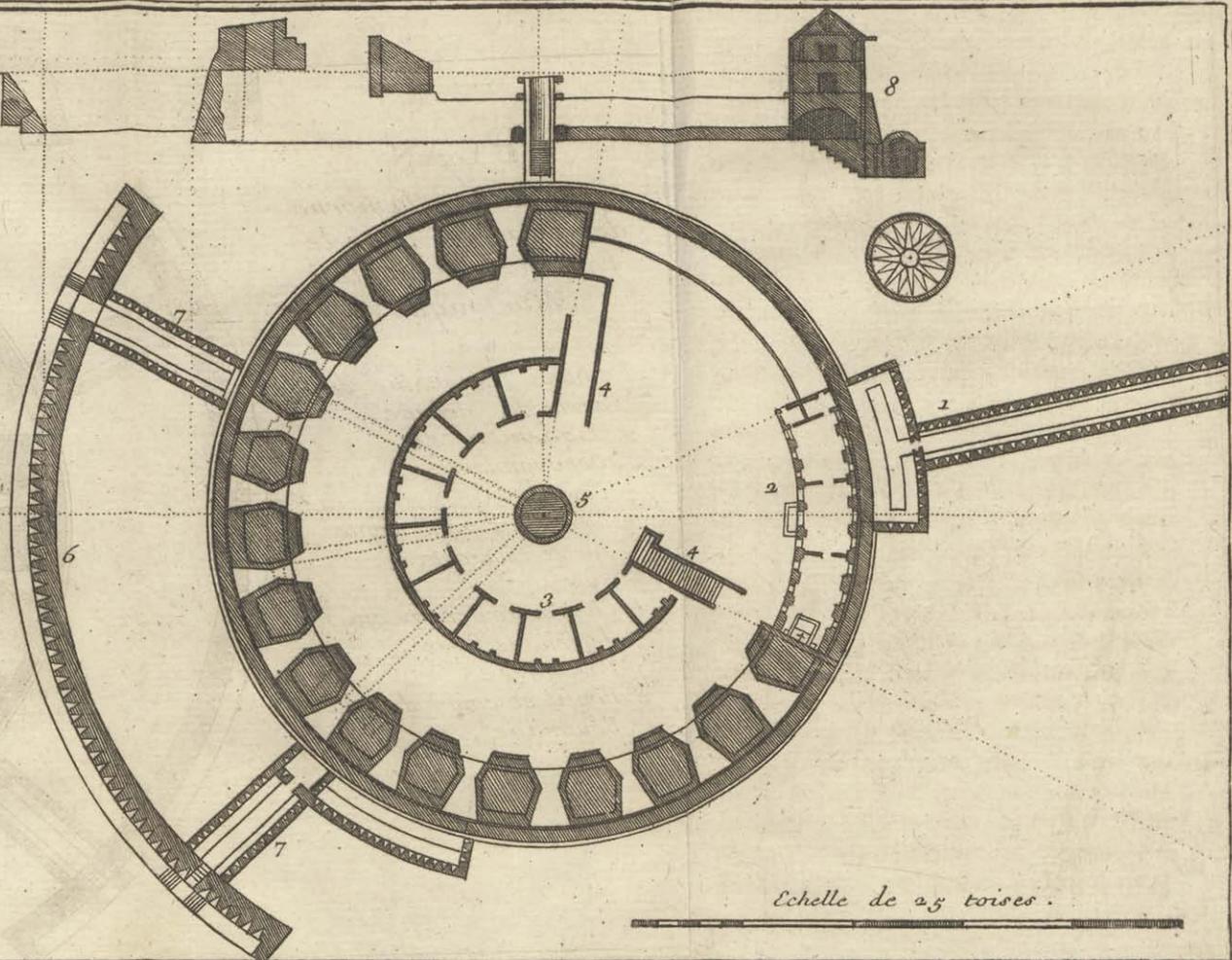
M. de Blenac eut la bonté de m'envoyer chercher pour dîner. Il me demanda mon sentiment sur les fortifications que je venois de voir. Je lui répondis que je les trouvois bonnes pour le pays, & sur tout la dernière plateforme qu'on avoit faite, parce que la batterie qu'on y mettroit empêcheroit l'effet de celle que les ennemis pourroient faire sur la hauteur dont je viens de parler, qu'on appelle le morne des Capucins. Il est vrai qu'elle est éloignée de cinq à six cens pas du Fort, mais elle ne laisseroit pas d'incommoder. Il fut ravi de ce que je lui disois de cette dernière plateforme : il me dit qu'elle étoit de son invention, & que la remarque que j'avois faite lui faisoit connoître que j'étois un habile homme ; mais ayant continué à me demander ce que je pensois de certaines herbes dont il avoit fait couper les escaliers en plusieurs endroits, faute de sçavoir qu'elles étoient aussi de son invention, ma réponse pensa tout gêner ; car je lui dis qu'on ne prenoit pas les Villes par les portes, & que quand on les affiegeoit, on se faisoit des ouvertures à

Plan  
d'un ouvrage  
projeté  
sur le  
morne  
des Capucins.

# PLAN

*De la Redoute du morne  
des Capucins pres le  
fort Royal de la  
Martinique .*

- 1 *Entrée Souterraine du  
costé du Carnage .*
- 2 *Logemens du  
Commandans .*
- 3 *Casernes .*
- 4 *Escaliers pour monter  
sur le rempart .*
- 5 *Puis .*
- 6 *Chemin Souterrain qui  
deffend le fossé .*
- 7 *Passages*
- 8 *Profil et coupe de tout  
l'ouvrage .*



*Echelle de 25 toises .*



coups de canon. J'ajoutai par bonheur, 1694. que les herfes dont l'escalier étoit coupé, étoient très-bonnes contre une surprise, & cela le satisfit.

J'ai dit ci-dessus que si on avoit suivi l'avis de M. de Cailus, le Fort Royal seroit presque imprenable.

Le dessein de M. de Cailus étoit d'isoler tout-à-fait cette motte de terre, de maniere à laisser un front assez considerable pour y pouvoir faire deux bons bastions, une grande demie-lune avec un bon chemin couvert, qui auroit eu pour avant-fossé le canal qui auroit isolé le terrain. La dépense eût été bien moindre qu'elle ne l'a été, & la place bien plus en état de soutenir un siège.

A l'égard du morne des Capucins, il m'est tombé entre les mains un dessein du même Ingénieur qu'il auroit fait exécuter sans beaucoup de dépense, si on l'avoit voulu laisser faire; je le donne au public afin qu'il puisse juger de sa bonté, & que s'il est un jour exécuté, on sçache à qui on en est redevable.

M. de Blenac me parla presque pendant tout le repas, quoiqu'il eût à sa table sept ou huit autres personnes: il bût à ma santé, & m'obligea de lui faire raison. Il eut soin de me faire servir

1694.

ce qu'il y avoit de meilleur ; en un mot il me fit tant d'honnêteté, que tout le monde en étoit dans l'étonnement. Je remarquai dans ses discours la vivacité de son esprit, & son tempéramment tout de feu, quoiqu'il fût âgé de plus de soixante & douze ans, & qu'il fût attaqué depuis long-tems d'une dissenterie qui l'emporta enfin deux ans après.

Il congédia la compagnie dès qu'on eut desservi, & m'ayant fait asseoir auprès de lui, il m'entretint pendant plus d'une heure & demie de différentes choses, sur tout des chagrins que quelques-uns de nos Peres lui avoient donné ; je fis ce que je pûs pour les excuser ; car pour dire la vérité, il y avoit de la faute des deux côtez, & peut-être plus du côté du Comte de Blenac que du nôtre. Le Lecteur en pourra juger par une affaire que je rapporterai ci-après. Cependant il m'assura qu'il conservoit toujours de l'affection pour notre Ordre, & que si on vouloit bien vivre avec lui, il nous en donneroit des marques. Je l'assurai que nous ferions tous nos efforts pour mériter son estime ; je le suppliai d'oublier le passé, & de vouloir nous accorder sa protection, & à moi

en particulier, ce qu'il me promit avec 1694.  
beaucoup de bonté, & je dois lui rendre cette justice, malgré tout ce que la médifance a pû dire contre lui, qu'il étoit un homme de bien, bon serviteur du Roi, brave autant qu'on le peut être, & bien plus fage qu'on ne le disoit dans le monde. J'en pourrois apporter des preuves qui convaincroient les plus incrédules. On me vint enfin avertir qu'il étoit tems de partir, ce qui me donna lieu de prendre congé de M. de Blenac; tout le monde fut surpris du favorable accüeil qu'il m'avoit fait, & j'en reçûs bien des complimens. Je fus dire adieu à M. Houdin, & je m'embarquai fans avoir eu le loisir de considerer ni la Ville ni l'Eglise Paroissiale, tant on me pressoit de partir.

Je trouvai dans le canot les mêmes personnes avec qui j'étois venu. Nous fîmes rouler la toile qui le couvroit afin de jouïr de l'air & de la vûë du pays. Nous allions à la voile & fort vîte. On me montra une sucrerie de M. Roi dans un lieu appellé la Pointe des Nègres. Nous vîmes ensuite le Bourg & l'Eglise de la Casépilote. Tout ce terrain est fort élevé & fort coupé par des mornes, la plûpart des fonds qui sont entre les

1694.

mornes sont en savannes , où l'on voit beaucoup de canificiers : c'est ainsi qu'on appelle les arbres qui portent la casse. C'étoit autrefois une très-bonne marchandise & d'un grand débit , mais tous les habitans de la basse-terre ayant planté à l'envi des canificiers , cette marchandise n'eut plus de valeur , parce qu'on en faisoit aux Isles plus qu'on n'en pouvoit consommer en Europe , quand elle auroit été toute malade.

Canificier, arbre qui porte la casse ; sa description.

L'arbre qui porte la casse ou le canificier vient de bouture : il croît fort vite , il porte beaucoup & deux fois l'année , comme presque tous les arbres qui sont naturels à l'Amérique ; son bois est blanchâtre , assez mol , mais extrêmement coriace ; son écorce est grise & fort raboteuse. Cet arbre vient très-grand , ses feuilles sont longues & étroites , d'un verd pâle ; il pousse des fleurs jaunes par gros bouquets , qui ont une odeur assez agréable : aux fleurs succèdent les siliques où la casse qui en est comme la moüelle est renfermée. Ces siliques pendent aux branches comme des paquets de chandelles, de douze , quinze , & même de vingt attachées ensemble : elles sont vertes avant d'être mûres ; c'est à leur noirceur qu'on con-

noît qu'il est tems de les cueillir ; quant 1694.  
à leur grosseur & à leur longueur , cela  
dépend de l'âge de l'arbre & du terrain  
où il est planté : il est certain que plus  
les filiques ou bâtons de casse sont gros ,  
longs & pesants , plus la casse est es-  
timée.

Quand il fait du vent ces filiques se  
touchent les unes les autres , & font  
un bruit assez semblable à celui qu'on  
entend quand il passe des compagnies  
de soldats avec des bandoulieres garnies  
de fournimens. La casse des Isles est au-  
tant estimée que celle du Levant. J'ai  
vû des Apoticaïres en France & aux Is-  
les qui la trouvoient meilleure ; elle  
est naturelle dans les Isles , c'est-à-dire ,  
que cet arbre n'y a point été transporté ,  
on l'y a trouvé quand on a commencé à  
s'y établir.

Lorsque je suis parti des Isles en 1705.  
elle valoit sept livres dix sols le cent  
ou le quintal ; mais comme elle occupe  
beaucoup de place dans un vaisseau , &  
que par conséquent le fret consomme-  
roit tout le profit ; on la partage moi-  
tié par moitié pour le fret avec les bour-  
geois du navire.

Quand les Juifs étoient aux Isles ils Casse  
faisoient confire beaucoup de ces sili- confite.

1694. ques qu'ils envoioient en Europe , pour cet effet ils les cueilloient lorsqu'elles étoient encore extrêmement tendres, & qu'elles n'avoient que deux à trois pouces de longueur ; de sorte qu'on mangeoit la filique & ce qu'elle contenoit. Cette confiture étoit fort agréable & purgeoit doucement , ou du moins elle tenoit le ventre libre. Ils faisoient aussi confire les fleurs & leur conservoient leur couleur sous le candi qui les couvroit ; elles faisoient le même effet que les filiques. On ne fait plus de cette confiture depuis le départ des Juifs , soit qu'ils ayent emporté le secret avec eux , soit qu'on ne veuille pas se donner la peine de le chercher , en faisant plusieurs expériences. J'ai connu quelques personnes qui avoient confit de ces filiques , mais jusqu'à mon départ , elles n'étoient point arrivées au point de perfection qu'elles avoient été portées par les Juifs.

Histoire  
sur le su-  
jet de la  
casse.

A propos de ces filiques , qui pendent aux canificiers comme des paquets de chandelle. Je me souviens que m'étant trouvé dans notre Couvent du Moüillage en 1698. à l'arrivée de quelques uns de nos Religieux qui venoient d'Europe , il s'en rencontra un qui se

piquoit de connoître l'Amérique , & 1694.  
tout ce qu'elle produit , comme ceux  
qui y étoient depuis long-tems. Je cher-  
chois à mortifier un peu sa vanité , lors-  
qu'il m'en donna lui-même l'occasion ,  
en me demandant ce qui pendoit à ces  
arbres. Je lui dis que je m'étonnois ,  
que lui qui connoissoit toutes choses ne  
connût pas cela ; il est vrai , me dit-il ,  
que ce fruit ressemble fort à des chan-  
delles , & l'arbre pourroit bien être de  
l'espèce de ceux de la Chine qui por-  
tent le suif , mais ce qui suspend mon  
jugement , c'est que le suif de la Chine  
est blanc ou presque blanc , au lieu que  
celui-ci est verd. Cette imagination me  
fit sourire ; je l'assurai qu'il pensoit fort  
juste , & qu'il seroit difficile de lui faire  
voir rien qui lui fut nouveau. Qu'au  
reste ces chandelles étoient vertes , par-  
ce qu'elles n'étoient pas dans leur ma-  
turity. Il ne manqua pas de s'applaudir  
lui-même de son discernement si juste ,  
& moi de conter aux autres Religieux  
cette belle conversation. Elle fut re-  
nouvellée quelques momens après par  
un de nos Peres , qui pour achever de  
l'instruire , lui dit , qu'il ne manquoit  
que la mèche à ces chandelles quand on  
les cueilloit ; qu'autrefois on les faisoit

1694. fondre , & qu'ensuite on les travailloit comme on fait en France , mais que depuis peu on avoit trouvé l'invention de leur mettre la mèche , sans autre façon que de les percer avec une éguille chaude , au bout de laquelle la mèche étoit passée : il l'assura qu'on se servoit de ces sortes de chandelles dans presque toutes les maisons , & qu'on n'en emploieroit jamais de celles qui viennent de France , si on pouvoit donner à celles-ci un peu plus de blancheur. Notre habile homme crût cette fable de tout son cœur , & fut assez simple pour parler de ces chandelles vertes dans une maison où il alla le même jour , & de blâmer le Capitaine de son vaisseau qui avoit apporté une quantité considérable de caisses de chandelles , mais il fut étrangement surpris quand il vit que tout le monde se mocquoit de lui , il connut qu'on l'avoit duppé , & fut obligé d'avouer qu'il y avoit bien des choses qu'il ignoroit ; il se gardoit pourtant bien de me prier de l'en instruire.

Le vent qui nous avoit si bien servis depuis le Fort Royal , nous quitta au Carbet ; c'est un Bourg à une lieuë du Fort saint Pierre. On l'appelloit autrefois , le quartier de Monsieur , parce

que M. du Parquet, Seigneur & Propriétaire de la Martinique y faisoit sa résidence. Nos Nègres reprirent alors leurs avirons & ramèrent si bien, que j'arrivai à notre Couvent du Mouillage sur les huit heures du soir. 1694

Le lendemain matin le P. Cabasson me conduisit chez le Directeur des Domaines du Roi ; il s'appelloit M. de Vaucourtois, Parisien, honnête & fort obligeant. C'étoit lui qui payoit les pensions que le Roi donne aux Curez. Il me fit aussi-tôt délivrer les provisions dont j'avois besoin. C'étoit une barrique de vin de Bordeaux, qu'il me compta sur le pied de trois mille cinq cens livres de sucre brut, qui réduit au prix courant, où étoit pour lors cette marchandise, revenoit à la somme de trente-cinq écus. Je pris outre cela un baril de farine évalué à dix-huit cens livres de sucre ; un baril de bœuf salé évalué à quinze cens livres, & un demi baril de lard pour douze cens livres, ce qui faisoit en tout mille livres de sucre, qui étoient les deux tiers d'une année de ma pension. Je fis porter ces provisions chez un Marchand du Fort saint Pierre, nommé Ricord, où M. Michel faisoit porter les siennes, en attendant qu'il

## CHAPITRE IX.

*Prise de deux Vaisseaux Anglois par les Flibustiers. Leur maniere de combatre, & le Traité qu'ils font pour leur course.*

**L**E Jeudi quatriéme Mars j'allai rendre visite à notre voisin M. Pinel, Capitaine de Flibustiers, Commandant une corvette de six canons, appelée la Maloiiine ou la Volante. Il étoit arrivé la veille avec deux vaisseaux Anglois qu'il avoit pris au vent de la Barbade, l'un de douze canons & l'autre de dix-huit, venant à droiture d'Angleterre très-richement chargez.

Il me reçût avec mille civilitez, & ayant scû que je m'établissois à la Paroisse du Macouba, il dit qu'il vouloit contribuer à me mettre en ménage, & me fit présent de six belles bouteilles & de douze verres de cristal, avec deux fromages d'Angleterre. Ce fut ainsi que commença l'amitié qu'il a eüe pour moi jusqu'à sa mort. J'achetai encore d'autres

tres provisions qui me manquoient, & 1694.  
 je les fis porter avec mon coffre, mon  
 matelas & d'autres hardes, chez le mê-  
 me M. Ricord. Mon dessein étoit de  
 m'en retourner le lendemain à ma Pa-  
 roisse, mais notre Pere Supérieur m'ar-  
 rêta pour assister à une grande Messe que  
 les Flibustiers de M. Pinel devoient fai-  
 re chanter le jour suivant, & à laquelle  
 ils devoient communier, en exécution  
 d'un vœu qu'ils avoient fait dans le  
 combat, où ils avoient pris ces deux  
 vaisseaux Anglois.

Le Vendredi nous fûmes occupez  
 toute la matinée à confesser les Flibus-  
 tiers. On chanta une Messe de la Vier-  
 ge avec toute la solemnité possible; je  
 la célébrai & je benis trois grands pains  
 qui furent présentez par le Capitaine,  
 accompagné de ses Officiers, avec les  
 tambours & les trompettes. La Cor-  
 vette & les deux prises qui étoient  
 mouillées devant l'Eglise firent des dé-  
 charges de tout leur canon, au com-  
 mencement de la Messe, à l'élévation  
 du saint Sacrement, à la bénédiction &  
 à la fin du *Te Deum*, qui fut chanté  
 après la Messe. Tous les Flibustiers vin-  
 rent à l'Offrande, & présenterent cha-  
 cun un cierge avec une pièce de trente

Messe  
 chantée  
 en action  
 de graces  
 de la pri-  
 se de  
 deux  
 vaisseaux  
 Anglois  
 par le  
 sieur Pi-  
 nel, Ca-  
 piraine  
 de la  
 Corvette  
 la Ma-  
 louine.

1694. sols ou d'un écu. Ceux qui communie-  
rent le firent avec beaucoup de pieté &  
de modestie.

Après que j'eus dîné j'allai à bord de  
la Corvette & des prises. Je ne pouvois  
comprendre comment ce petit bâtiment  
armé seulement de six canons de six  
& de quatre livres de balle , avoit osé  
attaquer ces deux vaisseaux , dont le plus  
gros avoit cinquante-huit hommes d'é-  
quipage , & le petit quarante-cinq. Ils  
avoient tous deux des gaillards d'avant  
& d'arrière , retranchez avec des sa-  
bords pour le canon , des meurtrieres ,  
des coffres à feu , des grenades lardées ,  
c'est-à-dire , attachées en différens en-  
droits du bord , avec deux bandes de fer  
qui se croisent , l'ouverture de la gre-  
nade avec sa fusée répondant sous le  
gaillard par où on lui donne feu. J'y  
remarquai des espoirs ou espingards de  
fonte , où l'on met vingt-cinq ou tren-  
te balles de mousquet , & je ne sçai  
combien d'autres attirails qui augmen-  
toient la surprise où j'étois , comment  
on avoit pû surmonter tant d'obstacles ,  
& enlever ces deux bâtimens. Un Fli-  
bustier avec qui je m'entretenois , me  
dit , que tout le canon & toutes les au-  
tres defenses ne méritoient pas qu'on

Vais-  
seaux  
Anglois  
retran-  
chez  
pour  
soutenir  
les abor-  
dages.

y fit la moindre attention; qu'il leur suffisoit de voir un bâtiment & de pouvoir s'en approcher pour compter sûrement sur sa prise. Que le canon de leur Corvette étoit plus par cérémonie que par nécessité, puisqu'ils n'employoient presque jamais que les deux pièces de chasse quand ils battoient un vaisseau par l'avant ou par l'arrière, leurs fusils leur suffisant pour le désoler, jusqu'à ce que leur Capitaine juge à propos de sauter à l'abordage.

Je souhaitai de sçavoir comment s'étoit passé leur combat. Il me dit, qu'aussitôt que celui qui étoit en vigie ou en sentinelle au haut du mât eut averti qu'il découvroit ces deux vaisseaux, on fit porter dessus à toutes voiles; que ces deux vaisseaux voyant que la Corvette les haussait considérablement, crurent qu'il leur seroit inutile de prendre chasse; ils se flatterent même qu'ils pourroient se rendre maîtres de celui qui venoit sur eux; de sorte qu'ils broüillèrent leurs voiles pour l'attendre. On fut bien-tôt à la portée du fusil, on s'attacha d'abord au plus gros qui faisoit grand feu de son canon, & très-peu de sa mousqueterie, comme c'est la coutume des Anglois. On le battit pendant

Combat  
de la  
Corvette  
contre  
deux  
vais-  
seaux

1694.

1694. trois quarts d'heure dans la hanche & dans son arcaffe à coups de canon & de fusil , après quoi on l'élongea , & M. Pinel se jetta dessus avec soixante & dix hommes.

Ceux qui entrèrent par l'avant , trouverent par hazard une petite écoutille , que les Anglois n'avoient pas songé à fermer en se retirant sous le gaillard , ils y jetterent un flacon de verre plein de poudre , entouré de quatre ou cinq bouts de mèche allumée qui mirent le feu à la poudre dans le moment que le flacon se brisa en tombant qui grilla d'une si horrible façon sept ou huit Anglois , qu'ils demanderent quartier ; ainsi on s'empara de ce gaillard qui auroit donné beaucoup de peine , & qui mettoit nos gens entre deux feux : dans le même tems ceux qui étoient sur le pont ayant trouvé un canon qui étoit chargé , le pointerent contre le gaillard d'arriere , & le tirerent contre le retranchement où il fit beaucoup de fracas , pendant que ceux qui étoient montez sur le gaillard éventoient les coffres à feu en les perçant à coups de pistolet , après quoi ils ne font plus d'effet ; d'autres arrachotent les grenades lardées , & d'autres rompoient à coups de haches

le dessus du gaillard pour y faire un sa-<sup>1694</sup>  
bord, pendant que ceux qui étoient de-  
meurez sur le pont & qui s'étoient ga-  
bionnez derriere la chaloupe que les An-  
glois avoient eu l'imprudence de laisser  
sur le pont, faisoient feu sur les meurtrie-  
res & sur les sabords du retranchement  
avec tant de succès, que la vivacité des  
Anglois fut bien-tôt ralentie, parce qu'  
ils eurent nombre de morts & de blessez ;  
mais ce qui acheva le combat, furent  
quelques flacons de poudre & de grena-  
des qu'on jetta par le sabord qu'on avoit  
fait sur le gaillard. Ils en furent telle-  
ment incommodez, qu'ils demanderent  
quartier & se rendirent : ils avoient eu  
quinze hommes tuez, & environ vingt  
blessez ; nos Flibustiers eurent 4 hom-  
mes tuez sur le vaisseau & cinq blessez,  
ils en avoient eu six autres avant d'a-  
borber.

Pendant qu'on se battoit ainsi dans le  
vaisseau Anglois, son camarade faisoit  
toujours feu de son canon sur la Cor-  
vette qui lui répondoit du sien & de sa  
mousqueterie, sans s'éloigner beaucoup  
de son monde qui combattoit dans le  
vaisseau qu'on avoit abordé, dans l'in-  
certitude du succès du combat ; mais  
dès qu'il vit la victoire assurée, parce

1694. qu'on amena le pavillon , il se rendit sans donner la peine à la Corvette de l'aborder ; s'il se fût rendu plutôt il auroit conservé la vie à quatre hommes de son équipage , & n'auroit pas eu huit ou neuf blesez comme il se trouva qu'il avoit , quand nos gens s'en emparèrent.

Lorsque le vaisseau qui va en course appartient aux Flibustiers qui le montent , ils partagent les prises également. Le Capitaine , le Quartier-mâitre , le Chirurgien & le Pilote n'ont par-dessus leur lot qu'un présent , dont les autres les gratifient. A l'égard du pillage , il se partage également , sans que personne puisse s'approprier la valeur d'un écu, sous peine de perdre sa part du profit du voyage , & souvent même d'être dégradé , c'est-à-dire , mis à terre dans quelque Isle déserte , ou du moins chassé du bord. Mais quand le bâtiment n'appartient pas à l'équipage , les Armateurs ou Propriétaires du bâtiment prennent un tiers de prises pour la part du vaisseau , les vivres , la poudre , les boulets & les grenades. Les deux autres tiers se partagent à tout l'équipage ; bien entendu qu'avant toutes choses , on a pris le dixième pour l'Amiral ou

Chasse  
partie ou  
condi-  
tions  
sous les-  
quelles  
on fait la  
course  
aux Isles.

Gouverneur qui a donné la commission, 1694.  
& qu'on a payé le Chirurgien, les blef-  
sez & les estropiez. L'acte qui contient  
toutes les conditions sous lesquelles on  
fait la course, s'appelle Chasse-partie.  
Les principales de ces conditions sont :  
que les blesez ont outre leur lot un écu  
par jour pour leur nourriture pendant  
qu'ils sont entre les mains du Chirur-  
gien, qui est obligé de les panser & de  
fournir les remédes ; ce tems est pour  
l'ordinaire limité à soixante jours. Ceux  
qui sont estropiez d'un bras ou d'une  
jambe emportée, ou rendus inutiles,  
ont six cens écus pour chaque membre ;  
on donne trois cens écus pour le pou-  
ce, l'index de la main droite & un œil ;  
cent écus pour chacun des autres doigts.  
Ceux qui sont obligez de porter une  
canule sont réputez comme estropiez,  
& ont six cens écus aussi-bien que ceux  
qui ayant une jambe ou un bras de bois,  
s'ils viennent à les perdre de nouveau.  
Soit que l'on fasse prise ou non, les Ar-  
mateurs & les Flibustiers sont obligez  
de faire la course jusqu'à ce qu'on ait  
gagné pour payer les blesez & les es-  
tropiez. La part ou le lot des morts est  
donnée à leur matelot ou camarade, ou  
quand il ne s'en trouve point, à leurs

1694. héritiers si on les connoît ; sinon on le distribuë aux pauvres & aux Eglises pour faire prier Dieu pour le défunt ; car on aime mieux prendre ce parti que de le remettre entre les mains du Procureur des biens vacquans , parce qu'on sçait que c'est une abîme qui absorbe tout sans jamais rendre rien. Celui qui a découvert le bâtiment qu'on a pris , a un demi-lot plus que les autres ; chaque boë ou mouffe a un demi-lot ; le présent qu'on fait pour l'ordinaire au Capitaine va à la valeur de trois lots , quelquefois quatre ; le Quartier-maître qui est la seconde personne du bâtiment a deux lots ; le Pilote & le Chirurgien un lot & demi chacun.

Avant la paix de Risvick on donnoit les lots en espèces , mais dans cette dernière guerre , les Bourgeois ou Armateurs ont jugé qu'il étoit de leur intérêt de faire vendre les effets , & d'en partager ensuite le prix : cela a donné lieu à une infinité de friponneries , tant de leur part que de celle des Quartiers maîtres , & la négligence de ceux qui pouvoient y apporter du remède , a causé la désertion d'un grand nombre de Flibustiers , comme je dirai ci-après.

Quand j'eus considéré à loisir la Cor-

vette & ses prises, je voulus acheter un quart de beure & une caisse de chandel- 1694.  
les; j'en demandai le prix au Quartier-  
maître, qui me répondit fort obligeam-  
ment, que je pouvois choisir ce que je  
voudrois, & qu'ensuite nous nous ac-  
commoderions ensemble. Je fis donc  
choisir un quart de beure d'environ  
vingt-cinq livres, & une caisse de chan-  
delles du même poids; mais quand je  
voulus en sçavoir le prix pour payer, il  
me dit que les prises étoient assez confi-  
dérables pour me faire présent de ces  
bagatelles, & de cinquante bouteilles  
de biere & de cidre qu'il fit mettre dans  
mon canot; que c'étoit la moindre cho-  
se qu'il me pouvoit offrir pour la peine  
que j'avois eüe à chanter la Messe pour  
eux, & pour la part qu'il espéroit que  
je leur accorderois dans mes prieres.

Présent  
que les  
Flibuf-  
tiers font  
à l'Au-  
teur.

On trouvera peut-être en Europe ces  
manieres extraordinaires pour des Fli-  
bustiers, en qui on suppose peu de pieté;  
mais ceux qui connoissent l'Amérique,  
sçavent qu'ils ont un très-grand soin  
de faire part de leurs bonnes fortunes  
aux Eglises, & que s'ils trouvent dans  
leurs prises des ornemens d'Eglise, ou  
des étoffes propres à en faire, ils ne  
manquent jamais de les donner aux

1694. Eglises qu'ils fréquentent.

Le Samedi sixième Mars le P. Dastez partit pour saint Domingue ; il s'embarqua dans une barque de Flibustiers qui alloit porter des ordres de la Cour en cette Isle-là & à sainte Croix ; je l'allai conduire à bord , après quoi je montai à cheval pour me rendre à ma Paroisse.

Le lendemain qui étoit le premier Dimanche du mois , dédié à la dévotion du Rosaire , je confessai un grand nombre de personnes , & comme outre les deux Catéchismes j'avois encore été obligé de prêcher , de faire la Procession & la bénédiction du saint Sacrement , il étoit une heure après midi quand je sortis de l'Eglise. M. Dauville , Marguillier de la Paroisse , prévoyant qu'après tant de fonctions j'aurois besoin de quelque nourriture , avoit fait apporter à dîner au Presbytere , & y avoit invité le P. le Breton & quelques-uns des principaux habitans du quartier. Je ne sçavois rien de tout cela , & je fus fort étonné en entrant chez moi d'y trouver la table dressée & le dîner tout prêt. Il faut avoüer que j'étois charmé des manieres de mes Paroissiens , & que j'eusse voulu leur en marquer ma recon-

noissance par des services plus considérables, que n'étoit mon assiduité à mes devoirs. 1694.

Je laissai la compagnie au Presbytere pendant que j'allai confesser un Nègre d'une habitation de M. Roy, car il en avoit deux très-considérables dans ma Paroisse, & d'autres encore dans différens endroits & quartiers de l'Isle. On ne peut sans étonnement penser à la fortune de cet homme. Il étoit venu aux Isles en qualité d'engagé, dans les premières années que la Colonie commença à se former; il étoit de Bordeaux, tailleur ou chaussetier de son métier. Le tems de son engagement étant achevé, il se mit à torquer du tabac, qui étoit alors la marchandise des Isles; & quand la saison de torquer étoit passée, il travailloit de son métier. Il s'associa avec un autre torqueur, dont il hérita quelques années après. Il fit quelques voyages en course, si heureusement, qu'en très-peu de tems il se vit en état d'établir une sucrerie, & de faire des établissemens en divers quartiers de l'Isle. Quand j'arrivai à la Martinique il avoit six sucreries, celle du Prêcheur où il demouroit étoit accompagnée d'une très-belle raffinerie. il en avoit une autre dans la montagne

Histoire  
du sieur  
Jean  
Roy,  
connu  
aux Isles  
sous le  
nom du  
petit Roi.

1694. à une lieuë de celle-là ; une à la Pointe des Nègres auprès du Fort Royal ; une à l'ance de la Couleuvre , & deux dans ma Paroisse. On comptoit plus de huit cens Nègres travaillans dans ces établissemens. Son fils aîné avec lequel j'étois venu de France , étoit Capitaine de Milice , & une de ses filles avoit épousé M. de la Fossiliere , Capitaine de vaisseau de Roi.

M. Jean Roy est mort en 1707. étant pour lors Doyen du Conseil , premier Capitaine de Milice de l'Isle , & sans contredit le plus ancien habitant. Il étoit pour lors âgé de plus de quatre-vingt-dix ans. Il a laissé aux onze enfans qu'il avoit eus de Luce Bruman sa femme soixante & douze Nègres chacun , avec la moitié d'une sucrerie , sans compter ce qu'ils avoient reçu en mariage , & les effets qui se sont trouvez dans sa maison & en France. C'étoit un très-bon homme ; il étoit logé & meublé magnifiquement ; il recevoit parfaitement bien ceux qui alloient chez lui ; charitable & bienfaisant , au de-là de ce qu'on peut dire. L'Eglise du Prêcheur qui étoit sa Paroisse lui est redevable de son bâtiment , & de la plus grande partie des vases sacrez & des ornemens qui y sont

en grand nombre , il avoit la même charité pour les Paroisses où il avoit des habitations. Sa mémoire étoit si heureuse qu'il se souvenoit des moindres circonstances des choses qui s'étoient passées depuis plus de soixante & dix ans , comme si elles eussent été présentes. Comme je le voyois assez souvent , j'avois un plaisir extrême à l'entendre raconter les commencemens de nos Colonies , ses différens voyages & ses aventures.

Le Samedi 13. le canot que Monsieur Michel avoit envoyé au Fort S. Pierre pour apporter mon bagage , revint avec tout ce que je voulois faire apporter , excepté mon lit. Monsieur Michel fit semblant de se fâcher à cause de cela contre ses Nègres , & moi je fus assez simple pour croire qu'il le faisoit tout de bon , & pour travailler à l'appaïser. Je scûs quelques heures après qu'il leur avoit deffendu de l'apporter , afin d'avoir ce prétexte pour me retenir plus long-tems chez lui. En effet j'y demeurai jusqu'au Samedi avant le Dimanche des Rameaux , & ce ne fut pas sans peine qu'il me laissa la liberté de me retirer dans ma maison Curiale. Je voulus lui faire présent de ce que Monsieur Pinel & les Flibustiers m'avoient don-

— 230 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. né : mais il me fut impossible de lui faire accepter la moindre chose ; seulement après bien des cérémonies, il prit un des fromages à condition de me le rendre, ce qu'il a fait cinq ou six fois, disant toujours quand il m'en renvoyoit, que c'étoit celui qu'il m'avoit emprunté.

J'achevai cette semaine l'état des ames de ma Paroisse. J'y trouvai deux cens vingt-neuf personnes de Communion, soixante & dix-huit enfans qui n'avoient pas encore communié, six cens nonante six Nègres petits ou grands, parmi lesquels il y en avoit soixante & quatre qui avoient communié, & cinquante-huit qui n'avoient pas encore reçu le Baptême.

---

## CHAPITRE X.

*Etat des Paroisses des Isles, des Curez qui les desservent, & leurs droits.*

**L**E spirituel est administré dans toutes les Isles par des Religieux ; il y a eu autrefois des Prêtres séculiers qui ont eu soin de quelques Paroisses, mais cela a duré peu ; & les Religieux de dif-

férens Ordres qui avoient accompagné 1694. les habitans qui ont commencé la colonie, s'y sont toujours maintenus, & la Cour a depuis très-long-tems jugé à propos de n'admettre point d'autres Ecclésiastiques.

Voici l'état des Paroisses qui étoient à la Martinique en 1694. Je parlerai dans leur tems des augmentations & des changemens qui y sont arrivez. Elles étoient toutes desservies par les Jésuites, les Capucins & les Jacobins ou Freres Prêcheurs, que l'on appelle aux Isles les Peres blancs, comme on appelle les Jésuites les Peres noirs.

Les Jésuites desservent cinq Paroisses, qui sont, celle du Fort saint Pierre, du Prêcheur, du Carbet, de la Casse-pilote, & du Cul-de-sac à Vache. Ils ont depuis cédé cette Paroisse aux Capucins.

Les Capucins avoient soin de la Paroisse & de la Forteresse du Fort Royal, des Paroisses du Trou au Chat, du Cul-de-sac Marin, & deux autres qui sont aux ances Darlet.

Les Jacobins avoient la Paroisse du Mouillage, dont l'Eglise leur appartenoit, & six autres Paroisses à la Cabesterre de l'Isle, qui étoient, sainte Anne

— 232 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. du Macouba, saint Jean-Baptiste de la Basse-pointe, sainte Hiacinte à la grande Ance, saint Paul au Marigot, sainte Marie au quartier du même nom, & la Trinité qui est un Port & un Bourg considérable à la Cabesterre.

A la Guadeloupe il y a des Capucins, des Jacobins, des Carmes chauffez de la Province de Touraine. M. Houel avoit appellé ces derniers dans le tems qu'il étoit Seigneur & Propriétaire de cette Isle; pendant un procès que nos Peres furent contraints d'avoir avec lui au sujet des terres qui nous avoient été concédées par la premiere Compagnie qui fit l'établissement de la Guadeloupe en 1635. Quoique les Carmes n'eussent aucun Bref du Pape, ils ne laissoient pas par la tolérance des autres Religieux, d'exercer les fonctions curiales dans la Paroisse du Bourg de la Basse terre, dans celle du vieux Fort, & des trois rivieres qui leur avoit été cedée par les Jésuites. Ils avoient aussi soin des Paroisses de Marie-Galante & des Saintes, fondez seulement sur une prétenduë Bulle de communication des Privileges des Religieux Mandians, dont ils prétendent que tous peuvent jouir, quand ils ont été une fois accordez à un de ces Ordres.

Les Jésuites ont une sucrerie & grand nombre d'Esclaves à la Guadeloupe ; ils y ont outre cela une belle maison & une belle Eglise dans le Bourg. Ils ont soin des Nègres qui se trouvent dans la Paroisse des Carmes.

L'Isle de la Grenade est desservie par les Capucins depuis que nous l'avons abandonnée, y étant contraints par la violence d'un Gouverneur qui y fut mis par la Compagnie de 1664. à laquelle le Comte de Cerillac qui en étoit propriétaire avoit été obligé de la vendre ; Nous y possédons une très-grande terre appelée le Fond du grand Pauvre, qui est une réserve du Comte de Cerillac, dont il a gratifié notre Ordre ; mais qui faute d'être habitée, est en proie à tous ceux qui veulent s'y établir.

L'Isle de S. Christophle a été desservie par les Jésuites & par les Capucins ; les Carmes y avoient une habitation & une Eglise qui n'étoit pas Paroissiale. Nous y avons conservé une petite Chapelle & une habitation, après que l'on eut rendu aux Anglois la partie de cette Isle dont on les avoit dépouillés pendant la guerre de 1666. & leurs trois Temples que l'on nous avoit donné pour faire le Service & administrer les Sa-

1694. cremens aux Catholiques François & Irlandois, à qui on avoit partagé les habitations conquises sur les Anglois. Le spirituel de l'Isle de Sainte Croix a toujours été administré par nos Peres depuis qu'on commença à s'y établir, jusqu'en 1696. qu'on transporta cette Colonie pour augmenter celle de Saint Domingue: il fallut suivre le sort des autres. Nous y portâmes les attirails de la sucrerie que nous y avions avec environ soixante & dix Nègres grands ou petits. C'est avec ce secours que nous avons fait l'établissement que notre Mission possède dans l'Isle de S. Domingue au quartier de la petite riviere à Léogane.

Les Isles de S. Martin & de S. Barthelemi ont été desservies par les Capucins depuis que nos Peres les ont abandonnées faute de Religieux. Nos Missions avoient un terrain considérable dans la premiere de ces deux Isles.

L'Isle de Cayenne fut desservie par les Capucins qui y vinrent avec les premiers habitans qui y furent envoyez par une compagnie de Marchands de Rouen. En 1652. il se fit une autre Compagnie qui obtint du Roi à certaines conditions la propriété de cette Isle, & de la terre

ferme , depuis le cap du Nord jusqu'à 1694.  
la riviere des Amazones. Cette Compagnie à la tête de laquelle étoit l'Abbé de l'Isle Marivault , jugea à propos d'y conduire des Prêtres séculiers , & entre autres un certain Monsieur Biet qui s'est donné la peine d'écrire l'histoire tragique de cette entreprise qui commença & finit en moins de vingt mois , sous le titre d'Histoire de la France équinoxiale. Il a joint à ce qu'il avoit remarqué à Cayenne , le peu qu'il a vû en passant aux Isles du vent en retournant en France , c'est-à-dire à la rade de la Martinique & à la Guadeloupe ; mais comme cela n'auroit gueres grossi son ouvrage , il y a mis tout ce qu'il a plû à de certaines gens qui lui ont donné des mémoires , plutôt pour favoriser leurs intérêts & leurs passions que pour l'instruire de la verité ; c'est ce qui fait que son Livre est rempli de quantité de faussetez. Quoiqu'ils ne touchassent en aucune façon nos Missions , le Pere du Terre mon confrere , n'a pas laissé d'en réfuter une partie dans son Histoire générale des Antilles. Je n'aurois pas de peine à achever , mais comme cet Auteur est mort , & qu'il n'a laissé commission à personne de répondre

1694. pour lui , je ne veux pas troubler son repos.

Après la déroute de cette Compagnie , les Jésuites y vinrent avec celle qui se forma en 1664. & s'y sont toujours maintenus seuls. Ils n'avoient en 1694. qu'une Paroisse dans l'Isle de Cayenne , & un Missionnaire ambulant qui alloit administrer les Sacremens aux habitans de la terre ferme. Le Marquis de Ferolles qui en étoit Gouverneur en 1699. avoit souvent des différens avec eux. Il crut que pour les rendre plus traitables , il falloit appeller d'autres Missionnaires qui partageassent avec eux le soin des ames. Il fut appuyé dans la demande qu'il en fit à la Cour par une Requête des principaux Officiers & habitans qui demandoient nos Peres. Le Roi consentit à leurs demandes , & le Superieur de notre Mission de la Martinique eut ordre d'y envoyer deux Religieux ; mais comme nous en avions à peine pour fournir nos Eglises , il n'en pût envoyer qu'un qui fut un de nos Compagnons de voyage , le P. Romanet , qui se servit d'une barque qui remontoit à Cayenne , ce qui est tout-à-fait extraordinaire. Il trouva à son arrivée que le Gouverneur & les

Les Jacobins  
sont appelles  
pour deservir  
une Paroisse à  
Cayenne.

Jésuites s'étoient accommodés, & que 1694.  
selon les apparences une des conditions  
de l'accord, étoit que nos Peres ne se-  
roient point reçûs. Le Pere Romanet  
ne laissa pas d'être assez bien reçû du  
Gouverneur; les Jésuites le comblèrent  
de civilité. Ils l'obligerent de prendre  
une chambre chez eux, ils l'accompa-  
gnoient par tout, ils lui témoignoient  
qu'ils avoient encore plus d'envie que  
le Gouverneur & les habitans de par-  
tager avec lui le soin des ames, Mais  
après l'avoir traité avec toutes sortes de  
charité chez eux pendant quatre mois,  
il fut obligé de revenir à la Martinique,  
sans avoir pû rien conclure pour un éta-  
blissement; & il apprit à ses dépens que  
pour être sorti de Limoges depuis cinq  
ans, & avoir vû tant de pays, il n'en  
étoit pas plus habile homme, puisqu'il  
auroit dû s'appercevoir en très-peu de  
jours qu'on le jouïoit.

Les Jésuites ont un Missionnaire chez  
les Sauvages de l'Isle S. Vincent, & un  
frere Coadjuteur qui lui sert de Com-  
pagnon. Le Roi leur donne quinze ou  
dix-huit cens livres pour cette Mission.  
Je ne croi pas qu'elle ait été encore  
d'aucune utilité. Les Caraïbes ne sont  
pas gens qui s'embarassent de recevoir

1694. ou de quitter quelque sorte de Religion que ce soit. Je parlerai dans un autre endroit de leur indifferance, & de leurs mœurs.

La partie Françoisé de l'Isle de Saint Domingue, est divisée en deux quartiers principaux. Celui du Nord qui comprend le Cap François, & le port Paix, & celui de l'Ouest qu'on appelle Leogane. Les Capucins administroient le spirituel dans la partie du Nord, & avoient encore des Paroisses dans la partie de l'Ouest. Les Peres Blancs, ou Jacobins y avoient trois Paroisses qui sont les Bourgs de l'Esterre, de la petite Riviere, & du Cul-de-fac. Le spirituel a été administré de cette maniere jusques en 1702. que les Capucins ayant remontré au Ministre qu'ils ne pouvoient pas fournir le nombre de Religieux nécessaires pour ces Missions, on a donné aux Jésuites la partie du Nord qui commence au Cap François, & finit à la riviere de l'Artibouite, & les Jacobins ont eu tout le reste de l'Isle, à commencer à cette riviere jusqu'au cap Tiberon qui est le plus occidental de l'Isle où commence la concession de la Compagnie de l'Isle à Vache à qui le Roi a permis de choisir tels Ecclésiast.

Distri-  
bution  
des Pa-  
roisses  
dans  
l'Isle  
S. Do-  
mingue.

tiques qu'elle jugera à propos. 1694.

C'est le Roi qui entretient les Religieux-Curez des Isles du Vent, c'est-à-dire de toutes les Isles, excepté celle de S. Domingue. Les pensions des Curez se prennent sur le domaine du Roi aux Isles. Toutes les Cures anciennes ont douze mille livres de sucre brut, & les nouvelles seulement neuf mille livres. Comme les Paroisses des Jésuites à la Martinique sont toutes anciennes, elles sont aussi toutes à douze mille livres de sucre, celle du Fort S. Pierre a de plus neuf mille livres pour un secondaire.

Revenus  
des Curez aux  
Isles du  
Vent,  
c'est-à-  
dire, à la  
Martinique,  
la  
Guadeloupe,  
&c.

Les Paroisses des Capucins de la Martinique sont toutes à neuf mille livres, excepté celle du Fort Royal qui a vingt-un mille livres pour deux Religieux, ils ont outre cela cinq cens frans comme Aumôniers de la Forteresse.

Les Paroisses des Jacobins étant de différentes espèces, leurs pensions sont aussi différentes; celle du Mouillage a vingt-un mille livres pour deux Religieux, celle de la Basse-pointe & de sainte Marie ont chacune douze mille livres, & les autres n'ont que neuf mille livres; mais afin que nos Religieux soient tous égaux, le Supérieur prend sur

1694. la Paroisse du Mouillage 12000. livres de sucre pour ajoûter aux 9000. livres qu'ont les Paroisses nouvelles afin de leur faire à tous un revenu fixe de 12000. livres de sucre brut. A l'égard du casuel des Paroisses, il est different selon la difference des lieux où elles sont situées; il consiste seulement dans les droits de sépulture & de mariage, & les publications des bancs pour les personnes libres; car à l'égard des esclaves, on n'exige rien d'eux ni de leurs maîtres pour eux. La levée des corps que le Curé va chercher à la maison est taxée dans les Paroisses du Fort S. Pierre, du Mouillage & du Fort Royal, à quinze livres, dans les autres lieux de l'Isle à six livres; on donne dans les trois Eglises ci-dessus neuf livres pour chaque grande Messe, & dans le reste de l'Isle quatre livres dix sols; les Messes basses à une livre, les publications des bancs pour les mariages à vingt sols chacune, & les certificats de Bapêmes, mariages ou sépultures à vingt sols. A l'égard des autres fonctions on reçoit ce que les fidèles présentent quand cela arrive, mais on ne demande jamais rien.

Quand j'arrai aux Isles nos pensions étoient

étoient payées en sucre brut, qui à cause de la guerre étoit une marchandise si décriée qu'à peine la pouvoit-on négocier en marchandise, sur le pied d'un écu le cent, pendant que toutes les provisions qui venoient de France étoient à un prix excessif. Mais ce même sucre étant venu à encherir vers la fin de 1697. où on le vendit jusqu'à cinq & six livres le cent, & son prix ayant encore considérablement augmenté après la paix de Risvick, les Fermiers des Domaines du Roi obtinrent un Arrêt du Conseil d'Etat qui fixa toutes les pensions, tant du Clergé que de l'Etat Major, à quatre livres dix sols le cent, pendant que ces mêmes Fermiers exigeoient six livres par cent pour les droits de Capitation de ceux qui ne faisoient pas du sucre, & du sucre effectif de ceux qui en faisoient. Ce fut un nommé la Bruneliere insigne maltotier s'il en fut jamais, qui avoit succédé à Monsieur de Vaucourtois, qui donna cet avis à ses maîtres. Par bonheur pour les Isles la Commission ne dura que deux ans, car il auroit ruiné tous les habitans & tout le commerce s'il y eût demeuré plus long-tems. Mais le départ de cet honnête homme n'a pas

1694.  
Prix du  
sucre  
brut a-  
vant la  
paix de  
Risvick.

La Bru-  
neliere,  
Direc-  
teur du  
Domai-  
ne.

1694. remedié aux maux qu'il a causé, & depuis ce tems-là les pensions des Curez, celles de l'Etat Major & des Officiers de Justice ont été payées sur le pied de quatre livres dix sols pour cent livres de sucre.

Appointemens de l'Etat Major des Isles.

Les appointemens du Gouverneur Général, du Lieutenant au Gouvernement Général, & de l'Intendant, sont payez par le Trésor en France. Les Gouverneurs de la Martinique, Guadeloupe & S. Christophle, ont soixante mille livres de sucre payés à quatre livres dix sols le cent aux Isles, & mille écus de gratification payez en France. Les Lieutenans de Roi ont vingt mille livres de sucre, & cinq cens livres de gratification. Les Juges Royaux des trois Isles ci-dessus, les Procureurs du Roi, & les Exécuteurs de la Justice, ont chacun douze mille livres de sucre. Les Conseillers au Conseil Supérieur, ont douze cens livres de sucre, ou l'exemption du droit de Capitation pour douze de leurs Esclaves.

En quoi consiste le Domaine du Roi.

Le Domaine du Roi dans les Isles consiste dans le droit de Capitation que tous les hommes blancs ou noirs libres, engagez ou esclaves, payent depuis l'âge de quatorze ans jusques à soixante,

Ce droit est de cent livres de sucre brut 1694.  
effectif par an , pour ceux qui en font ,  
ou de six francs pour ceux qui n'en font  
point. Ce sont les maîtres qui payent  
pour leurs domestiques engagez ou es-  
claves. On paye encore un pour cent de  
tout le sucre qu'on livre pour avoir le  
droit de le peser chez soi. Chaque caba-  
ret paye deux mille livres de sucre par  
an. Toutes les Marchandises qui arri-  
vent aux Isles payent un pour cent en  
espèce , ce qui se doit entendre seule-  
ment des provisions de bouche ; outre  
cela le tiers des confiscations & des  
amendes entre dans le Domaine du  
Roi.

Tous les hommes blancs créolles ,  
c'est à dire , nez dans les Isles , & géné-  
ralement toutes les femmes blanches  
sont exemptes du droit de Capitation  
aussi-bien que les esclaves , serviteurs ,  
ou engagez des Religieux ou des an-  
ciens Seigneurs , Propriétaires des Isles  
& leurs représentans.

Les pensions des Religieux qui desser-  
vent les Paroissent de S. Domingue ne  
sont pas payées par le Roi. Ce sont  
les habitans de chaque Paroisse qui les  
payent. Le Marguillier a soin d'en faire  
la répartition & la levée , & de la payer

Ceux qui  
ne sont  
pas su-  
jets à  
payer le  
droit de  
Capita-  
tion.

Pensions  
des Cu-  
rez à S.  
Domingue.

1694. par quartier au Curé, elle est de trois cens écus par an ; & quand on est obligé de tenir deux Prêtres dans une Paroisse, on donne cent cinquante ou deux cens écus pour le second.

Les pensions & le casuel des Curez sont bien plus considérables à S. Domingue qu'aux Isles du Vent. Mais on doit considerer que toutes les provisions de bouche qui viennent d'Europe, comme sont le vin, la farine, les viandes salées, les épiceries, & généralement toutes les autres choses dont on a besoin pour se nourrir, se vêtir & se médicamer, sont infiniment plus cheres à S. Domingue qu'aux autres Isles, parce que l'argent y étant plus commun, toutes les denrées augmentent de prix.

Les plus petites monnoyes des Isles du Vent étoient encore en 1705. les sols marqués de France, à S. Domingue c'étoit les pièces de quatre sols, ou les demi-réales d'Espagne.

Les habitans de S. Domingue ne paient point de droits de Capitation, mais ils payent deux sols par livre d'indigo, & quelque chose pour le sucre avec l'entretien des Curez & de l'Etat Major ; cela vaut bien une Capitation, & quelque chose de plus.

Les différens Ordres Religieux que 1694.  
j'ai nommez ci-dessus, ont à leur tête un  
Préfet Apostolique, qui est ordinaire-  
ment le Supérieur général de toutes les  
Missions à qui la Congrégation *de pro-  
pagandâ fide*, donne les pouvoirs né-  
cessaires pour le spirituel, parce que les  
lieux des Missions ne sont sous la Juris-  
diction d'aucun Evêque, soit d'Europe,  
soit de l'Amérique. Voici une traduc-  
tion des Privileges que le Pape accor-  
de ordinairement aux Préfets Apostoli-  
ques.

1. De dispenser de toutes sortes d'ir-  
régularité, excepté celle qu'on a encou-  
ruë pour une véritable bigamie, ou pour  
un homicide volontaire; même quand  
il y auroit dans ces lieux-là une ex-  
trême nécessité d'ouvriers; mais quant  
à l'homicide volontaire, on en pourra  
dispenser dans un besoin pressant, pour-  
vû que cela ne cause point de scandale  
dans le pais.

2. De dispenser & commuer les vœux  
simples, même celui de chasteté en  
d'autres œuvres de pieté, & cela pour  
une cause raisonnable, excepté le vœu  
de Religion.

3. D'absoudre & de dispenser de tou-  
tes sortes de simonies, même de la

1694. réelle en quittant les Bénéfices, & de la restitution des fruits perçûs injustement en imposant quelque aumône, ou autre pénitence salutaire selon la volonté de celui qui donne l'absolution, ou si les Bénéfices sont Paroissiaux, & qu'il ne se trouve personne capable de les remplir, on peut absoudre les coupables, & leur permettre de les garder.

4. De dispenser dans le troisième & quatrième degré de consanguinité & d'affinité simple & mixte; & dans le deux, trois & quatrième mixte, mais jamais dans le second simple. Et pour ce qui regarde les mariages contractez dans le second degré simple, pourvû qu'il ne touche en aucune façon au premier degré, on en pourra dispenser ceux qui viennent au sein de l'Eglise étant hérétiques ou infidèles, & en ce cas on pourra déclarer légitimes les enfans provenus de ce mariage.

5. De dispenser de l'empêchement de l'honnêteté publique, provenant des fiançailles.

6. De dispenser de l'empêchement du crime, pourvû cependant qu'il ne regarde qu'une des parties; comme aussi de rendre le droit qu'on pourroit

avoir perdu , de demander le devoir 1694.  
conjugal.

7. De dispenser de l'empêchement de l'affinité spirituelle , excepté celle qui se contracte entre celui qui baptise & le baptisé.

8. Les dispenses ordinaires des mariages dans le quatre , cinq , six & septième degré , ne se doivent point accorder qu'à condition que la femme n'ait point été enlevée ; ou si elle l'a été , qu'elle ne soit plus entre les mains du ravisseur , mais dans un lieu libre. Et encore on ne peut se servir de ces pouvoirs que dans les lieux où il n'y aura point d'Evêque.

9. De dispenser les Gentils & les Infidèles qui se convertissent à la Foi , ayant plusieurs femmes , qu'ils puissent garder après leur Baptême celle qui leur plaira , bien qu'elle ait embrassé la Religion Chrétienne , à moins que la première de toutes les femmes qu'ils ont prises ne voulût recevoir le Baptême , auquel cas elle doit avoir la préférence.

10. D'absoudre de l'Hérésie , du Schisme & de l'Apostasie de la Foi , toutes sortes de personnes , même les Ecclésiastiques séculiers ou réguliers , excepté ceux qui sont des lieux où l'Inqui-

1694. sition est établie , à moins qu'ils ne fussent tombez dans ces crimes , dans les lieux des Missions , & où l'hérésie est dominante. Et encore excepté ceux qui ayant abjuré juridiquement sont retombés dans l'hérésie ; à moins qu'étant nez dans un pais hérétique , & y étant retournés , la foiblesse ne les eût fait tomber , & cette absolution ne peut servir que dans le fort intérieur.

11. D'absoudre de tous les cas réservés au S. Siège , & même de ceux qui sont contenus dans la Bulle *in Cœna Domini*.

12. De benir les ornemens & autres ustenciles pour le Sacrifice de la Messe.

13. De réciter le Rosaire ou quelque autre Priere , si on ne peut porter avec soi son Breviaire , & qu'on ne puisse réciter l'Office divin , pour quelque empêchement légitime.

13. De réconcilier les Eglises prophannées , avec de l'Eau benîte par un Evêque , ou dans la nécessité avec de l'Eau benîte ordinaire , & de communiquer ce pouvoir aux simples Prêtres.

15. De consacrer les Calices , les Patenes & les Autels portatifs avec de l'huile benîte par l'Evêque , dans les lieux où il n'y a point d'Evêques , ou dans ceux où

le Siège est vacant, ou bien éloigné de 1694.  
deux journées.

16. De permettre de manger de la viande, des œufs & du laitage pendant le Carême & autres tems de jeûne lors qu'on le jugera à propos.

17. De célébrer la Messe deux fois le jour, s'il y a pour cela une grande nécessité, pourvû qu'on n'ait pas pris l'abolution à la premiere Messe, qui a dû être célébrée une heure avant l'aurore, & la seconde après midi. On pourra même célébrer sur un Autel portatif, sans Ministre, en pleine campagne sur la terre, pourvû que ce soit un lieu décent, sur un Autel, quoiqu'il fût rompu, & qu'il n'y eût aucune Relique, en présence des Hérétiques ou excommuniés Schismatiques ou Infidèles, pourvû que le Ministre ne soit pas hérétique ou excommunié, & qu'on ne puisse célébrer autrement. Il n'est pourtant permis de se servir du pouvoir de dire la Messe deux fois en un jour que très-rarement, & pour des raisons très-fortes & très-pressantes, & en cela on charge la conscience du Célébrant.

18. D'accorder une indulgence plénie-re aux Hérétiques la premiere fois qu'ils font abjuration, & à tous les Fideles à

1694. l'article de la mort , qui sont contrits & confessez , ou du moins qui sont contrits.

19. D'accorder une Indulgence pléniere trois fois l'année dans l'Oraison de quarante heures qu'on indiquera dans certains jours à tous ceux qui étant contrits & confessez , auront reçu la sainte Communion.

20. De pouvoir s'appliquer à soi-même les Indulgences.

21. De célébrer la Messe des Morts à quelque Autel que ce soit , même sur un Autel portatif , tous les Lundis qui ne seront pas empêchez par une Fête de neuf Leçons , ou s'ils sont empêchez , les Mardis , & de délivrer selon leur intention une ame du Purgatoire par maniere de suffrage.

22. De porter le Très-Saint Sacrement aux malades sans cérémonie & sans lumiere , & de le garder de la même maniere pour la même fin , pourvu cependant que ce soit dans un lieu décent ; s'il y a quelque danger d'un sacrilege du côté des Hérétiques ou des Infidèles.

23. De se vêtir d'habits séculiers , si les Missionnaires ne peuvent demeurer ou passer autrement dans les lieux de leur Mission.

24. De garder dans leur maison & 1694.  
de lire les Livres des Hérétiques qui  
traitent de leur Religion , afin de les  
combattre , & tous les autres Livres  
deffendus , excepté les ouvrages de Char-  
les Du Moulin , de Nicolas Machia-  
vel & tous ceux qui traitent de l'Astro-  
logie judiciaire , principalement ou in-  
cidemment , ou de quelque maniere  
que ce soit , à condition que ces Li-  
vres ne pourront être transportez hors  
des lieux des Missions , & que les Mis-  
sionnaires ne pourront donner à d'au-  
tres la permission de les lire.

25. De communiquer ces privileges  
en tout ou en partie aux Religieux de  
sa Mission que la Congrégation aura  
approuvée , & non à d'autres , pour le  
tems & les lieux que le Préfet Aposto-  
lique jugera à propos , avec pouvoir de  
révoquer ou diminuer ces mêmes pou-  
voirs qui sont accordez au Vice-Préfet  
ou autre qui succedera , & en cas de  
mort à celui ou à ceux qui sont nom-  
mez par la Congrégation , ou qui leur  
succèdent de droit , afin que la Mission  
ne demeure pas sans chef.

26. D'administrer tous les Sacremens  
qui sont de la compétence des Curez ou  
Ordinaires , excepté ceux de l'Ordre &

1694. de la Confirmation ; enfin de se servir de ces privileges , & de les administrer à ceux qui en auront besoin sans aucune rétribution.

Tels sont les privileges que le Pape accorde aux Missionnaires. J'ai jugé à propos de les mettre ici , afin que le public puisse juger si nous avions tort dans une affaire que je rapporterai ci-après.

## CHAPITRE XI.

### *Description du Roucou & de l'Indigo.*

**D**Ans l'état que je fis de ma Paroisse , je ne me contentai pas de sçavoir le nombre des ames qui la composoient , j'observai encore les marchandises qui s'y fabriquoient. J'y trouvai donc que je n'avois que cinq habitations où l'on fit du sucre. Tous mes autres Paroissiens s'occupoient à la culture du Roucou , de l'Indigo & du Cacao. Outre ceux là il y avoit nombre d'ouvriers différens , & d'autres qui vivoient sur leurs habitations de ce qu'ils en recueilloient , & des farines de Manioc qu'ils faisoient , & des bestiaux & volailles qu'ils y élevoient , qui n'étoit pas

le trafic le moins considérable, puisqu'il 1694.  
vient du fond même de la terre, & qu'il  
produit de l'argent comptant. Je parle-  
rai amplement du Sucre, du Cacao &  
du Manioc dans un autre endroit. Je  
vais donner à présent une idée la plus  
juste que je pourrai du Roucou, de sa  
qualité, de sa culture, de son usage, des  
mauvaises façons qu'on y peut faire, &  
des moyens pour les découvrir, & en-  
suite je parlerai de l'Indigo.

Le Roucou que les Espagnols appel-  
lent *Achiote*, est une teinture rouge qui  
sert à mettre en première couleur les  
laines blanches qu'on veut teindre en  
rouge, bleu, jaune, verd & autres cou-  
leurs. Elle provient d'une pellicule rou-  
ge qui couvre de petites graines blan-  
ches & rondes dont est rempli le fruit  
de l'arbre, qu'on appelle Roucouier, &  
qui vient par toute l'Amérique : il est  
pour l'ordinaire de la grandeur d'un pru-  
nier, mais beaucoup plus touffu ; son  
écorce est roussâtre, ses feuilles sont assez  
grandes, fortes, dures & d'un verd fon-  
cé. Il porte deux fois l'année des fleurs  
d'un rouge couleur de chair, par gros  
bouquets qui ressemblent assez aux roses  
sauvages ou bâtardes, auxquelles succé-  
dent des bouquets de gousses, couvertes

1694. de piquants, comme des chataignes, mais plus petites, qui étant ouvertes se trouvent pleines de graines comme de petits grains de coriandre, couverts d'une pellicule incarnate qui se détache difficilement du grain qu'elle couvre, qu'elle laisse tout blanc & assez dur, quand elle en est séparée; cette pellicule macérée & cuite, compose la teinture qu'on appelle Roucou.

On connoît que la graine est mûre & qu'elle a atteint sa parfaite couleur, quand la gouffe ou la cosse qui la renferme s'ouvre d'elle-même. Il suffit qu'une ou deux soient ouvertes pour cueillir tout le bouquet qui en contient pour l'ordinaire huit ou dix, & quelquefois davantage suivant l'âge de l'arbre & la bonté du terrain. Les Nègres grands & petits s'occupent à ouvrir les gouffes qui ne le sont pas suffisamment, en les pressant avec les doigts, & font sortir avec l'ongle du pouce les graines qui sont dedans, qu'ils recueillent dans des coüis, c'est-à-dire, dans des moitez de calebasses. On met toutes ces graines dans des canots ou grandes auges de bois tout d'une pièce, avec de l'eau. On les y laisse pendant sept ou huit jours, & même

davantage jusqu'à ce que l'eau com- 1694.  
mence à fermenter ; alors on les re-  
muë fortement avec des pagales de  
bois qui sont comme de grandes spa-  
tules , ou plutôt comme des pelles de  
four , & on les pile avec des pilons de  
bois , afin de faire détacher la pellicule  
rouge du grain qu'elle couvre. On re-  
commence ce manége quatre ou cinq  
fois , jusqu'à ce qu'il ne reste aucune  
pellicule aux grains , après quoi on passe  
le tout dans des hebichets , qui sont des  
cribles faits de roseaux refendus , ou  
de lataniers , dont les trous sont assez  
petits pour ne pas laisser passer les  
grains ; l'eau que l'on en tire pour lors  
est assez épaisse , fort rougeâtre & de  
très mauvaise odeur. On a ordinaire-  
ment deux chaudières de fer ou de mé-  
tal d'une bonne épaisseur , qui sont mon-  
tées & scellées chacune sur son four-  
neau , où l'on met cette eau , que l'on  
fait bouillir fortement ; à mesure qu'elle  
boult , on recueille dans de grandes  
bassines l'écume qu'elle jette , & quand  
elle ne rend plus d'écume , on la jette  
comme inutile , & on met à sa place  
dans les chaudières l'écume qu'on en  
a tirée. On la fait bouillir pendant dix  
ou douze heures la remuant sans cesse

1694. avec une spatule de bois , de crainte qu'elle ne s'attache à la chaudiere où elle pourroit brûler , ou du moins se noircir. On connoît qu'elle a sa cuisson nécessaire quand elle commence à se détacher d'elle-même de la spatule ; pour lors on la retire , on la met refroidir dans des bassines ou des canots de bois bien propres. Lorsqu'elle est presque froide , on en fait des pelottes de deux à trois livres chacune , & pour empêcher qu'elle ne s'attache aux mains en les travaillant , on a soin de les frotter de tems en tems avec de l'huile de *palma Christi* ou de Carapat , comme l'appellent les Indiens. Les pelottes étant faites , on les enveloppe dans des feuilles de balisier que l'on a fait passer sur le feu pour les amortir & les rendre plus maniables , & on les lie avec des aiguillettes de mahot.

Je viens de dire en peu de mots de quelle maniere on fait le Roucou , & cela pourra suffire pour ceux qui ne se soucient pas d'entrer beaucoup dans cette matiere , mais il faut contenter les plus curieux en leur expliquant plus en détail cette Manufacture.

*De la maniere de cultiver & de faire  
le Roucou.*

Depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai, c'est le tems de planter le Roucou, néanmoins quand vous le planteriez dès Février & même Janvier, il viendroit aussi, mais ne rapporteroit pas plutôt que le planter en Mars.

Il ne faut pour le planter, après avoir netoyé la terre, que faire de petits trous avec la houë, & jeter dedans trois ou quatre graines au plus, comme on fait pour planter des pois ou du mil.

La distance la plus raisonnable est de huit pieds en quarré; on le sarcle & entretient comme les autres arbres.

Quand il pousse trop haut, on le châtre pour le faire épaisir, & convertir l'arbre en buisson.

On le cueille deux fois l'année vers la saint Jean & vers Noël. Celui qui est planté en Mars, Avril, Mai, rapporte à Noël.

Dès qu'il y en a dans une grappe une cosse qui ouvre, toute la grappe est mûre, & celui qu'on cueille en cet état s'appelle Roucou verd.

Quand on le veut laisser sécher da-

1694. vantage pour le garder & écaler & faire à son loisir, on attend à le cueillir qu'il y ait beaucoup plus de cosses séches que de vertes à la grappe, & on appelle cela Roucou sec.

Roucou  
sec.

Le Roucou verd ne se peut garder que quinze jours avant que d'être écalé & fait, mais il rend un tiers plus que le Roucou sec, & le roucou en est plus beau.

Le Roucou sec se gardera fort bien six mois, & on le peut battre pour l'écaler, après l'avoir fait un peu sécher au soleil & l'avoir remué.

Pour écaler le Roucou verd il ne faut que rompre la cosse du côté de la queue, & la tirer en bas avec la peau qui environne les graines sans s'embarasser de cette peau.

Différens  
canots  
ou auges  
de bois  
où l'on  
met  
trempier  
le Rou-  
cou,

Après que vos graines sont écalées, il faut avoir un canot ou plusieurs, suivant ce que vous avez de Roucou à faire, que vous appelez canot de trempe où vous mettez vos graines à trois ou quatre fois, les battant un peu avec le pilon, environ l'espace d'un *Miserere*; après quoi vous remplirez le canot d'eau à huit ou dix pouces près de son bord: sur trois barils de graines, il faut bien cinq barils d'eau; la plus claire & la plus vive est la meilleure. On le laisse

au moins huit jours dans le canot de trempe, le remuant deux fois par jour avec un rabet, un demi-quart d'heure environ à chaque fois. 1694.

Après qu'il a assez demeuré dans le canot de trempe, on le passe dans des paniers sur le canot afin d'y faire tomber toute l'eau & les graines; on les met dans un second canot, appelé canot de pile, qui doit être épais de quatre pouces par dessous.

Si l'on veut remettre en même-tems de nouvelles graines à tremper, on doit retirer l'eau du canot de trempe, qui s'appelle premiere eau; & la mettre dans un autre canot, qui s'appelle canot de garde, parce que l'on y garde cette eau pour être partagée sur la seconde & troisiéme eau pour cuire le Roucou.

La graine qui est dans le canot de pile doit être bien pilée avec les pilons & de bons bras, l'espace d'un bon quart d'heure ou plus, en sorte que toute la graine s'en sente; on les met après cela tremper dans le même canot de pile, ou un autre canot de trempe une heure ou deux dans l'eau claire ou qui aura servi, ensuite on les passe au panier, les frottant bien dans les mains en les

1694. passant , puis on les remet une seconde fois dans le canot de pile pour les y repiler , frotter & passer encore une fois comme la premiere. Cette eau s'appelle seconde eau qui doit aussi être gardée.

Après quoi il faut les mettre à ressuier bien enveloppées dans son canot avec des feuilles de Balisier. On nomme ce canot , canot à ressuier. Elles y doivent bien demeurer huit jours sans y toucher , & jusqu'à ce qu'on voye qu'elles veulent moisir.

On les tire de ce canot pour les mettre dans le canot de pile , où elles doivent être pilées comme la premiere fois , puis frottées , relavées & passées deux fois , après avoir trempé un jour ou deux dans toutes les deux eaux , & l'eau qui en sort s'appelle troisieme eau.

Il y en a qui les mettent encore à ressuier pour en tirer encore de l'eau à faire du Roucou ; mais ce Roucou est trop foible , & ce n'est qu'un tems perdu , & rend votre Roucou de moindre qualité. On peut bien si l'on veut faire cette façon , mais l'eau doit servir à tremper d'autres graines , comme l'eau de Roucou , c'est-à-dire , celle qui reste après avoir tiré les écumes qui doit être mise dans un canot pour les garder à cet usa-

ge, que l'on nomme canot à l'eau. 1694.

Outre ce canot on doit en avoir un autre, que l'on nomme canot à laver, qui doit toujours être plein d'eau afin que ceux qui manient les graines & le Roucou s'y lavent les mains, & y lavent les paniers, pilons & hebichets, afin de ne rien perdre, car cette eau est plus propre à tremper les graines, & doit être jointe à l'eau du Roucou, parce que l'une & l'autre en contient toujours un peu, & communique cette impression lorsque vous voulez faire votre Roucou, ce qui se doit faire incontinent après votre seconde eau tirée.

Il faut prendre cette eau & la passer sur un canot, appelé canot de passe dans un hebichet. Ce canot de passe sera plus commode s'il est partagé par le milieu, car l'eau doit être passée deux fois sur l'hebichet, qui doit être lavé souvent dans le canot à laver. Ce canot de passe doit être bien net, & l'on doit mêler à cette seconde eau un bon tiers de la première. On passe la troisième eau de même, la mêlant avec les deux tiers de la première.

L'eau ayant été passée deux fois à l'hebichet, doit être mise dans une ou plusieurs chaudières de fer, la passant au-

4694. paravant sur une toile claire & souvent lavée. Cette eau étant mise sur le feu jette bien-tôt son écume, que l'on tire & met dans un canot, appelé canot aux écumes.

Quand l'eau n'écume plus, elle n'est bonne qu'à mettre dans le canot à l'eau pour tremper les graines. . . . Quand l'écume vient trop vite, il faut diminuer le feu.

Quand vous vous trouvez assez d'écumes pour les cuire, vous les mettrez dans une chaudiere, appelée la batterie, sous laquelle vous faites d'abord assez grand feu, le diminuant à proportion que les écumes montent.

Il faut de tems en tems bien éclaircir vos chaudiere avec de la pierre de ponce, sur tout la batterie.

Il faut à la batterie un Nègre qui mouve presque continuellement, & détache le Roucou qui s'arrêteroit au fond & aux bords de la batterie; & quand votre Roucou saute il faut diminuer le feu, car il en sauteroit la moitié & il cuiroit trop vite: quand il ne saute plus, il ne faut laisser que du charbon sous la batterie, alors il ne faut plus qu'un peu mouvoir, & cela s'appelle vesser.

Votre Roucou s'épaississant & formant

une masse , il le faut tourner & retourner souvent dans la chaudiere , diminuant peu à peu le feu afin qu'il ne brûle pas ; c'est à quoi il faut être bien exact , car le Roucou ne se cuit gueres en moins de dix ou douze heures.

Pour connoître quand il est cuit, vous n'avez qu'à le tourner & retourner , mouïller votre doigt ou crache rdessus , & quand le Roucou n'y prend plus , il est cuit.

Quand il est en cet état , on le laisse un peu durcir dans la chaudiere avec une chaleur très-moderée , en le retournant pour qu'il cuise & sèche de tous côtez.

Après l'avoir tiré il reste toujours quelque gratin<sup>s</sup>, ou partie du Roucou tenant à la chaudiere qu'il ne faut pas mêler dans le bon Roucou, mais repasser avec de l'eau & des graines.

Le Roucou sortant de la batterie ne doit pas être mis en pain d'abord , mais il faut le mettre sur une planche en maniere d'une masse plate , & on le laisse refroidir huit ou dix heures. Le Nègre qui le manie & fait les pains doit avoir les mains légèrement frottées de beure frais , ou de fain-doux ou d'huile de *Palma Christi*.

1694. Les feüilles de Balifier font fort propres à les mettre en pain , que l'on fait le plus communément de deux à trois livres.

Le Roucou diminuë considérablement, mais il a fait toute sa diminution en deux mois.

*Autre maniere de faire le Roucou , qui le fait très-beau.*

Pour faire de très-beau Roucou, il faut mettre tremper vos graines dans un canot , & que ce soit du Roucou verd , & s'il se peut sortant de dessus l'arbre sans le battre ni le piler , mais seulement le mouver , & passant les graines sur le canot les frotter avec les mains , puis les jeter après les avoir assez frottées ; il montera sur cette eau une écume ou graisse qu'il faut tirer avec un écumoire , & la battant dans un vaisseau bien net , ou avec les mains sans la cuire la faire épaisir , & puis sécher à l'ombre ; on aura de très-beau Roucou , mais on perdrait trop à cette façon , & les Marchands ne le voudroient pas payer à proportion de ce que l'on perdrait en quittant l'autre maniere plus commune.

Cette

Cette marchandise valoit encore vingt 1694.  
sols la livre en 1694. elle avoit valu  
jusqu'à trente sols les années précédentes ; mais la trop grande quantité que l'on en fit, & la paix de Risvick, en firent baisser le prix jusqu'à six & sept sols la livre. Malgré cela ceux qui en faisoient y trouvoient encore leur compte, parce qu'il ne faut presque aucune dépense pour la faire. Les arbres qui la portent sont plantez dans les savannes, où ils ne causent aucun préjudice à l'herbe, & par conséquent aux bestiaux qu'on y élève ; & les enfans de six ou sept ans y peuvent travailler, & en font autant que les grandes personnes. Ce qu'elle a d'incommode outre sa mauvaise odeur, est qu'elle tache tout le linge pour peu qu'on s'approche des lieux où l'on la fabrique, & qu'il faut user de grandes précautions pour n'être pas bien-tôt tout rouge.

On remédie à ces trois inconvéniens, en faisant les cases où l'on travaille le Roucou éloignées & sous le vent de la maison du maître, & en mettant dans une lessive particulière tout le linge dont on se sert dans ce travail.

La tromperie que l'on peut faire dans cette marchandise, consiste à mêler de

1694. la terre rouge bien tamisée ou de la brique pilée dans les chaudières où on la cuit, un moment avant qu'elle ait acquis sa dernière cuisson. Cette terre en augmente le poids & le volume, mais le moyen de connoître cette fraude, est de mettre un peu de roucou dans un verre plein d'eau, si le roucou est pur il se dissout entièrement sans rien laisser au fond, au lieu que s'il est mêlé de terre ou de brique, on la trouve au fond du verre.

Tromperie qu'on peut faire dans le Roucou.

Quand on pese le roucou on rabat cinq pour cent pour le poids des feuilles dont il est enveloppé, & pour l'éguillette qui le lie. C'est là sa tare.

Qualité que doit avoir le Roucou.

Le roucou pour être beau doit être d'un rouge ponceau, doux au toucher, sans aucune dureté; il doit s'étendre beaucoup, & n'être jamais si dur, qu'en le touchant un peu fortement, on n'y puisse laisser quelque impression. Quand on le rompt, le dedans doit être plus vif encore que le dehors, sans cela on peut dire qu'il est altéré ou du moins qu'on lui a donné une cuisson trop forte & qui lui fait perdre une partie de sa couleur, & diminuë considérablement son prix.

Les Indiens ou Caraïbes en font pour leur usage, car ils n'ont point d'autres

habits que cette peinture dont les fem- 1694.  
mes ont soin de les barbouiller tous les  
matins.

Leur roucou est infiniment plus beau  
& plus fin que le nôtre. Il est d'un rou-  
ge éclatant presque comme le carmin,  
il foisonne à merveille quand on l'em-  
ploie, mais les habitans ne trouve-  
roient pas leur compte à en faire de cet-  
te qualité.

Commét  
les Carai-  
bes font  
leur rou-  
cou.

Les Indiens cueillent les gouffes &  
les épluchent comme nous, mais au lieu  
de mettre les graines dans l'eau, & de  
les y laisser fermenter, ils les frottent  
dans leurs mains, qu'ils ont auparavant  
trempées dans l'huile de carapat, jus-  
qu'à ce que la petite pellicule incarnate  
soit détachée de la graine, & réduite en  
une pâte très-claire & très-fine. Alors  
ils la raclent de dessus leurs mains avec  
un couteau, & la mettent sur une feuille  
bien propre qu'ils laissent sécher à l'om-  
bre, de peur que le Soleil ne mange &  
ne diminuë sa couleur. Ce travail com-  
me on voit est long & ennuyant, mais il  
est bon pour des Caraïbes, qui sont les  
plus indolentes créatures du monde.  
Quand leur roucou est presque sec, ils en  
font des pelottes grosses comme le poing  
qu'ils enveloppent dans des feuilles de

1694. balisier ou de cachibou qu'ils conser-  
 vent soigneusement. Dès qu'ils sont le-  
 vez, c'est-à-dire, dès qu'ils sont sortis  
 de leur hamacq, ils vont se laver tout  
 le corps à la mer ou dans quelque ri-  
 viere, & après que le vent ou le soleil  
 les a séchez, ils viennent s'asseoir sur  
 une petite sellette au milieu de leur car-  
 bet, où leurs femmes les viennent pei-  
 gner & ttrousser leurs cheveux, après  
 quoi elles mettent dans un couy un peu  
 d'huile de carapat dans laquelle elles  
 font dissoudre du roucou qu'elles pren-  
 nent avec un pinceau, & en peignent  
 tout le corps de leur mari. Je parlerai  
 de leurs coûtumes dans un autre endroit.  
 Je dirai seulement ici que cette peintu-  
 re leur conserve la peau, qu'elle empê-  
 che que le vent ou le soleil ne la fasse  
 gerfer & crevasser, & qu'elle les pré-  
 serve des piquûres des cousins, marin-  
 gouins ou moustiques qui sont en très-  
 grande quantité au tour de leurs carbets  
 ou cases.

### D E L' I N D I G O.

On a fait autrefois beaucoup d'indigo  
 dans la Paroisse du Macouba. Il n'y a  
 ni ruisseau ni riviere où l'on ne trouve

des indigoteries, c'est-à-dire, des bacs 1694.  
ou cuves de maçonnerie bien cimentées  
où l'on met en digestion la plante dont  
on tire cette couleur.

Ces cuves sont triples pour l'ordinaire les unes au dessus des autres en manière de cascade ; en sorte que la seconde qui est plus basse que le fond de la première puisse recevoir la liqueur contenue dans la première, lorsqu'on débouche les ouvertures qu'on a pratiquées dans le fond de la première, & que la troisième puisse recevoir à son tour ce que la seconde contenoit.

La première, la plus grande & la plus haute de ces cuves s'appelle la trempoire ou la pourriture ; on lui donne ordinairement vingt pieds de long sur douze à quinze pieds de largeur, & trois à quatre de profondeur. On nomme la seconde la batterie ; elle est presque de moitié plus petite que la première. Et la troisième qui est beaucoup plus petite que la seconde, s'appelle le diabolin.

Cuves où l'on travaille l'Indigo : leurs noms & leurs usages.

Les noms des deux premières conviennent parfaitement à leurs usages, parce qu'on met tremper la plante dans la première où elle fermente, se macere & devient comme en fumier & pou-

La trempoire.

1694. riture , après que les sels & la substance de la feuille & de l'écorce se sont répandus dans l'eau par la fermentation que la chaleur & la maturité de la plante y a excitée. C'est dans la seconde qu'on agite & qu'on bat cette même eau impregnée & chargée de sels de la plante , jusqu'à ce que les ayant ramassés , réunis & comme coagulez les uns avec les autres , on ait formé les grains qui composent la teinture.

La batterie.

Diatboin.

Quant au nom de la troisième , je ne voi pas bien comment il lui convient , à moins que ce ne soit , parce que cette cuve est plus colorée que les deux autres , à cause que l'indigo déjà formé y séjournant , la teint & la colore par conséquent beaucoup davantage.

A quoi je dois ajouter , qu'il n'y a qu'à Saint Domingue qu'on se sert de ce terme. On appelle reposoir cette dernière cuve aux Isles du vent , & ce nom lui convient parfaitement , puisque c'est dans celle-là que l'indigo commencé dans la trempoire , & perfectionné dans la batterie , s'unit , se met en masse , se détache des parties d'eau qu'il avoit encore , les pousse au dessus & se repose au fond de la cuve d'où il est tiré pour être mis dans des sachets , & ensuite dans

les caiffes comme nous le dirons ci- 1694.  
après.

On ne doit rien épargner pour la construction & la solidité de ces cuves ; la force de la fermentation est si grande, qu'à moins que la maçonnerie & l'enduit ne soient très-bien faits, & d'un ciment choisi & travaillé avec soin, elles se fendent, & il ne faut qu'une fente très-médiocre pour faire écouler une cuvée d'indigo, & causer une perte considérable au propriétaire.

Les cuves  
sont  
sujettes à  
se  
fendre.

Quand ce malheur arrive, voici un remède aisé & infailible, & dont je puis répondre, parce que j'en ai l'expérience. Prenez des coquilles de mer de quelque espèce qu'elles puissent être, pilez-les sans les faire cuire, réduisez-les en poudre, & les passez par le tamis fin. Prenez de la chaux vive en même quantité, & passée au tamis ; mêlez ces deux choses ensemble avec autant d'eau qu'il en faut pour faire un mortier ferme, & avec le plus de diligence que vous pourrez remplissez-en les fentes de vos cuves. Cette mixtion fait corps, s'attache & se sèche dans le moment, & remédie sur le champ à l'écoulement de la matière qui sortoit de la cuve.

Remède  
à  
cet  
accident.

Tout le monde sçait ou doit sçavoir,

1694. que l'indigo est une teinture dont on se sert pour teindre en bleu les laines, les foyes, les toiles & les étoffes à qui on veut donner cette couleur.

Lieux où  
se fabri-  
que l'in-  
digo.

Les Espagnols l'appellent anillo. Le plus beau qui se fasse chez eux, c'est-à-dire dans la nouvelle Espagne, vient de Guatimala, ce qui fait que bien des gens l'appellent simplement Guatimalo. On en fait aussi dans les Indes Orientales, particulièrement dans l'Empire du grand Mogol, au Royaume de Golconde & autres lieux des environs, comme M. Tavernier le rapporte dans les relations de ses voyages. On appelle celui-ci en Europe plus communément, de l'inde que de l'indigo ou de l'annil, prenant pour nom propre le nom du pays où il a été fabriqué.

Erreurs  
du P. du  
Tertre  
sur les  
différens  
indigos.

Quelques Auteurs, & entre les autres mon Confrere le P. du Tertre, se sont imaginez que celui qui vient des Indes Orientales est plus beau, plus fin, plus cher que celui qui vient des Indes Occidentales, à qui ils donnent le nom d'Inde plate, pendant qu'ils donnent celui d'Inde simplement à celui qui vient d'Orient. Ils auroient parlé plus juste s'ils avoient appelé ce dernier Indérone; car avec leur permission, toute

La différence qu'il y a entre ces deux in- 1694.  
des ou indigos, est que celui qui se fa- Diffé-  
brique aux Indes Orientales se forme rence des  
comme des moitez d'œufs, & celui des indigos.  
Indes Occidentales comme des tablet-  
tes; car pour la bonté & la beauté, l'un  
n'aura rien à reprocher à l'autre quand  
on les travaillera avec un soin égal, &  
la même fidelité.

La figure de l'indigo qui se fait aux  
Indes Orientales, oblige les Marchands  
qui le veulent transporter en Europe à  
le faire piler, afin d'en faire entrer une  
plus grande quantité dans les caisses ou  
barils où ils l'enferment. Il est certain  
qu'étant ainsi pilé, son grain qui a été  
rompu sous le pilon, brisé & réduit en  
poussière, le rend plus fin que celui des  
Indes Occidentales, qui venant en ta-  
blettes, & comme il a été séché, présente  
son grain tout entier, & doit par con-  
séquent paroître moins fin; mais que  
fait cela à la bonté intrinsèque de la mar-  
chandise? je soutiens qu'elle est la mê-  
me dans toutes les deux, quoiqu'il y pa-  
roisse de la différence.

Pour se convaincre de cette vérité,  
prenez un morceau de sucre également  
blanc par tout, rompez-le, pilez-en  
une partie & la réduisez en poudre, et

1694.

le paroîtra plus fine & plus blanche que celle qui est demeurée entiere , ce qui ne provient que de ce que le grain de l'un a été partagé & divisé en un plus grand nombre de parties , qui quoique très-petites & presque insensibles , ne laissent pas d'avoir une plus grande quantité de superficies , & de réfléchir par conséquent plus de lumiere , au lieu que l'autre étant demeurée entiere , ne présentant qu'un grain gros & de peu de superficie , réfléchit par conséquent moins de lumiere , & par une suite nécessaire doit paroître moins blanc ; ce qui est la même chose que de paroître moins beau , puisque c'est dans la blancheur que consiste la beauté du sucre. On peut , ce me semble , faire le même raisonnement de l'indigo , & dire , que toutes choses égales , celui des Indes Occidentales est aussi beau que celui des Orientales , quand ils sont tous deux également bien travaillez.

Je croi devoir ajoûter que celui de l'Amérique est meilleur dans l'usage que l'autre ; car qui ne voit qu'on ne peut piler cette teinture , sans que les parties les plus subtiles ne se dissipent en l'air , comme M. Tavernier en convient ; & qui peut douter que ces parties ne soient

les meilleures & celles qui foisonnent le plus quand on les met en œuvre. 1694.

Je conviens que l'indigo qui vient des Indes Orientales est plus cher que celui qui se fabrique aux Occidentales ; la raison en est évidente , il vient de plus loin , les risques sont plus grands , & ceux qui l'apportent ne trouveroient pas leur compte à le donner au même prix que celui qui vient de beaucoup plus près , mais cela ne prouve point du tout qu'il soit plus beau & meilleur.

En voilà assez sur cet article ; sou-  
vent la prévention augmente le prix des  
choses , & il est très-difficile d'en faire  
revenir les hommes, sur tout quand ils  
s'y sont assujettis par un long usage , &  
les François plus que tous les autres. Il  
me semble que je dois faire sur cela un  
reproche à ma Nation , & l'occasion  
s'en présente trop naturellement pour  
la laisser échapper. Rien n'est si ordinaire  
parmi nous , que de courir après  
les marchandises & les Manufactures  
étrangères ; il semble à voir nos empres-  
semens pour ce qui croît ou se fait chez  
nos voisins , que notre pays est stérile ,  
& nos ouvriers ignorans & paresseux ;  
il n'y a cependant rien de plus opposé  
à la vérité , les Etrangers nous rendent

Prévention des  
François  
pour les  
marchan-  
dises é-  
trangères.

1694. plus de justice que nous ne nous en rendons nous-mêmes ; & malgré leur jalousie & leur envie , ils confessent que les François pouffent leurs Manufactures à un point de perfection , où ceux qui en ont été les inventeurs ne peuvent arriver. Par exemple , les Vénitiens ne peuvent pas faire des glaces de la grandeur , de la netteté & du poli qu'on les fait en France. Ils ont beau vanter leur écarlatte , toutes choses égales , il faut que la leur cède à celle des Gobelins. Tout le monde sçait la prodigieuse quantité de draps que les Anglois & les Hollandois enlèvent des Manufactures de Languedoc ; mais tout le monde ne sçait pas que ces mêmes draps deviennent draps d'Angleterre & d'Hollande , dès qu'ils sont entre les mains de ces habiles Commerçans , qui ne leur font pourtant autre chose que de les envelopper dans des toilettes peintes des armes de leur Nation avec plusieurs marques de plomb ; & ce sont-là les draps d'Hollande & d'Angleterre qu'ils portent , & qu'ils vendent par toute la terre. Je pourrois faire une longue énumération de quantité d'autres choses , comme de la gravure , l'orfèverie , l'horlogerie , l'Imprimerie , les draps d'or &

de soye, les toiles, les dentelles de fil, 1694  
d'or & d'argent, les chapeaux, & bien  
d'autres choses, où nous surpassons in-  
finiment nos voisins & les autres étran-  
gers; mais cela me meneroit trop loin,  
& m'éloigneroit de mon sujet. Une cho-  
se qui est très-loüable chez les Etran-  
gers, & en quoi ils nous surpassent,  
c'est dans le soin qu'ils ont de prôner la  
beauté & la bonté de leurs Manufactu-  
res, & de se servir de ce que leur ter-  
rain produit préférablement à ce qui  
croît chez leurs voisins. C'est en cela  
que nous devrions les imiter, & sur-  
tout dans les Manufactures des Isles que  
nous devrions employer & faire valoir  
préférablement à toutes les autres, &  
en les perfectionnant chacun de son cô-  
té, c'est-à-dire, que les habitans des  
Isles doivent mettre tout en usage pour  
faire d'aussi belles marchandises que  
celles qui se fabriquent autre part; &  
ceux qui les employent en France, ne  
doivent rien négliger pour réussir dans  
leurs ouvrages aussi parfaitement avec  
les Manufactures des Isles, que s'ils se  
servoient de ce qui leur est apporté de  
chez les Etrangers. Je reviens à présent  
à mon sujet que cette digression m'a  
fait quitter.

1694.

Définition &amp; description de l'Indigo parfait.

L'Indigo est composé du sel & de la substance des feuilles, & de l'écorce d'une plante qui porte le même nom ; de sorte qu'on peut dire que c'est la dissolution ou digestion de la plante, causée par la fermentation qu'elle a excitée dans l'eau où on l'a mis tremper. Je sçai que quelques Ecrivains prétendent que la substance de la feuille ne produit pas l'Indigo, qui n'est selon eux, qu'une teinture ou couleur visqueuse, que la fermentation de la plante répand dans l'eau ; mais avant de les en croire sur leur parole, je voudrois qu'ils m'apprirent ce que devient la substance de la plante ; car quand on la retire de la trempoire, il est certain qu'elle n'a plus ni le même poids, ni la même consistance, ni la même couleur qu'elle avoit auparavant. Les feuilles qui étoient bien nourries & bien pleines de suc, sont légères, molasses, desséchées, & ressemblent plus à du fumier qu'à toute autre chose, & c'est ce qui fait qu'on donne assez communément à la trempoire le nom de pourriture. Si donc on ne trouve plus dans les feuilles & dans tout le reste de la plante la même substance qu'on y remarquoit avant de la mettre tremper, n'est-il pas plus naturel de croire que c'est cette même

substance, ces mêmes sels, qui s'étant 1694.  
séparés de leurs envelopes, & s'étant ré-  
pandus dans l'eau, l'ont épaissie, & ont  
formé par leur union ou coagulation,  
cette masse de couleur bleuë à laquelle  
on a donné le nom d'Indigo, si utile  
dans la peinture & dans la teinture.

L'Indigo est une plante qui croîtroit  
jusqu'à deux pieds de hauteur, & peut-  
être même davantage, si on ne la cou-  
poit pas. Dès qu'elle sort de terre elle Descrip-  
tion de  
la Plan-  
te.  
se divise en plusieurs petites tiges noueu-  
ses, & garnies de beaucoup de petites  
branches comme des scions, qui ont  
chacune quatre ou cinq & jusqu'à dix  
couples de feüilles terminées par une  
seule qui fait l'extrémité. Ces feüilles  
sont ovales, tant soit peu pointuës, af-  
sez unies & fortes, d'un verd brun par  
dessus, plus pâles & comme argentées  
par dessous, elles sont charnuës & dou-  
ces au toucher. Les branches se char-  
gent de petites fleurs rougeâtres, de la  
figure à peu près de celles du genêt,  
mais plus petites, auxquelles succèdent  
des siliques d'environ un pouce de lon-  
gueur & de peu de grosseur, qui renfer-  
ment des graines ou semences appro-  
chantes pour la grosseur & la consis-  
tence de celles des raves, d'une couleur  
rouge-brune.

1694. Cette plante demande une bonne terre, grasse, unie, & qui ne soit point trop sèche; elle mange & dégraisse beaucoup le terrain où elle croît, & veut être seule. On ne peut prendre trop de précaution pour la tenir nette & empêcher les herbes de quelque nature qu'elles soient de croître auprès d'elle.

Culture  
de la  
Plante  
qui pro-  
duit l'In-  
digo.

On sarcle & on nettoye jusqu'à cinq fois le terrain où l'on veut planter la graine d'Indigo. Il me semble qu'on devroit dire semer, mais le terme de planter est consacré dans nos Isles, & je ne croi pas me devoir broüiller pour un mot avec nos habitans, estimables par une infinité d'endroits, quoique dans l'habitude d'estropier la Langue Françoise. On pousse quelquefois la propreté si loin qu'on balaye le terrain comme on balayeroit une chambre. Après cela on fait les trous ou fosses où l'on doit mettre les graines: pour cet effet les esclaves ou autres qui doivent y travailler, se rangent sur une même ligne à la tête du terrain, & marchant à reculons, ils font de petites fosses de la largeur de leur houë, de la profondeur de deux à trois pouces, éloignées en tous sens les unes des autres, d'environ un

ped, & en ligne droite le plus qu'il est possible. 1694.

Lorsqu'ils sont arrivez au bout du terrain, chacun se munit d'un petit sac de graines, & remontans sur leurs pas, ils mettent dans les fosses qu'ils viennent de faire onze ou treize graines. Un reste de superstition leur a appris qu'il falloit qu'elles fussent en nombre impair. Je n'ai garde d'approuver cette pratique, mais aussi je me garderai bien de leur en vouloir montrer l'inutilité & le ridicule, étant convaincu que j'y perdrois mon tems & ma peine.

Ce travail est le plus pénible qu'il y ait dans la Manufacture de l'Indigo; car il faut que ceux qui plantent soient toujours courbez, sans se redresser, jusqu'à ce que la plantation de toute la longueur de la pièce soit achevée; de sorte que quand elle est grande, ce qui arrive presque toujours, ils sont obligez de demeurer deux heures, & souvent davantage dans cette posture.

Lorsqu'ils sont arrivez au haut de la pièce, ils reviennent sur leurs pas & recouvrent les fosses où ils ont mis la graine, en y poussant avec le pied la terre qu'ils en ont tirée, & ainsi la graine se trouve couverte d'environ deux pouces de terre.

1694.

Quoique toute saison soit bonne pour planter l'Indigo, il faut pourtant se bien garder de le mettre en terre dans un tems sec ; il est vrai que la graine peut se conserver un mois entier en terre sans se gâter, mais on s'expose lorsqu'on plante ainsi, à la voir enlever par la vermine ou par les vents, ou étouffée par les herbes qui naissent avec elle, de maniere que les habitans sages ne risquent jamais de planter à sec, c'est-à-dire, dans un tems où probablement ils n'espèrent pas de la pluye, un, deux, ou trois jours après que la plantation est achevée. On choisit donc pour l'ordinaire un tems humide, & qui promette de la pluye, & alors on est sûr de voir la plante sortir de terre trois ou quatre jours après qu'elle y a été mise.

Quelque précaution qu'on ait prise pour nettoyer le terrain où les graines ont été plantées, il ne faut pas s'endormir quand l'Indigo est hors de terre, parce que la bonté du terrain, jointe à l'humidité & à la chaleur du climat, & aux abondantes rosées qui tombent toutes les nuits, fait naître une quantité prodigieuse d'herbes qui étoufferoient & gâteroient absolument l'Indigo, si on n'avoit pas un soin extrême de arcler

dès qu'il en paroît , & d'entretenir la 1694.  
plante dans une propreté extraordinaire,  
souvent même les herbes sont en partie  
cause qu'il s'engendre une espèce de  
chenilles qui dévorent en moins de rien  
toutes les feüilles.

Depuis que la plante est sortie de ter-  
re , il ne faut que deux mois pour qu'elle  
ait atteint une parfaite maturité , &  
qu'elle soit en état d'être coupée : si on  
attendoit davantage elle fleuriroit , ses  
feüilles deviendroient plus séches & plus  
dures , elles donneroient par conséquent  
moins de substance , & la couleur en se-  
roit beaucoup moins belle.

En com-  
b en de  
tems elle  
est mûre.

Après cette premiere coupe on peut  
continuer à couper les nouvelles bran-  
ches & feüilles que la plante produit  
de six en six semaines ou environ , sup-  
posé que le tems soit pluvieux , & qu'on  
prenne bien ses mesures pour ne pas  
couper dans un tems de sécheresse , parce  
que l'on perdrait infailliblement la  
plante , ou comme on parle dans le país ,  
les chouques , & alors on feroit obligé  
de replanter ; mais toutes choses étant  
bien ménagées , la plante peut durer  
deux années , après quoi il faut l'arra-  
cher & planter de nouveau.

La plante étant arrivée à sa maturité ,

1695. ce qu'on reconnoît aux feüilles qui de-  
 viennent plus cassantes & moins sou-  
 plés, on la coupe à quelques pouces  
 hors de terre. On se sert pour la couper  
 de grands coûteaux courbes faits en  
 maniere de faucilles. Quelques habi-  
 tans en font des faisceaux comme des  
 doubles bottes de foin afin qu'un Né-  
 gre les puisse porter aisément à la  
 trempoire, mais la plûpart la mettent  
 dans de grands morceaux de grosse  
 roile qu'on lie par les quatre coins, &  
 cela est plus commode, la plante est  
 moins maniée & moins foulée, & celles  
 qui sont petites sont emportées aussi  
 sûrement que les grandes; & d'ailleurs  
 on fait le travail avec plus de diligen-  
 ce de cette maniere-là que de faire des  
 bottes, & comme le tems est précieux  
 par tout, & sur tout en Amérique, on  
 ne scauroit trop prendre de précaution  
 pour n'en point perdre.

Dix-huit ou vingt paquets d'herbes  
 de la grosseur chacun de deux bottes  
 de foin ou environ, suffisent pour rem-  
 plir une trempoire de la grandeur que  
 j'ai dit ci-devant. Après qu'elle a été  
 remplie d'eau enforte qu'elle couvre  
 les herbes, on met des pièces de bois  
 dessus afin que les herbes ne s'élevent

point par dessus l'eau, à peu près com- 1694.  
me on fait sur le raisin qu'on met au  
pressoir, & on laisse fermenter le tout.  
Selon que la chaleur est plus ou moins  
grande, & que l'herbe ou la plante est  
plus ou moins mûre, la fermentation  
se fait plutôt ou plus tard, quelquefois  
en six, huit ou dix heures, quelquefois  
on est obligé d'attendre jusqu'à dix-  
huit & vingt heures. Il est très-rare  
que cela aille jamais plus loin. On  
voit pour lors l'effet de la fermentation,  
l'eau s'échauffe & bouillonne de tous  
côtés, comme on voit le raisin bouillir  
dans la cuve, & l'eau qui étoit claire  
au commencement, s'épaissit insensible-  
ment & devient d'une couleur de bleu,  
tirant sur le violet. Alors sans toucher  
en aucune façon aux herbes, on ouvre  
les robinets qui sont au fond de la trem-  
poire, & on laisse tomber dans la bat-  
terie toute cette eau chargée des fels  
& de la substance de la plante que la fer-  
mentation en a détachés; & pendant  
qu'on jette comme une chose inutile,  
& presque pourrie, l'herbe qui étoit dans  
la trempoire, & qu'on la nettoye pour  
la remplir de nouvelles herbes, on bat  
l'eau qu'on a fait tomber de la trem-  
poire dans la batterie. On se servoit

1695. autrefois d'une roüe à palettes dont l'essieu étoit posé sur le milieu de la cuve, & que l'on remuoit par le moyen de deux manivelles qui étoient au bout du même essieu. Au lieu de palettes on y a mis ensuite de petits caissons sans fond, & après cela d'autres dont les fonds étoient percez de trous de tariere; à présent on se sert d'une espèce de sceaux assez grands attachez à de fortes perches posées sur des chandeliers par le moyen desquels les Nègres élevent l'eau, la battent & la remuent violemment & continuellement, jusqu'à ce que les sels & autres parties de la substance de la plante se soient mis ensemble, & comme coagulez suffisamment pour faire corps. C'est à prendre ce moment bien juste que l'on reconnoît la science de l'Indigotier, c'est-à-dire de celui qui conduit le travail de l'Indigoterie. Car s'il fait cesser de battre un peu trop tôt, le grain qui n'est pas encore formé demeure répandu dans l'eau sans couler & s'amasser au fond de la cuve, & se perd avec l'eau quand on est obligé de la lâcher, ce qui cause une perte considérable au propriétaire; ou, si étant formé on continue de la battre, on le dissout, & on tombe dans le même inconvénient. Il

Maniere  
de battre  
l'Indigo.

En quoi  
consiste  
la science  
de  
l'Indigo-  
tier.

faut donc prendre ce moment, & aussi-tôt qu'on l'a trouvé il faut cesser de battre, & laisser reposer la matiere. 1694.

On se sert pour le trouver d'une petite tasse d'argent destinée uniquement à cet usage; on la remplit de cette eau pendant que les Nègres la battent, & selon que l'on remarque que la fécule se précipite au fond de la tasse, ou qu'elle demeure répandue, on cesse, ou on continue de battre.

Le Dictionnaire Général imprimé à Trévoux, rapporte fort sérieusement sur la bonne foi du Pere Plumier Minime, que l'Indigotier ayant pris de l'eau de la batterie dans la tasse, crache dedans, & que si l'Indigo est formé, la fécule se précipite aussi-tôt au fond de la tasse, & pour lors il fait cesser le travail de la batterie, sinon il le fait continuer. Ce n'est pas dans cette seule rencontre qu'on a abusé de la crédulité & de la simplicité du Pere Plumier. J'en ai été témoin dans d'autres occasions, & peut-être en dirai-je quelques-unes dans la suite de ces Mémoires. C'est à quoi s'exposent ceux qui veulent faire des Relations d'un pays qu'ils ne voyent qu'en passant & comme en courant. Ils s'adressent souvent à des gens peu instruits de ce qu'ils

Erreur  
du Pere  
Plumier  
rappor-  
tée dans  
le Dic-  
tionnai-  
re de  
Trévoux

1694. veulent sçavoir, & qui aiment mieux leur dire une sottise que de passer pour ignorans ; & encore plus souvent ils tombent entre les mains de certains railleurs de profession dont les Isles sont assez bien pourvûës, qui se font un plaisir de leur en donner à garder afin de les tourner en ridicules quand l'occasion s'en présente. Je n'ai guères connu d'homme plus aisé à tromper que ce bon Religieux. Il avoit un talent merveilleux pour dessigner les plantes, & il étoit en état de faire des ouvrages achevez dans ce genre là s'il s'y fut renfermé, mais il est tombé dans une infinité de bévûës pour avoir voulu sortir de sa sphere, dont celle que je remarque ici n'est pourtant pas une des plus considérables.

Après qu'on a cessé de battre, on laisse reposer la matiere, la fécule se précipite au fond de la cuve, & s'y amasse comme une espèce de boüe, & l'eau déchargée de tous les sels dont elle avoit été imprégnée surnage au dessus, & s'éclaircit. Pour lors on ouvre les robinets qu'on a pratiquez dans la batterie à différentes distances du fond, & on laisse écouler cette eau, & quand on est arrivé à la superficie  
de

de la fécule, on ouvre les robinets du fond afin que toute la fécule tombe dans le diablotin ou reposoir. C'est là qu'on la laisse se rasseoir encore un peu de tems, après quoi on la met dans des sachets de toile de quinze à dix-huit pouces taillez en pointe, où elle acheve de se purger du reste de l'eau qui étoit encore restée entre les parties. Quand cela est achevé on l'étend dans des caissons de trois à quatre pieds de long sur deux pieds de large, & environ trois pouces de profondeur, & on l'expose à l'air pour la faire sécher Maniere de faire sécher l'Indigo. entierement.

On observe de ne la point exposer au soleil parce qu'il mangeroit la couleur en la séchant, & on a un très-grand soin de la garder de la pluye, parce qu'elle la dissoudroit & la gâteroit entierement.

Il arrive quelquefois que les chenilles se mettent dans l'indigo, & pour peu qu'on les y souffre elles mangent toutes les feuilles, souvent même jusqu'à l'écorce & le bout des branches, & font mourir les souches; c'est perdre son tems de vouloir les détruire ou les empêcher de ravager toute une pièce, en leur coupant chemin par quel-

1694. que fossé. Le plus sûr est de couper promptement l'indigo à quelque âge qu'il soit, & de jeter pêle mêle dans la trempoire les plantes & les chenilles, elles rendent en crevant ce qu'elles ont dévoré, & l'Indigo n'en est pas moins beau.

Il est vrai que quand la plante n'a pas atteint sa parfaite maturité, elle rend beaucoup moins; mais plusieurs expériences ont fait connoître que la couleur qui en vient est beaucoup plus belle, de sorte qu'on gagne d'un côté ce qu'on perd de l'autre.

Je voudrois ne pas attendre une si parfaite maturité pour couper la plante. Peut-être que tout le secret de ceux dont on vante l'Indigo au préjudice du nôtre, n'est que de couper l'herbe dans le tems où elle rend une couleur plus vive.

J'ai expérimenté qu'en laissant des Cochenilles sur des pommes de raquettes qui étoient trop mûres, au lieu d'être rouges elles deviennent feuilles-mortes, comme le fruit dont elles s'étoient nourries. La même chose pourroit bien arriver à l'Indigo, & ce que je propose ici n'est pas un doute sans fondement, puisqu'il est appuyé sur l'ex-

périence certaine que je viens de 1694.  
rapporter, qui prouve évidemment que  
la même plante coupée en différens  
âges, produit des couleurs différentes  
en beauté. Je ne risquerois pas ce  
conseil à des gens attachez à leur in-  
térêt, ou qui regardent plutôt la quan-  
tité que la qualité de leur marchandise;  
mais il me semble n'avoir rien à crain-  
dre du côté de nos insulaires qui sont  
généreux & magnifiques quelquefois  
jusqu'au de-là de leurs forces: je leur  
conseille donc de faire différentes épreu-  
ves sur le terrain, la saison, l'âge de  
la plante, l'eau qu'ils emploient pour  
la faire tremper, le point de la dissolu-  
tion, &c. Et je suis sûr qu'avec un  
peu de tems, de travail & de patience  
ils feront de l'Indigo qui égalera, &  
même surpassera ceux des pays étran-  
gers que l'on vante le plus. Les habi-  
tans de saint Domingue sçavent qu'en  
1701. leur sucre brut étoit d'une très-  
mauvaise qualité, & qu'il ne se fai-  
soit qu'avec des peines infinies, &  
tout le monde convient à présent, que  
par leur travail, leur assiduité & leurs  
recherches, il est devenu autant & plus  
estimé que celui des Isles du Vent,  
Pourquoi ne pourra-t-on pas espérer la

Expe-  
rience  
proposée  
pour  
rendre  
l'Indigo  
plus  
beau.

Indigo  
de Sar-  
queffe ,  
com-  
ment il  
se fait.

Le sieur Pomet, Auteur de l'Histoire générale des Drogues, dit dans sa première partie, chap. 10. que les Indiens du Village de Sarqueffe, proche d'Amadabat, ne se servent que des feüilles de l'Indigo, & jettent la plante & les branches, & que c'est de cet endroit - là que vient l'Indigo le plus estimé.

Je suis assez de son sentiment, car nous voyons que les gens qui prennent la peine d'égrainer le raisin avant de le mettre dans la cuve, & qui rejettent absolument la grappe, font un vin beaucoup meilleur, parce que la grappe contient toujours un acide qui se mêle avec le suc du grain en foulant & pressurant l'un & l'autre, & par une semblable raison la plante de l'Indigo doit contenir un liquide bien moins parfait en couleur que celui qui est dans les feüilles, mais il faut avoir la patience & le tems des Indiens pour entreprendre un tel ouvrage, & trouver des ouvriers à aussi bon marché qu'on en trouve en ce pays-là, suppose que le fait soit véritable, comme le sieur Pomet l'écrit sur le rapport du sieur Tavernier. Quoique je sois fort

ami des expériences qui peuvent porter nos Manufactures à une plus haute perfection, je n'oserois proposer celle-ci à cause de la dépense où elle engageroit ceux qui la voudroient faire, & que le profit qu'ils en tireroient ne la payeroient peut-être pas; cependant je donne ici la pratique des Indiens de Sarquesse, afin de ne pouvoir pas me reprocher d'avoir omis une chose qui peut être de quelque utilité à ma Nation.

Le bon Indigo doit être si léger qu'il flotte sur l'eau, plus il enfonce & plus il est suspect d'un mélange de terre, de cendre ou d'ardoise pilée. Sa couleur doit être d'un bleu foncé tirant sur le violet, brillant, vif, éclatant, il doit être plus beau dedans que dehors, & paroître luisant & comme argenté.

*Qualitez  
du bon  
Indigo*

S'il est trop pesant par rapport à son volume, il faut s'en défier, & chercher à s'éclaircir de sa qualité; car comme il est souvent à un prix considérable, il est bon que ceux qui l'achètent soient avertis des fraudes qu'on y pourroit commettre.

*Fraudes  
que l'on  
peut faire*

La première est de trop battre la plante dans la trempoire, afin de consumer en-

— 294 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. tierement les feüilles & l'écorce de la plante. Il est constant que l'on augmente très - considérablement la quantité de la matiere par cette dissolution, mais l'Indigo en est beaucoup moins beau, il est noirâtre, épais, pesant & plus propre à être jetté qu'à être employé.

La seconde, est de mêler des cendres, de la terre, d'un certain sable brun & luisant qu'on trouve assez communément dans les ances au bord de la mer, & sur tout de l'ardoise pilée dans la fécule à mesure qu'elle tombe dans le diablotin, & bien remuer le tout, afin de le faire incorporer, & que la fraude ne paroisse pas, & cette fraude se commet bien plus facilement dans l'Indigo qui est pilé, que dans celui qui est en tablettes, parce qu'il est très-difficile que ces corps étrangers se lient si bien ensemble qu'ils ne fassent en bien des endroits, comme des lits de matiere différente, & pour lors en rompant le morceau d'Indigo, on les y remarque facilement.

Voici deux expédiens dont on peut se servir pour connoître la bonté ou la mauvaise qualité de l'Indigo. Le pre-

mier est d'en faire dissoudre un morceau dans un verre d'eau, s'il est pur & bien fait il se dissoudra entièrement, mais s'il est falsifié la matière étrangère coulera au fond du verre. Le second est de le brûler. Le bon Indigo brûle entièrement, au lieu qu'on trouve les cendres, la terre, le sable & l'ardoise, après que ce qu'il y avoit de véritable est consumé.

L'Indigo se vendoit aux Isles du Vent en 1694. depuis trois livres dix sols jusqu'à quatre livres la livre, selon la beauté & le nombre des bâtimens qui étoient en charge. Je l'ai vû depuis à un prix bien au-dessous de celui-là; quoiqu'il en soit, l'habitant ne laisseroit pas de faire un profit très-considérable, quand il ne le vendroit que quarante sols la livre, parce qu'il faut bien moins d'attirail & de dépenses pour cette Manufacture que pour une sucrerie.

*Remarques sur l'Indigo.*

Les Remarques que je vais donner ici viennent d'une personne très-expérimentée dans la conduite des Manufactures de draps & dans les teintures.

1694. Quoique cet homme habile ne soit pas tout-à-fait de mon sentiment, ses remarques sont trop judicieuses pour en priver le Public. Elles serviront même à ceux qui s'appliquent à la Manufacture de l'Indigo. Il faut qu'un Ecrivain ne néglige rien de ce qui vient à sa connoissance, qui peut être utile à la Nation : les voilà telles que je les ai recûës.

L'Indigo de Guatimala produit un double effet de celui de S. Domingue ; avec peu du premier employé dans une cuve de pastel, il produit une couleur charmante, il fait un bleu foncé, qui fournit dans toutes les nuances inférieures pendant un très-long-tems, sans changer ni s'épuiser ; les nuances claires de bleu ont toujours un œil clair & azuré qui fait plaisir à voir, au lieu que le Saint Domingue ne fournit presque point de nuances claires, ou bien elles sont ternes.

Le Pere Labat reprend le Pere du Tertre qui avoit avancé dans ses Voyages de l'Amérique que l'Indigo des Indes Orientales étoit meilleur que le S. Domingue ; mais on peut lui répondre que les Hollandois qui en économie & en connoissance sur le commerce

*Negresse qui fait  
la Cassave.*



*Negre qui grage  
le Manioc*



*Negresse qui passe la farine.*

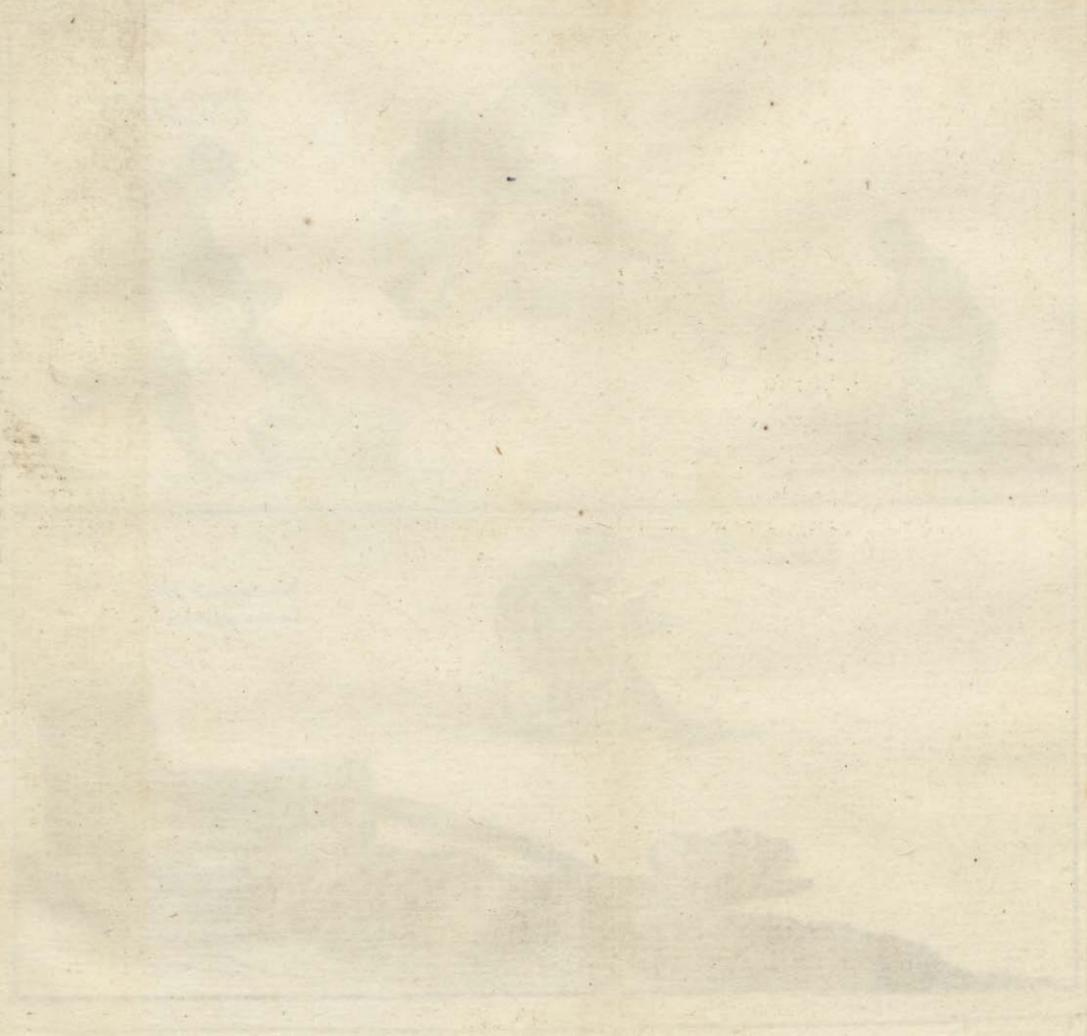


*Negresse qui grate  
le Manioc.*



*Presse pour presser la  
farine en sac.*





surpassent aujourd'hui tous les peuples 1694  
de la terre, s'en servent & en payent,  
lorsqu'il est parfaitement beau, deux fois  
plus que du S. Domingue. Il est donc  
naturel de penser que c'est à juste titre,  
& à cause que sa qualité & ses effets  
sont très-supérieurs à ceux du der-  
nier.

Il y a une autre preuve de cette veri-  
té. Le S. Domingue provient des feüil-  
les, de l'écorce & du bois de la plante  
appellée Indigo; & le Guatimalo au  
contraire ne provient que de la seule  
feüille. Or comme parmi les tromperies  
qu'on peut faire au premier pour le  
vendre plus abondant & plus pesant,  
une des principales est de laisser pourrir  
la plante entiere dans la premiere cave,  
afin que les parties les plus grossieres du  
bois s'y dissolvent; il s'ensuit par la rai-  
son des contraires qu'un Indigo fait avec  
la feüille seule & sans la plante qui ne  
peut fournir qu'une substance grossiere  
& terreuse, doit être beaucoup plus  
parfait dans son essence, que celui où  
la plante aura pourri dans quelque de-  
gré moderé qu'on puisse le supposer.

Le Pere Labat rapporte bien cette  
différence, mais il prétend qu'il faut  
avoir toute la patience des Indiens de

1694.

Sarqueffe & de Guatimala , pour faire de l'Indigo avec les feüilles feules , & que le tems est fi cher à S. Domingue qu'on ne fçauroit suivre cette méthode : mais puisque ce Pere ne parle que d'une seule plante d'Indigo , il paroît qu'il ne fçait pas qu'il y en a de deux espèces dans ces pais. L'une qui est celle dont on se sert communément à S. Domingue , & l'autre dont on fait le Guatimalo dans la nouvelle Espagne. Leur différence est grande , & c'est d'elle que vient celle qui se trouve dans ces deux Indigos. La premiere est petite & mince , & ne s'élançe au dessus de la surface de la terre que de deux pieds ou environ. La seconde devient de la hauteur d'un homme & même plus. On ne se sert point de celle-ci à S. Domingue , parce que le tronc ni les branchages ne pourroient pas fermenter ni pourrir ; c'est pourquoi on donne la préférence au premier. Si l'on se serroit de ce second , qui est l'Indigo de Guatimala , les feüilles qui sont beaucoup plus grandes & mieux nourries fourniroient infiniment plus de substance que celles du petit , & suppleroient ainsi en quelque façon au défaut de la plante , d'autant mieux que dans la saison des pluyes , les feüilles de

la grande espèce reviennent dans toute leur grandeur au bout de deux ou trois jours, en sorte que les différentes cueillettes qu'on en peut faire fourniroient autant & même plus d'Indigo & plus parfait que l'autre espèce. Il est vrai qu'il faudroit plus de tems pour effeuiller le Guatimalo que pour arracher le S. Domingue, ce qui est à considérer. Mais ce tems-là ne seroit-il pas largement récompensé ? 1. Par rapport que le premier une fois planté subsisteroit plusieurs années, au lieu qu'il faut planter le second tous les ans & le cultiver avec soin pendant plusieurs mois, tems précieux qu'on emploieroit utilement à d'autres choses. 2. Par la valeur de cet Indigo qui seroit double de celui qu'on fait aujourd'hui. 3. D'ailleurs, c'est que les feüilles étant dans leur maturité se détachent très-aisément. On pense donc qu'à faire cultiver le Guatimalo à saint Domingue les habitans trouveroient mieux leur compte qu'à l'autre.

Indépendamment de cela on pourroit faire perfectionner la culture du petit Indigo & le vendre plus parfait, en jetant dans la batterie ou seconde cuve quelque lessive faite avec des cendres, quand on bat la liqueur qui y est con-

1694.

servée, elle serviroit pour condenser la liqueur qui est dans la batterie, elle serviroit pour condenser la substance de l'Indigo qui surnage, & en la condensant la rendre plus pesante, & la faire précipiter au fond: il arrive que l'eau demeure claire & transparente, & pour lors on la jette comme inutile; mais cette eau le seroit-elle en effet? on croiroit au contraire qu'elle doit demeurer imprégnée des parties les plus volatiles des sels de l'Indigo, & par conséquent les meilleures qui à raison de leur légèreté ne se précipitent point avec les autres principes. On voit quelquefois dans le tems des pluyes que l'eau d'une batterie quoique chargée de la couleur & de la substance de l'Indigo, quelque battue qu'elle soit, ne sçauroit se détacher de ladite substance, en sorte que ne pouvant se précipiter on la jette comme inutile. Or il est des cas, où les parties grossieres de cette plante, telles que sont les souffres, ne peuvent point se précipiter; n'est-il pas vrai-semblable de dire que les parties les plus volatiles des sels ne se précipitent jamais, & que l'eau en demeure toujours chargée. Selon cela, si on employoit un alkali comme une lessive de cendres tirée au clair,

Il absorberoit ces particules légères, les entraîneroît dans la substance, & l'Indigo en seroit plus parfait. 1694

L'Indigo de S. Domingue a encore un autre défaut capital, sans quoi on pourroit dans les teintures se passer du pastel pour les couleurs où le bleu est employé, ce qui causeroit une consommation immense du premier. Ce défaut est que l'Indigo fait trop vite les laines, c'est-à-dire, que si sur une cuve de bleu d'Indigo on veut teindre cinquante livres de laine, la première laine qui entre dans la cuve fait beaucoup de couleur, & fait une nuance foncée; celle qui la suit, se trouve en avoir une moins foncée, & la dernière enfin n'a qu'une nuance claire. Si l'Indigo ne faisoit pas trop tôt la laine, les cinquante livres seroient de la même nuance. C'est là une des grandes propriétés du Pastel qui se conserve long-tems dans la même nuance.

On coupe la plante de l'Indigo dans le tems qu'elle est dans toute sa maturité. Il ne faudroit pas, dit le Pere Labat, attendre une si parfaite maturité pour couper la plante. Peut-être que le secret de ceux dont on vante l'Indigo au préjudice du nôtre, n'est que de cou-

1694. per l'herbe dans le tems où elle rend une couleur plus vive, &c. On penseroit en effet qu'en suivant cette idée on éviteroit que l'Indigo ne donnât trop tôt sa couleur; car cet effet peut provenir, ce semble, de ce qu'il est trop huileux, qualité qu'il acquiert dans sa parfaite maturité; au lieu qu'avant ce tems-là, il l'est beaucoup moins, c'est-à-dire, que son huile n'est pas si rarefiée, mais plus condensée. Cette conjecture, comme l'huile de l'Indigo trop rarefiée est la cause du défaut dont il est question, n'est pas sans fondement.

L'expérience démontre que la trop grande humidité en rendant la feüille du Pastel plus grande & plus grasse en diminue aussi la force & la substance.

La feüille du Pastel ne pourra être eüeillie que lorsqu'elle commencera de jaunir, & qu'elle sera un peu flétrie. On ne la laisse ainsi flétrir que pour la mûrir davantage & lui faire perdre une partie de son suc huileux qui pourroit nuire à la bonté du Pastel.

On voit donc le soin que l'on a de faire perdre au Pastel son suc huileux qui nuiroit à sa qualité. Si on en faisoit de même à l'Indigo, on corrigeroit peut-être le défaut qu'il a de donner sa tein-

ture trop vîte. Cela est d'autant plus apparent, qu'on peut penser que le Pastel & l'Indigo sont les mêmes plantes; pour s'en convaincre, il n'y a qu'à comparer la description de l'Indigo par le P. Labat avec les Réglemens donnés sur la culture du Pastel, & on y trouvera bien du rapport à différens égards.

Enfin, les Nègres du Cap Verd font leur Indigo fort simplement; ils écaillent les feüilles seules, les pilent, les réduisent en pâte, dont ils font des pains qu'ils font sécher au soleil. C'est aussi presque la méthode que l'on suit pour le pastel, les Anglois sont très-avides de cet Indigo.

*Fin des Remarques sur l'Indigo.*

Après avoir rapporté en entier les remarques ou les objections, ou plutôt la critique que l'on a faite sur ce que j'ai écrit de l'Indigo des Isles; je crois ne pouvoir me dispenser d'y répondre, moins pour soutenir mon sentiment qui me paroît raisonnable, que pour éclaircir la matiere & donner lieu à perfectionner cette manufacture qui peut être très-avantageuse, sur tout pour ceux qui font des défrichés nouveaux, & qui

1694. commencent une habitation.

On ne conteste point aux Hollandois la qualité d'économés, ils le sont en effet bien plus que beaucoup d'autres Nations ; outre cela ils sont patiens & laborieux, ils sçavent enfin le commerce, il sort de chez eux des choses d'une grande perfection ; voilà bien des loüanges, ils les méritent. Nos François ont eu de la peine à les atteindre, ils en sont pourtant venu à bout, & sans sortir de notre Isle nous voyons que les draps qu'ils portent dans le Levant, sont à présent bien au-dessous des nôtres, soit pour la finesse, l'utilité, la couleur & la bonté. On voit par ce petit échantillon que la préférence qu'ils donnent à l'Indigo des Indes Orientales, n'est pas un motif suffisant pour nous obliger à mépriser celui de S. Domingue. Ils ont leurs raisons. Leur commerce est établi dans ces païs, ils y vendent leurs marchandises, il est juste qu'ils prennent des marchandises du païs pour leurs retours. On peut croire que c'est là une des principales raisons de leur préférence & peut-être l'unique.

L'Auteur des remarques se trompe quand il dit que l'Indigo de S. Domingue provient des feüilles, de l'écorce &

du bois de la plante appellée Indigo ; 1694.  
& que le Guatimalo au contraire ne provient que de la seule feüille , & que la tromperie qu'on peut faire est de laisser pourrir le bois , afin qu'il se dissolve & augmente ainsi la quantité de la matiere.

C'est une erreur , on coupe la plante à cinq ou six pouces hors de terre & à la naissance des premiers branchages , & on la met ainsi dans la trempoire , premiere cuve ou pourriture , comme on la voudra appeller , l'eau dont la cuve est remplie , la chaleur du climat & les rosées font surmonter cette eau , les feüilles de la plante se détachent , & peut-être l'écorce qui est très mince , mais pour le bois il demeure tout entier , il ne se dissout point , & si cela arrivoit , comme il est blanc il gâteroit la matiere ; quand on a remué fortement tout ce qu'on a jetté dans la cuve pour en détacher les feüilles , on en tire tous ces menus branchages , & on les jette comme inutiles , ce n'est que la feüille qui se consomme qui épaisit l'eau & qui est la matiere de l'Indigo.

On connoît partout les deux espèces d'Indigo , la grande & la petite ; on sçait que les feüilles de la grande sont

1694.

plus grandes, plus charnuës, mieux nourries que celles de la petite. On les cultive à S. Domingue comme à Guatimala ; mais la grande demande une terre plus profonde & plus grasse. Les terres de S. Domingue ont la même vertu que celles de Guatimala , & produisent d'abord la grande espèce , mais comme elles ne sont pas ni si grasses ni si profondes , elles se lassent plutôt , & la plante dégénere & ne croît plus , ni si haute , ni si touffuë ; c'est la raison pourquoy on est obligé d'arracher les souches & de déplanter l'Indigo tous les deux ou trois ans.

Je conviens qu'il seroit plus à propos d'effeüiller les plantes que de les couper à cinq ou six pouces de terre , l'Indigo seroit peut-être plus beau ; mais ce n'est pas le point de la difficulté , c'est la maturité de la feüille , car si elle est trop mûre elle se fanne , & la couleur manque de la vivacité qu'elle doit avoir pour produire un Indigo azuré , il est plus terne , & ce défaut peut se trouver dans le Guatimala, comme dans le S. Domingue , si on pense dans le même principe. Voilà le véritable défaut qu'on ne peut éviter avec trop de soin.

Le reste de cette objection n'a pas besoin d'autre réponse.

ques de jeter dans la batterie quelque lessive de cendres, afin de condenser la substance de l'Indigo qui surnage, produiroit un effet tout contraire à son intention, & je suis sûr qu'il ne l'auroit pas hazardé, s'il avoit fait réflexion que la lessive sert à purger les matieres dans lesquelles on la jette, & à faire venir au-dessus la crasse & les écumes qui les gâtent & empêchent qu'elles se purifient, & jamais à condenser le bon grain. On jette de la lessive dans les chaudières, où l'on fait bouillir le jus des cannes pour en faire du sucre. J'ai développé assez en détail ce mystere dans le Traité que j'ai fait du sucre. Il paroît évidemment qu'elles ne servent qu'à séparer la crasse, la graisse & les autres impuretés que le jus renferme en sortant de la canne, elles incisent, pour ainsi dire, toutes les parties, elles les nétoyent & les purifient, le grain se forme en cuisant: voilà où se termine toute l'action de la lessive.

Ne peut-on pas dire que la lessive qu'on jetteroit dans l'Indigo n'auroit point d'autre effet, mais il ne s'agit point de cela. L'Indigo n'est qu'une pourriture de la feuille de la plante, il n'y a rien à purifier, la feuille toute

1694. seule est la matiere de l'Indigo, il n'y a rien à inciser, point d'écumes à enlever, on ne se sert point de feu, que feroit donc la lessive? la dissolution de la feuille tombe d'elle-même par sa pesanteur au fond de la cuve, les parties s'aglutinent les unes aux autres, & en s'unissant elles poussent en haut les parties de l'eau qui sont plus légères qu'elles, & voilà la formation de l'Indigo de toutes les parties du monde.

Un défaut capital de l'Indigo de saint Domingue est de saisir trop vite les laines. L'Auteur des remarques a oublié de nous dire si celui du Guatimala & des Indes Orientales ont ce défaut, ou non. Si ces deux derniers ont besoin d'un mélange de Pastel comme il paroît très-probable, pourquoi le mettre sur le compte particulier de S. Domingue? il y a de l'injustice. Comme je n'ai point parlé du Pastel qu'on peut regarder comme une espèce d'Indigo, je n'entrerai point dans cette dispute, elle ne me regarde point, c'est aux Teinturiers à chercher les moyens d'empêcher que la couleur ne saisisse trop vite les laines, soit en mettant dans l'eau une moindre quantité d'Indigo, & en augmentant peu à peu la quantité jusqu'à ce-

que les laines ayent pris la couleur qu'ils 1694.  
souhaitent, soit en remuant leurs laines si promptement dans la cuve que la couleur se répande également par tout, il faut tenter différentes expériences, & corriger les unes par les autres.

L'Indigo de S. Domingue est, dit-on, trop huileux, & c'est peut-être parce qu'on le cueille trop tôt. Cette idée peut être juste, & peut ne l'être pas. Mais ce défaut peut-il être comparé à celui qui suivroit si on ne cueilloit la plante que quand elle est au-delà de sa maturité, & que ses feuilles sont un peu flétries, la couleur qui vient des feuilles suit nécessairement la couleur de la feuille; ainsi au lieu que l'Indigo seroit d'un bleu foncé & azuré, il seroit terne & approcheroit du feuille-morte.

Nous en avons l'expérience dans les fruits de Raquettes qui nourrissent les cochenilles. Dès que le fruit est trop mûr & que sa belle couleur incarnate se change en une couleur de rose sèche, les cochenilles prennent la même couleur, la même chose arrivera à l'Indigo, c'est donc ce qu'il faut éviter avec soin.

Quant à son huile prétendue, bien loin que ce soit un défaut, on peut dire que c'est ce qui lui fait pénétrer plus

1694. aisément les laines, & qui l'y retient; des gens habiles & patients peuvent corriger ce défaut par des expériences réitérées & réfléchies.

Il est vrai que les Nègres du Cap Verd font de l'Indigo, qu'ils ne prennent que les feuilles, qu'ils les pilent, qu'ils en font une pâte qu'ils font sécher au soleil, & c'est presque la méthode que l'on suit dans le Pastel.

Les Nègres mettent de l'eau dans le mortier où ils pilent les feuilles de la plante de l'Indigo, ils en font une pâte qu'ils laissent sécher à l'ombre, & non au soleil. La chaleur du soleil en consommant l'eau ou l'humidité superflue mangeroit une partie de la couleur.

L'Indigo vient très-bien le long de la Rivière du Senegal. Il y a long-temps que M. André Bruë qui a été bien des années Directeur & Commandant de la Compagnie Royale du Senegal, s'est donné de grands mouvemens pour engager la Compagnie d'entreprendre cette Manufacture qui lui auroit été très-utile. Les changemens arrivés dans cette Compagnie en ont empêché l'effet. Il est certain que l'Indigo de ce pais est très-beau, & pourroit être plus parfait si on s'appliquoit à le faire, comme il faut.



*Tortue qui veut pandre*



*Maniere de tourner les Tortues*



## CHAPITRE XII.

*Des différentes espèces de Tortuës & manieres de les prendre, & de quelques autres Poissons.*

**L**E Mercredi 17 Mars, veille de la mi-Carême, je me trouvai à une grande pêche que M. Michel fit faire dans l'ance du Macouba & aux environs, & le soir j'allai voir mettre la folle, c'est-à-dire, le filet que l'on tend pour prendre des Tortuës. Ceci m'engage à ne pas remettre à un autre endroit à parler des différentes manieres dont on les prend, car il y en a plusieurs. En voici trois les plus en usage dans les Isles.

La premiere est de les observer, quand elles viennent pondre leurs œufs dans le sable, ou quand elles viennent simplement reconnoître le terrain, où elles veulent venir pondre. Si on remarque leur train ou leurs traces sur le sable, il est infallible que si on vient au même lieu le dix-septième jour après qu'on a fait cette découverte, on y trouve la Tortuë qui vient pondre; dans ces deux

1694. rencontres on prend la Tortuë par le côté, & on la renverse sur le dos, bien sûr qu'elle ne se retournera pas, ou ne se remettra pas sur le ventre pour s'enfuir, si c'est une Tortuë franche, car elle a l'écaille du dos platte, & par conséquent peu propre à tourner. Il n'en est pas de même du Caret qui est une autre espèce de Tortuë dont l'écaille est précieuse, & la chair de peu de valeur; comme il a le dos plus rond, & qu'il est extrêmement vif, il se remuë violemment & se remet sur son ventre: pour l'en empêcher, on met de grosses pierres autour de lui, ou bien on le tuë. Cette maniere de prendre les Tortuës, s'appelle, tourner la Tortuë, & on la pratique ordinairement à l'Isle appelée la Tortille, & autres endroits peu habitez, où les barques vont faire la pêche de ce poisson.

Seconde maniere en les varrant.

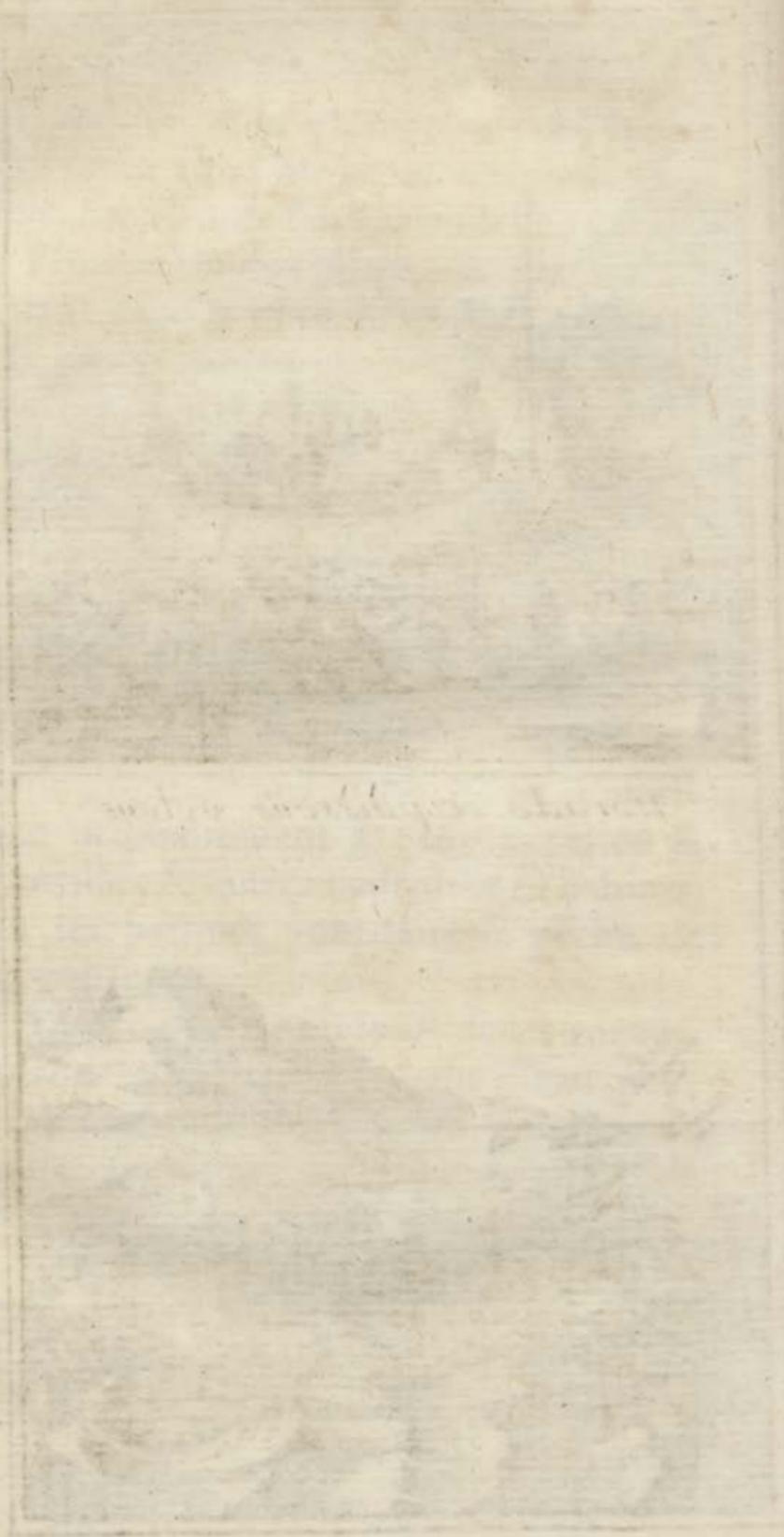
La seconde maniere est de les varrer, quand elles viennent sur l'eau pour prendre l'air, ou souffler comme on parle aux Isles, car elles viennent de tems en tems sur l'eau pour respirer, autrement elles étoufferoient. Lorsqu'on veut varrer ou prendre les Tortuës à la varre, on va la nuit avec un canot dans les endroits où l'on a remarqué

*Maniere de Varer les Tortues*



*Dorade et poissons volans*





marqué beaucoup d'herbes coupées sur la surface de l'eau , car c'est une marque certaine qu'il y a des Tortuës en cet endroit , qui coupant l'herbe en faisant , en laissent toujours échapper quelque partie qui monte & furnage sur l'eau. Celui qui tient la varre est sur le bout ou la prouë du canot. Le mot de *Varre* est Espagnol , il signifie une gaule ou perche ; celle dont on se sert en cette pêche est de sept à huit pieds de longueur & d'un bon pouce de diamètre , à peu près comme la hampe d'une halebarde. On fait entrer dans un des bouts un cloud carré de sept à huit pouces de long y compris la doüille dont il fait partie ; cette doüille a une boucle ou anneau de fer , ou simplement un trou , où est attachée une longue corde proprement roulée sur l'avant du canot , où un des bouts est aussi attaché , & la hampe est aussi attachée à une autre petite corde dont le varreur tient un bout. Le varreur donc étant debout sur l'avant du canot , la varre à la main droite , examine tout autour de lui s'il voit paroître quelque Tortuë , ce qui est assez aisé durant la nuit , parce qu'on voit bouilloner la surface de l'eau à l'endroit où la Tortuë veut lever la

Descrip-  
tion de  
la varre.

1694.

tête pour souffler, ou si la Tortuë dort sur l'eau, ou qu'un mâle soit attaché à une femelle, ce qu'on appelle un cavalage, l'écaïlle qui reluit & qui réfléchit la lumière de la lune ou des étoiles la lui fait appercevoir aussi-tôt, à quoi on doit ajoûter que dans les nuits les plus obscures, il reste toujours sur la surface de la terre & des eaux un peu de lumière qui est suffisant à ceux qui se couchent sur le ventre pour voir à une distance assez considérable autour d'eux. Dès qu'il apperçoit la Tortuë, il marque avec le bout de sa varre à celui qui conduit le canot, le lieu où il faut aller; & quand il est à portée de la Tortuë il la varre, c'est-à-dire, il la frappe & la perce avec le clou qui est anté dans la hampe. Aussi-tôt que la Tortuë se sent blessée, elle fuit de toutes ses forces, & elle entraîne avec elle le canot avec une très-grande violence; le clou qui est entré dans son écaïlle ne la quitte pas, & le varreur qui a retiré sa hampe s'en sert pour enseigner à celui qui est à l'arrière où il doit gouverner. Après qu'elle a bien couru les forces lui manquent, souvent même elle étouffe faute de venir sur l'eau pour respirer. Quand le

varreur sent que la corde mollit, il la retire peu à peu dans le canot, & s'approchant ainsi de la Tortuë qu'il a fait revenir de l'eau, morte, ou extrêmement affoiblie, il la prend par une patte & son compagnon par l'autre, & ils la mettent dans le canot, & en vont chercher une autre. 1694.

Il n'est pas nécessaire qu'il y ait des ardillons au fer de la varre, ni que le varreur fasse entrer le fer gueres plus avant que l'épaisseur de l'écaille, parce qu'aussi-tôt que la Tortuë sent la douleur que le cloud lui fait en perçant son écaille, elle se resserre de telle façon qu'on a bien plus de peine à retirer le cloud qu'on en avoit eu à le faire entrer. On se persuadera aisément de cette vérité, si on veut faire attention à ce qui arrive quand on s'enfonce une épingle ou une éguille dans un ongle, puisqu'il est certain qu'on a bien plus de peine à la retirer qu'on n'en a eu à l'y faire entrer.

On fera peut-être surpris de ce que je dis que la Tortuë emporte le canot avec elle avec une grande violence, mais il sera aisé de se le persuader quand on fera réflexion à la force & à la grandeur qu'ont ces animaux dans l'A-

1694. mérique , où communément on les trouve de trois pieds & demi à quatre pieds de long , sur deux pieds & demi de large , & qui pesent jusqu'à trois cens livres , & souvent beaucoup davantage.

C'est une chose étonnante qu'en quel-  
 Force des Tortuës, leur instinct à retourner vers droit à la mer.  
 qu'endroit de la terre que vous les portiez , pour éloigné qu'il soit du bord de la mer , elles y prennent leur route ; si-tôt que vous les mettez sur le ventre ou plastron , sans chercher , sans hésiter , & par la ligne la plus droite.

J'ai eu quelquefois le plaisir de me mettre sur le dos d'une Tortuë avec une autre personne , elle nous portoit sans peine & même assez vîte , mais c'est une voiture des plus rudes , car comme elle ne peut se soutenir sur ses quatre pattes toute à la fois , elle élève le train de devant , & semble égratigner la terre en s'élançant , pendant que les pieds de derrière poussent en avant en faisant un effort qui produit un mouvement qui secouë & qui fatigue infiniment.

Histoire d'une Tortuë.  
 A propos de la force des Tortuës , je crois devoir rapporter ici ce qui arriva deux ans après que je fus aux Isles à un Indien , Esclave de M. de la Chardonnie.

re. Il étoit seul dans un petit canot, où 1694.  
il pêchoit à la ligne, il apperçût une  
Tortuë qui dormoit sur l'eau; il s'en  
approcha tout doucement, & lui passa  
dans une patte un nœud coulant, d'u-  
ne corde assez grosse, qu'il avoit par  
hasard avec lui, & dont il avoit atta-  
ché l'autre bout à l'avant du canot. La  
Tortuë s'éveilla & se mit à fuir de toutes  
ses forces; l'Indien ne s'épouventa pas  
de se voir entraîner avec tant de vites-  
se, il se tenoit à l'arrière & gouvernoit  
avec sa pagalle pour parer les lames,  
espérant que la Tortuë se lasseroit enfin  
ou qu'elle étoufferoit. Mais il eut le  
malheur de tourner & de perdre dans  
cet accident sa pagalle, son couteau,  
sa masse, ses lignes, & les autres ins-  
trumens de pêche. Quoiqu'il fût ha-  
bile, il eut toutes les peines du monde  
à remettre son canot, car la Tortuë  
qui étoit forte & vigoureuse, sembloit  
prendre le tems de se reposer pendant  
qu'il travailloit à remettre son canot,  
ce qu'il fut obligé de faire neuf ou dix  
fois, pendant un jour & deux nuits que  
la Tortuë le traîna, sans qu'il lui fût  
possible de couper ou de détacher la cor-  
de. A la fin la Tortuë se lassa, & le  
bonheur voulut qu'elle échoïa sur un

1694. haut-fond, où l'Indien acheva de la tuer, étant lui-même demi-mort de faim, de soif & de lassitude.

Troisième maniere de prendre les Tortuës. La troisième maniere de prendre les Tortuës est avec la Folle. C'est un filet de soixante à quatre-vingt ou cent brasses de long, de grosse ficelle de chanvre ou d'écorce de mahot. On lui donne deux à trois brasses de large ou de hauteur; les mailles ont huit à neuf pouces en quarré, on met le plomb ou des pierres à un des côtez, & du liége ou autre bois leger à l'autre, afin de tenir le filet étendu & perpendiculaire dans la mer. Les deux bouts sont attachés à terre aux pointes de l'ance qu'on veut barrer, ou bien à de grosses pierres qu'on jette à la mer, comme si c'étoit des ancrés; on a soin de teindre le filet en rouge afin qu'il ne se voye pas, comme il se verroit s'il étoit blanc. On choisit pour tendre les folles, les ances où il y a du sable, parce que ce sont celles-là que la Tortuë cherche pour venir pondre ses œufs; on les tend sur le soir, & on les leve le matin. La Tortuë venant à terre & trouvant le filet, passe la tête ou une patte dans une maille, & ne trouvant que peu de résistance, parce que le filet obéit, elle s'é-

Filet appelé Folle.

force de passer, s'entortille dedans & 1694,  
se noye. On en trouve quelquefois qua-  
tre ou cinq prises & noyées de cette ma-  
niere.

Une Tortuë d'une grandeur ordinaire Nombre  
des œufs  
d'une  
Tortuë  
& leur  
qualité.  
fait jusqu'à deux cens cinquante œufs,  
ils sont de la grosseur d'une balle de jeu  
de paume & aussi ronds. Leur coque  
est comme du parchemin mouillé. On  
y remarque toujours un petit vuide. Le  
blanc ne se durcit jamais bien, quelque  
cuisson qu'on lui donne. Le jaune se  
cuit & se durcit comme celui des œufs  
de poule; il est très-bon, on en fait des  
omelettes excellentes.

Le Jeudi dix-huit Mars je fus voir Differen-  
tes espe-  
ces de  
Tortuës.  
lever la Folle, on y trouva deux Tor-  
tuës franches & un Caret. Outre ces  
deux espèces de Tortuës, il y en a une  
troisième qu'on appelle Caouanne.

La Tortuë franche qu'on appelle aus-  
si Tortuë verte, est la seule espèce qui  
soit véritablement bonne à manger; Tortuë  
franche  
ouverte.  
son écaille est mince & de nulle valeur.  
J'ai parlé ci-devant de cette Tortuë,  
& j'aurai occasion d'en parler encore  
dans un autre endroit.

Le Caret n'est jamais si grand que la Le Caret  
Tortuë franche, l'écaille qui lui couvre  
le dos, qu'on appelle sa carapace, est

694. bien plus ronde ; c'est ce qui lui donne la facilité de se retourner sur le ventre, quand on la tourne sur le dos. Cette écaille est ce qu'il y a de meilleur. On l'appelle aussi sa dépoïille, elle consiste en treize feuilles, qui toutes ensemble peuvent peser quatre livres & demie à cinq livres, qui se vend pour l'ordinaire quatre livres dix sols à cent sols la livre : c'est ce qu'on appelle en Europe l'écaille de Tortuë.

Sa chair n'est pas bonne à manger, ce qui ne provient pas de ce qu'elle soit plus maigre ou plus dure que celle de la Tortuë franche, mais d'une qualité purgative qu'elle renferme, qui fait que quand on en mange, on est assuré d'être couvert de clouds, si on a quelque impureté dans le corps. Ceux qui vont aux Isles de la Tortille ou autres Isles pour la pêche de la Tortuë & du Caret, ne vivent que de chair de Tortuë pendant trois ou quatre mois qu'ils emploient à cette pêche, sans pain, sans cassave, & sans autre chose que le gras & le maigre de cette chair, & il est assuré que quelques maladies qu'ils ayent, même le mal de Naples, ils en guérissent très-parfaitement. Cette nourriture leur procure d'abord un cours

de ventre qui les purge merveilleuse-  
ment, que l'on augmente & qu'on di-  
minuë à proportion des forces du ma-  
lade, en lui donnant à manger plus ou  
moins de caret avec la chair de tortuë  
franche : ce cours de ventre est accom-  
pagné de clouds ou de bubons, qui  
pour l'ordinaire causent la fièvre, qui  
bien qu'elle soit violente ne peut être  
dangereuse, sur tout quand le malade  
est d'une complexion forte & d'un bon  
tempérament. On en est quitte en dou-  
ze ou quinze accès, mais les clouds qui  
sont ouverts continuent de rendre de la  
matiere tant qu'il se trouve la moindre  
impureté dans le corps. Après cela il  
semble qu'on soit changé en un autre  
homme. On se sent tout renouvelé,  
on devient gras, & la force & la santé  
reviennent à vûë d'œil. Cependant il  
est bon d'avertir ici le Lecteur, que  
des personnes vieilles, foibles & déli-  
cates auroient peine à résister à ces vio-  
lentes évacuations, & qu'il faut un tem-  
pérament fort & robuste pour les sup-  
porter.

Remede  
aisé pour  
le mal de  
Naples.

Un de nos Peres appellé Jean Mon-  
didier qui demouroit avec moi en notre  
habitation du fond saint Jacques, lors-  
que j'en étois Syndic en 1697. s'avisa

Histoire  
d'un Pere  
Jacobin.

1694. un jour d'acheter un plastron de Caret , qu'il prit pour un plastron de Tortuë , & malgré tout ce que je lui pûs dire , il le fit accommoder , & il en mangea tant qu'il se sentit de l'appétit. J'en mangeai aussi un peu , parce que j'étois bien aise de me purger ; mais ce pauvre Religieux ne fut pas long-tems sans se repentir de ne m'avoir pas voulu croire. En moins de trois ou quatre jours , il se trouva couvert de clouds gros comme des moitez d'œufs de poule , de maniere qu'il ne pouvoit trouver de situation pour être un moment en repos. Ces clouds furent accompagnez d'un dévoyement terrible , avec une grosse fièvre , qui m'auroient fait craindre pour lui , si je n'en avois pas sçû la cause , & si sa jeunesse & sa bonne complexion ne m'avoient rassuré. Il souffrit pendant dix-huit ou vingt jours , mais il en a tiré cet avantage , qu'il n'a point été attaqué de la maladie de Siam , ni d'aucune autre pendant cinq ou six ans qu'il a demeuré aux Isles du Vent.

Pour moi qui en avois mangé plutôt comme d'un médicament que comme d'une viande , j'en fus quitte pour un petit dévoyement de cinq ou six jours accompagné de deux ou trois clouds

qui ne laisserent pas de me faire du bien, après m'avoir causé un peu de douleur & d'incommodité. 1694

Quand la chair de Caret a été salée, elle n'est plus si purgative, mais toutes sortes de chair de Tortuë perdent beaucoup de leur bonté, quand elles ont demeuré dans le sel, parce qu'étant délicates & grasses, le sel consume absolument toute la graisse & toute la saveur. Je ne sçai si on ne pourroit pas attribuer cet inconvénient au sel du pays qui est fort corrosif, & si la même chose arriveroit si on se servoit du sel d'Europe.

La Caouanne est la troisième espèce de Tortuë de mer. Elle est ordinairement plus grande que les deux autres; son écaille ne vaut rien, outre qu'elle est très-mince & d'une vilaine couleur, elle est toujours chargée de galles & d'autres marques qui la gâtent absolument. Sa chair n'est pas meilleure, elle est toujours maigre, filasseuse, coriace & de mauvaise odeur. On ne laisse pas de la manger pour les Nègres, à qui tout est bon.

Caouanne, troisième espèce de Tortuë.

Quand on tourne les Tortuës, & particulièrement le Caret, il faut se garder de sagueule, car il mord d'une étrange

1694. maniere, & quand il ne peut pas emporter la pièce, il ne la lâche point qu'on ne l'ait tué. Ceux qui gardent les ances pour tourner les Tortuës qui viennent à terre, sont toujours armez d'un court bâton, dont ils leur donnent quelques coups sur la tête pour les étourdir, quand elles sont trop fortes ou trop méchantes.

Le moyen de lever les feüilles de Carret de dessus sa carapace, est de mettre du feu dessous, elles se levent aussi-tôt, & on les tire après cela facilement avec la main.

Lorsqu'on a pris des Tortuës en vie, on les y peut conserver quinze ou vingt jours, les tenant renversées sur le dos à l'ombre, & les arrosant quatre ou cinq fois par jour avec de l'eau; il est vrai qu'elles maigrissent. Quand on en prend de petites on les met dans des cuves avec de l'eau de mer, qu'on change tous les jours, on leur jette des herbes de jardin de toutes sortes, elles en mangent, se nourrissent & croissent à merveille.

Qualitez  
de la  
graisse de  
Tortuë.

La graisse de la Tortuë mise sur le feu ou exposée au soleil, se convertit en huile, qui est bonne pour frire & pour d'autres usages, sur tout quand elle est

nouvelle. J'ai remarqué qu'elle est si <sup>1694,</sup> pénétrante, que si on en met sur un côté de la main, & qu'on la frotte avec un linge chaud, elle pénètre en peu de tems jusqu'à la partie opposée; elle est bonne pour des douleurs froides & pour des rhumatismes. Je ne sçai si en l'imprégnant de quelques esprits, on ne s'en pourroit pas servir très-utilement dans la goutte, la paralysie, & autres semblables maladies qui empêchent le mouvement des membres.

Je fus donc le Jeudi matin voir lever la Folle, on y trouva deux Tortuës franches & un Caret, ce qui étant joint à la pêche abondante qu'on avoit faite le jour précédent à la côte & dans les rivieres, fournit à M. Michel de quoi traiter magnifiquement ceux qu'il avoit invité pour faire la mi-carême chez lui.

La Senne dont on se sert pour pêcher dans les ances, est un filet de soixante à quatre-vingt brasses de longueur, il y en a même de beaucoup plus longues, & d'environ une brasse & demie ou deux brasses de largeur; le bas est garni de plomb, & le haut de liege; il y a un bâton à chaque extrémité pour la tenir étendue, & à chaque bâton une longue corde, afin que l'on puisse embrasser

Filet appelé Senne, dont on se sert pour pêcher au bord de la mer.

1694. un plus long espace de mer, & renfermer un plus grand nombre de poissons. La Senne est faite d'un bon filet de chanvre ; ses mailles qui aux extrémités ont quatre pouces en quarré, se resserrent peu à peu jusqu'au milieu, qui est fait en maniere de poche, où elles sont fort serrées.

Les poissons que nous prîmes à la Senne étoient, des Capitaines, des grands Ecailles, des Chirurgiens, des Orphis, des Lunes & des Affietes.

Quant aux poissons d'eau douce, c'étoit des Mulets, des Dormeurs, des Testars ou Macoubas, & des Ecrevisses.

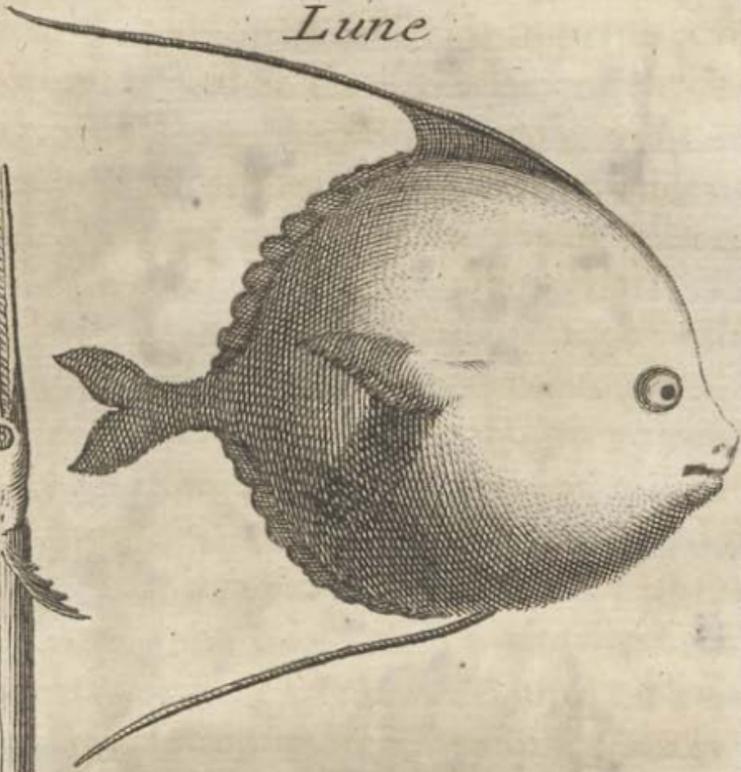
Poisson  
appelle  
Capitaine.

Le Capitaine est assez semblable à la Carpe, il a autour du cou cinq rangs d'écailles dorées, & disposées à peu près comme un hausse-col, ce qui lui a fait donner le nom de Capitaine.

Grand  
Ecaille.

Le grand Ecaille a le dos assez rond, le ventre gros, la queue fort large ; nous en prîmes de deux pieds & demi de long ; depuis un aileron jusqu'à l'autre, il est couvert d'écailles larges comme une pièce de trente sols, qui diminuent à mesure qu'elles s'approchent du milieu de dessous du ventre & de la queue. La chair de ces deux poissons est fort blanche, ferme & grasse.

Lune

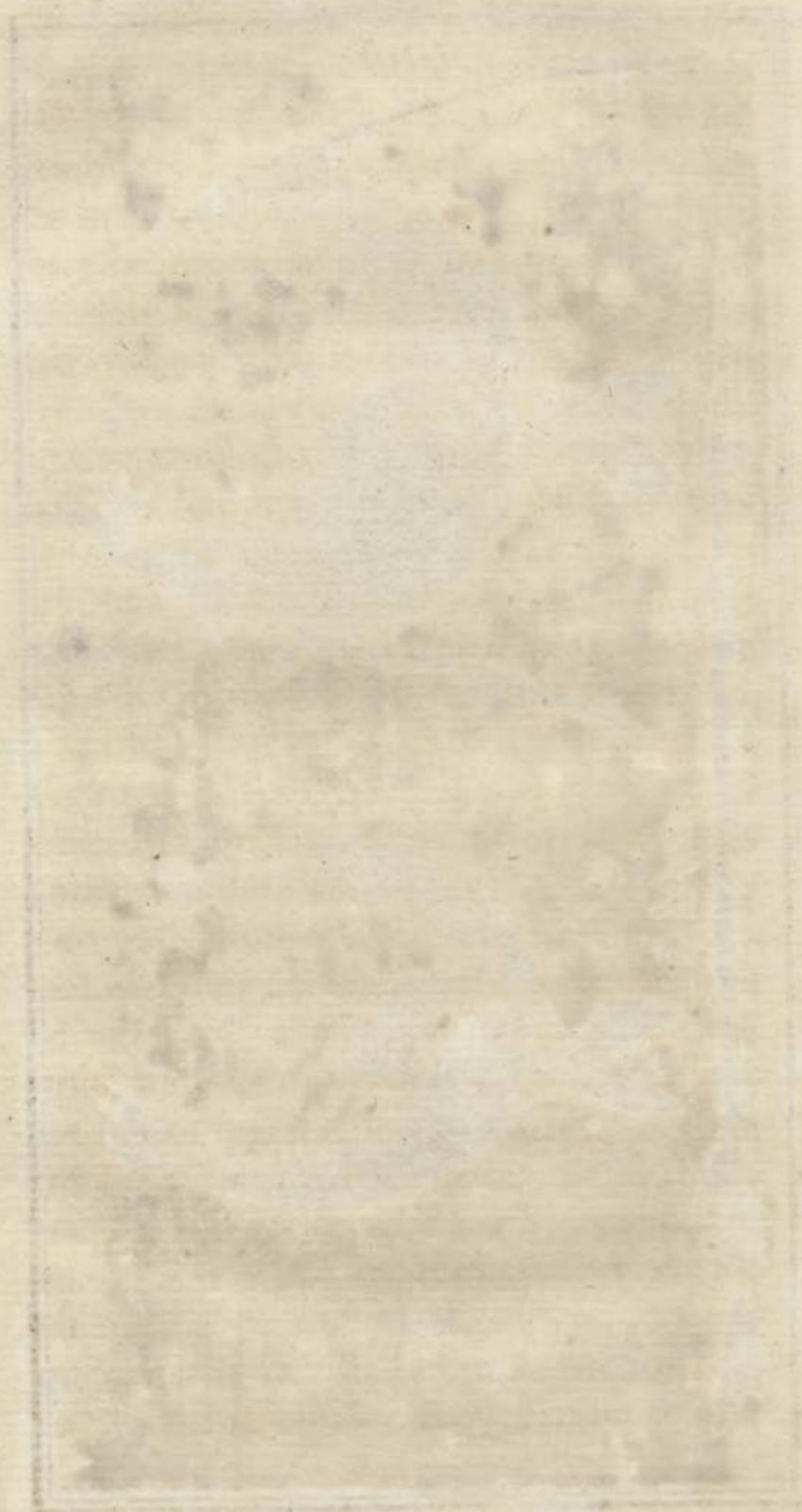


Assiette



Orphi





Le Chirurgien est ordinairement d'un pied à un pied & demi de long; il ressemble assez à la Tanche, quant à la forme, à la couleur de la chair, au goût & aux écailles; ce qu'il a de particulier, sont deux arrêtes fort tranchantes & plates comme des lancettes qu'il a à côté des ouyes; c'est apparemment pour cela qu'on l'appelle Chirurgien.

L'Orphy est un poisson long comme une Anguille, mais plus gros, plus charnu, plus quarré; sa peau est d'une couleur bleuë, sa chair est blanche, ferme, un peu sèche à la verité; elle ne laisse pas d'être d'un très-bon goût; il est également bon à toutes sortes de sauces; il n'a qu'une seule vertebre qui est verte, qui se détache aisément de la chair; il a sur le nez un avant-bec qui est pour l'ordinaire d'une cinquième partie de la longueur du reste de son corps.

Les Lunes & les Assiettes sont ainsi nommées, parce qu'elles sont toutes rondes. Elles n'ont qu'un très-petit moignon de queue, & le bout du bec qui les empêche de rouler. Leur peau est blanche & comme argentée, elles ont depuis six jusqu'à huit pouces de diamètre, & un pouce ou environ d'épaisseur. Leur

1694.  
Chirurgien,  
poisson.

Orphy.

Lunes &  
Assiettes.

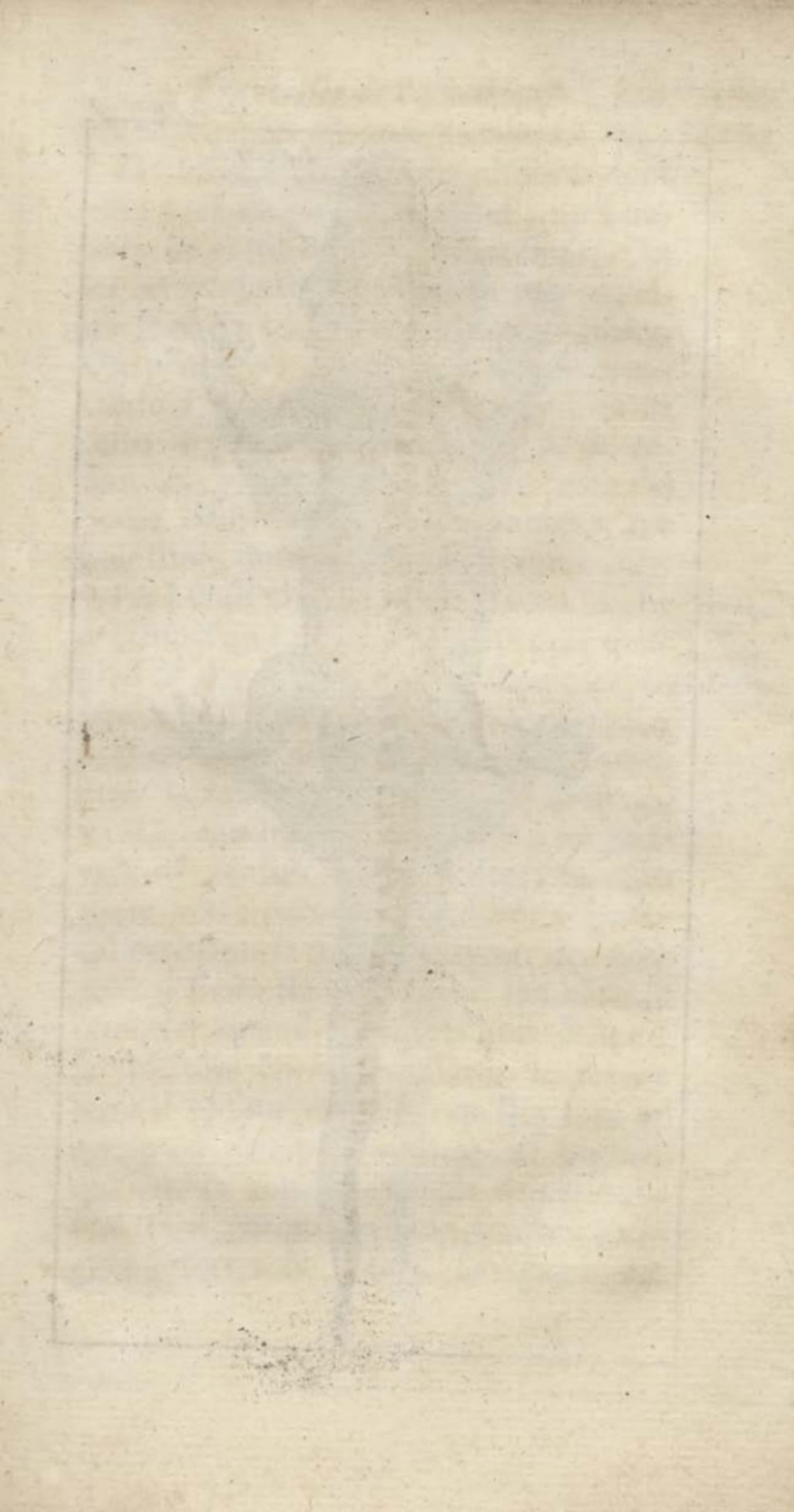
1694. chair est blanche, ferme, assez grasse. De quelque maniere qu'on les accommode, ou boiïillies, ou rôties, ou frites, elles sont toujours très-bonnes & de fort facile digestion.

Les Lunes différent des Affietes, en ce qu'elles ont dessus le dos & sous le ventre deux grandes moustaches, qui semblent représenter une lune en croissant.

Mulets,  
ou Muges.  
Les Mulets de riviere sont les Muges d'Europe, du moins leur ressemblent-ils parfaitement, excepté néanmoins en cela qu'ils sont ordinairement plus gros & plus gras.

Testards. Les Testards ou Macoubas ont la tête large & charnuë; leur corps est assez rond. Ils ont la peau noire, & fort fine; la chair très-blanche, grasse & délicate; leur bonté est cause qu'on ne leur donne pas le tems de devenir fort grands; les plus grands que j'aye vû n'excédoient pas un pied de longueur.

Ecrevisses.  
On trouve quantité d'Ecrevisses dans les rivieres. Elles ne différent de celles d'Europe, que par leurs mordans, qui sont plus longs, plus affilez & plus égaux dans toute leur longueur, mais qui ne serrent & ne coupent pas moins pour cela. On en fait des sou-



Gros

Lezard.



pes admirables en cette maniere.

On les met cuire toutes entieres dans l'eau avec du poivre , du sel , un bouquet de persil & des herbes fines. On les retire du feu , quand on juge qu'elles sont un peu plus de moitié cuites. On prend les queuës que l'on accommode avec une sauce blanche , tout le reste se pile dans un mortier & se réduit en pâte , que l'on met avec du beurre dans l'eau où elles avoient été boiïillies , dont on fait le potage.

Le Lundi vingt-deux Mars on me fit présent d'un Lezard qui avoit près d'un pied & demi de long , sans compter la queuë , qui en avoit bien davantage. Ce présent me fit plaisir , car c'étoit le premier Lezard que j'eusse vû ; il étoit vivant , mais lié d'une maniere à ne pouvoir ni s'enfuir , ni mordre ; sa peau toute verte paroïssoit surdorée , particulièrement la tête ; il avoit de gros yeux à fleur de tête , qui sembloient étinceler quand on le touchoit & qu'il se mettoit en colere. Dans le même tems il enflait une peau qu'il a sous la gorge , à peu près comme un pigeon qui fait la rouë. Les pieds de cet animal sont garnis de cinq griffes , longues , fortes & aiguës. Sa queuë est

Lezard ;  
sa description,  
sa chasse.

1694. comme un fœtiet , dont il ſçait bien ſe ſervir dans les occasions pour ſe défendre ; mais ſur tout ſa morſure eſt dangereuſe , non qu'elle ſoit accompagnée d'aucun venin , mais parce qu'il coupe comme un raſoir tout ce qu'il mord , ou ſ'y attache ſi fortement , qu'il eſt impoſſible de lui faire lâcher priſe qu'après qu'il eſt mort. Il a la vie ſi dure , que cent coups de bâton ſur le corps & ſur la tête ne le tueroient pas. L'unique ſecret pour le faire mourir ſans lui couper la tête , eſt de lui enfoncer un petit bois ou une paille dans les narines , auſſi-tôt qu'il eſt touché dans cet endroit , il répand quelques gouttes de ſang & expire. Nous mangeâmes celui dont on m'avoit fait préſent , accommodé comme une fricaffée de poulets ; j'aurois crû que c'en étoit ſi je ne l'euffe vû accommoder , tant cette chair a de reſſemblance avec celle de poulet , par ſa blancheur , ſa tendreté , ſon bon goût & ſa délicateſſe. On ne doit pas être ſurpris que nous le mangeâmes en Carême , quoiqu'il ſoit un animal terreſtre. Nos Théologiens l'ont rangé parmi les Amphibies dont on peut manger en tout tems. La femelle fait des œufs qui s'écloſent en même-tems qu'elle

les pousse dehors , ainsi que les Serpens 1695.  
dont je parlerai ci-après. La chair du  
Lezard a la même qualité que celle des  
Viperes. Si on en use fréquemment ,  
elle purge , elle dessèche & subtilise le  
sang.

Monfieur Michel me donna un jour  
le plaisir de la chasse du Lezard. Nous  
y fûmes accompagnez d'un Nègre qui  
portoit une longue perche , au bout de  
laquelle il y avoit une petite corde ac-  
commodée en nœud coulant , qu'on ap-  
pelle aux Isles un Caboya. Après avoir  
beaucoup cherché , le Nègre en décou-  
vrit enfin un qui étoit étendu tout de  
son long sur une branche sèche qui se  
chauffoit au soleil. Aussi-tôt le Nègre  
se mit à siffler , à quoi le Lezard pre-  
noit tant de plaisir , qu'il avançoit la  
tête comme pour découvrir d'où venoit  
le son. Peu à peu le Nègre s'approcha  
de lui toujours en sifflant , & commen-  
ça à lui chatoïiller les côtez , & ensui-  
te la gorge avec le bout de la gaule. Il  
sembloit que le Lezard y prenoit plai-  
sir ; car il s'étendoit en se tournant  
doucelement , comme un Chat qui est  
devant le feu en hyver ; il scût enfin  
si bien le chatoïiller & l'endormir ,  
pour ainsi dire avec son sifflement , qu'il

1694. lui fit avancer la tête hors de la branche, suffisamment pour lui passer le caboia dans le cou, & aussi tôt il lui donna une vigoureuse secouffe, qui le fit tomber à terre. Dans l'instant qu'il y fut & avant qu'il pût se reconnoître, le Nègre le saisit de la main droite à l'endroit où la queue joint le corps, & lui mit le pied gauche sur le milieu du corps. C'étoit un plaisir de voir comme le Lezard ouvroit la gueule, remuoit des yeux étincelans, & gonffoit le dessous de sa gorge comme un Coq d'Inde; mais pendant ce tems-là le Nègre lui mit le pied droit où il avoit la main, & lui prit les deux pieds de derrière qu'il lui renversa sur le dos, & les y lia ensemble avec des aiguillettes de mahot dont il s'étoit pourvû: il fit la même chose aux pieds de devant, après quoi il fit passer le bout de la queue entre les pieds liez & le dos du Lezard, & l'y attacha en deux endroits. Il fit ensuite avec des liannes refenduës une espèce de petit licol qu'il lui mit sur le museau attaché en quatre endroits, de maniere qu'il ne pouvoit ouvrir la gueule ni remuer la queue ni les pattes.

Nous en prîmes deux de cette maniere, qui me donnerent beaucoup de

plaisir. On les peut garder sept ou huit 1694.  
jours en vie ; le seul risque qu'il y a,  
c'est qu'ils maigrissent un peu.

---

## CHAPITRE XIII.

*L'Auteur va demeurer dans sa maison  
Curiale.*

**E**Nfin le Samedi troisiéme Avril M.  
Michel qui m'avoit toujours tenu  
chez lui, & traité avec toute la géné-  
rosité possible, consentit que je fusse  
m'établir dans ma maison Curiale. Il  
y avoit fait porter à dîner, il m'y vint  
accompagner & dîner avec moi. L'a-  
près midi il m'envoya deux de ces gros-  
ses bouteilles, qu'on appelle des Da-  
mes Jeannes, qui contenoient chacune  
douze à treize pots, remplies de vin  
de Madere & une de vin de Canarie,  
avec un baril de farine de Manioc pour  
mon Nègre, & du pain pour trois ou  
quatre jours, en attendant que j'en euf-  
se fait faire. Son épouse me fit présent  
en même-tems de deux nappes avec une  
douzaine de serviettes & un fort bel  
hamacq.

Le lendemain jour des Rameaux, je

1694. fis les fonctions ordinaires de ce jour. Je confessai quelques personnes qui voulurent faire leurs Pâques, & je priaï toutes les personnes libres de tâcher de satisfaire à leur devoir Paschal pendant la Semaine-Sainte, afin que je pûsse employer la suivante à les faire faire aux Nègres. Je retins à dîner M. Michel & six ou sept autres que je traitai à leurs dépens, car ils m'avoient tous envoyé du poisson; & mes Paroissiens ont toujours eu tant de bonté pour moi, qu'ils n'ont jamais manqué de me faire part de ce qu'ils prenoient à la chasse ou à la pêche, ou de ce qu'ils tuoient chez eux.

Le Lundi je fus dire la Messe chez M. Michel pour faire faire les Pâques à son épouse, qui étoit sur le point d'accoucher, & à un de ses voisins nommé le sieur Parmentier que l'on apporta dans un hamacq.

Le Mardi, le Mercredi & le Jeudi, je confessai presque tous mes Paroissiens, ceux mêmes qui avoient communiqué le Dimanche & les jours précédens, vinrent se réconcilier le Jeudi afin de communier en plus grand nombre. Je leur fis une exhortation avant la Communion, après laquelle nous

portâmes le Saint Sacrement dans une 1694.  
des Chapelles qu'on avoit parée très-  
proprement & avec beaucoup de lu-  
mieres.

Je priai les principaux de venir dîner  
avec moi : pour avoir plus de place dans  
ma petite maison, j'en avois fait ôter mon  
lit. Le Pere Breton s'y trouva & le sieur  
Dauville mon Marguillier se chargea du  
soin du repas qui se passa avec toute la  
modestie que doivent avoir des gens  
qui venoient de faire leurs Pâques.  
Nous chantâmes ensuite les Ténébres,  
& on se partagea les heures de la nuit  
pour veiller devant le Saint Sacrement.

Le Vendredi je prêchai la Passion, &  
fis le reste de l'Office du matin. Après  
celui du soir on m'amena les adultes  
que j'avois jugé capables de recevoir le  
Baptême. J'achevai de les y disposer.

Le Samedi-Saint après la bénédic-  
tion des Fonts je baptisai trente-huit  
adultes, hommes ou femmes, après  
quoi j'exhortai leurs maîtres qui leur  
servoient pour la plûpart de Pareins,  
de continuer à les former dans le Chris-  
tianisme par leurs paroles & par leurs  
exemples, & d'avoir soin sur toutes  
choses de me les envoyer au Catéchis-  
me pour les rendre capables des autres

1694. Sacremens. On sçait que les cérémonies de ce jour sont longues, & sur tout celle du Baptême des adultes; & comme c'étoit la premiere fois que je l'avois faite, il étoit tard quand je sortis de l'Eglise, fort las & fort épuisé.

Le Dimanche onzième Avril, jour de Pâques, j'achevai de confesser & de communier les personnes libres de ma Paroisse. On m'avertit que la coûtume de toutes les Paroisses étoit que le Curé donnât la paix à baiser à ses Paroissiens aux Fêtes principales & les premiers Dimanches de chaque mois, & qu'il reçût comme une offrande ce qu'ils lui présentoient: je le sçavois bien, mais j'avois négligé de le mettre en pratique, de peur qu'on ne crût qu'il y avoit quelques raisons d'intérêt qui m'y engageoient; je me rendis à l'usage établi. Après la Prédication & l'Offertoire je fis l'Offrande, & j'eus lieu d'être surpris de la libéralité de mes Paroissiens. Je fis ensuite les miennes à mon Sacristain & à mes Clercs. Je retins à dîner les Officiers du quartier avec quelques-uns des principaux. Après dîner nous chantâmes les Vêpres. J'aurois bien voulu les pouvoir chanter tous les Dimanches, mais après avoir bien examiné la chose,

chose, je vis qu'elle n'étoit pas prati- 1694  
quable, parce que les habitations étoient trop éloignées de l'Eglise, & que les chemins qui y conduisoient étoient difficiles & trop fatiguans pour obliger le peuple à venir deux fois en un même jour à la Paroisse.

J'employai toute cette semaine & une partie de la suivante à faire faire les Pâques aux Nègres. Leurs maîtres se servirent de cette occasion pour me faire apporter les palissades dont j'avois besoin pour clore mon jardin.

Je reçûs encore dans ce même-tems de nouvelles marques de la libéralité de mes Paroissiens. Toutes les femmes de ma Paroisse, à l'exemple de celle du Capitaine, m'envoyèrent des poules & d'autres volailles, de sorte que je m'en trouvai pourvû de plus de six vingt pièces, avec du mil pour les nourrir trois ou quatre mois. Ce mil est ce qu'on appelle en France bled de Turquie, en Espagne Mahis, & en Italie grand Turc.

Je m'avisai d'un petit expédient d'économie qui me fut d'un grand secours dans la suite ; ce fut d'acheter des poules d'Inde, & d'en mettre une dans chaque maison de ma Paroisse où on en

— 338 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. élevoit. Les femmes qui sont ordinairement chargées de ce soin, s'en acquittoient à qui mieux mieux, de maniere que je me trouvai en peu de tems des volailles d'Inde en assez grand nombre pour en pouvoir tuer une ou deux chaque semaine.

J'ai dit que le Sacristain de mon Eglise demuroit au bord de la mer & assez près de la riviere, cela me donna la pensée d'acheter des Canes & des Canards, que je lui donnai à élever à moitié de profit. Quand ils étoient grands je prenois ma part & j'achetois la sienne. Ce Sacristain qui étoit aussi Chantre, étoit Parisien, fils d'un Procureur nommé Rollet; mais comme ce nom est fameux dans les Satyres de Boileau, par un fort mauvais endroit, il en avoit changé une lettre, & se faisoit appeller Rallet. Le libertinage l'avoit fait fuir de la maison de son pere: il s'étoit engagé pour les Isles où il s'étoit marié. Il n'eût pas laissé d'y faire fortune, car il écrivoit parfaitement bien, il enseignoit les enfans & tenoit les Livres de quelques habitans, mais il étoit yvrogne & sa femme encore plus que lui.

Le Samedi dix-sept Avril j'achevai

d'instruire quatorze enfans blancs des deux sexes, & huit ou dix Nègres pour leur premiere Communion. Je les confessai le soir.

Le Dimanche jour de *Quasimodo* je prêchai sur les dispositions qu'on doit avoir quand on s'approche de la Communion, & de quelle maniere les Chrétiens doivent vivre, quand ils ont une fois goûté ce pain céleste. Après que j'eus consommé les Espèces Sacrées, je me retournai vers ces enfans & leur fis une exhortation, après laquelle je fis chanter le *Veni Creator*. J'avois engagé autant d'anciens communians comme il y en devoit avoir de nouveaux à les accompagner & à communier avec eux. Ils s'approcherent de l'Autel l'un après l'autre un cierge à la main, conduits par celui ou celle qui les accompagnoit & qui leur servoit comme de guide ou de parrein, & reçurent le Saint Sacrement avec une modestie charmante. Je leur fis une seconde exhortation en maniere d'action de graces, & à la fin de la Messe j'entonnai le *Te Deum*. Toute la Paroisse fut fort édifiée de cette action, dont le bruit se répandit dans tous les quartiers.

J'ai marquai au commencement de

1694. ces Mémoires que l'Eglise du Macouba, le cimetièrè & la maison Curiale étoient situées dans la savanne de Monsieur Jacques du Roy, de sorte que je ne pouvois pas faire les changemens & les augmentations que je voulois faire à mon logement sans son consentement, puisqu'il s'agissoit de prendre du terrain qui lui appartenoit.

Monsieur Jacques du Roy étoit de Revel en Languedoc. Il avoit sucé en naissant la Religion Prétendue Réformée. Il avoit passé sa jeunesse en Hollande avec un de ses freres qui y étoit établi. Il étoit enfin venu aux Isles, où après avoir fait le commerce pendant quelques années, il y avoit acheté l'habitation du Macouba où il s'étoit retiré. C'étoit dans ce tems-là un homme d'environ soixante ans, fort sage, fort honnête & fort charitable, homme de bien dans sa Religion, & riche. Il avoit eu plusieurs démêlez avec mon prédécesseur qui prétendoit être en droit de le maltraiter parce qu'il ne faisoit point les fonctions de Catholique, au lieu de tâcher de l'y engager par la douceur, les persuasions, & toutes sortes de bons offices : ces manieres dures & chagrinantes l'avoient obligé de mettre

un Econome sur son habitation, & d'al- 1694.  
ler demeurer au Fort S. Pierre.

J'avois été le voir la dernière fois que je m'étois trouvé à la basse-terre, & je l'avois convié à retourner sur son habitation en l'assurant que nous y vivrions en paix. Comme il étoit informé de quelle maniere j'agissois, il me promit de me venir tenir compagnie dès qu'il auroit achevé quelques affaires qu'il ne pouvoit abandonner. Il écrivit cependant à son Econome de me rendre tous les services possibles, & de me laisser maître de sa maison, de ses meubles, & de ses esclaves toutes les fois que j'en aurois besoin.

Toutes mes pallissades étant arrivées, je lui écrivis pour le prier de venir afin de me marquer le terrain dont il vouloit bien me gratifier pour agrandir mon jardin. Il me manda que j'étois le maître, qu'il me prioit de ne pas differer d'un moment de faire ma clôture, puisque je pouvois prendre telle partie de la terre que je jugerois à propos. Je n'eus garde de me servir de cette permission. Je lui répondis que j'étois résolu de l'attendre, & que j'espérois que cela l'obligeroit de venir.

1694. Monsieur Michel me pria de prendre avec moi son cousin germain, appelé Josué Michel. C'étoit un jeune homme de dix-sept ans, fort sage & de bonnes mœurs, qui vouloit apprendre l'Histoire, la Géométrie & l'Arpentage. Je fus bien aise de rendre ce service à son cousin, d'autant plus volontiers qu'il m'obligea à recevoir une pension fort raisonnable pour sa nourriture, & que c'étoit une compagnie & une occupation pour moi, & un gardien de ma maison, quand j'étois obligé de sortir, & de mener mon Nègre avec moi.

Le Jeudi 22 Avril le Pere Imbert me vint rendre visite avec le Pere Martelli & le Pere Breton. Je les régalai de mon mieux à dîner & à souper, car la pluye les empêcha de partir comme ils en avoient envie. Je logeai les deux premiers dans la maison de Monsieur du Roy mon voisin, & le Pere Breton chez moi. Le lendemain je leur donnai un si bon déjeûné qu'il servit de dîner, & je fus les conduire jusqu'à la basse pointe. Nous prîmes jour pour nous trouver au fond S. Jacques d'où nous irions voir le Pere Martelli à la Trinité, où je n'avois point encore été.

Le Lundi 26 Avril je baptisai le fils

de Monsieur Michel dont l'épouse étoit 1694  
accouchée quelques jours auparavant.  
Son pere le voïa à la sainte Vierge , &  
pour le faire avec plus de solemnité , il  
me pria de chanter la Messe , & souhait-  
ta que je reçûsse les offrandes des as-  
sistans. Il ne manqua pas de s'y présen-  
ter avec tous ceux qu'il avoit invités à la  
cérémonie. Je trouvai après la Messe  
qu'on m'avoit donné trois loüis d'or en  
espèce , & six à sept écus en différentes  
monnoyes : nous fûmes ensuite dîner  
chez lui & souper , & je fus obligé d'y  
coucher , parce qu'il étoit trop tard pour  
retourner chez moi. Toute la Compag-  
nie qui étoit venuë de la basse terre  
y demeura jusqu'au Dimanche suivant ,  
& je fus obligé d'y aller dîner presque  
tous les jours.



CHAPITRE XIV.

*Description du Bourg de la Trinité ,  
 & des fruits appellez l'Abricot de  
 S. Domingue , & l'Avocat.*

Voyage  
 de l'Au-  
 teur au  
 quartier  
 appelle  
 le Gul-  
 de-fac de  
 la Trini-  
 té.

**L**E Dimanche 2 Mai j'allai dîner chez le Pere Breton. Nous prîmes en passant le Pere Imbert, & nous allâmes coucher au fond saint Jacques. Notre Supérieur général nous reçût très-bien, il me témoigna en particulier la joye qu'il avoit de ce que j'avois si bien gagné l'estime & l'amitié de mes Paroissiens, mais il m'avertit en même-tems de ne me point trop attacher à cette Paroisse, parce qu'il étoit résolu de ne m'y laisser qu'autant de tems qu'il en faudroit pour m'accôûtumer à l'air du pais, & pour apprendre comment les habitans conduisoient leurs habitations, & qu'après cela il vouloit m'établir à la Guadeloupe.

Le Pere Romanet nous dit en soupant, qu'il étoit venu à bout de réconcilier deux personnes que tous les Missionnaires & les Curez de Sainte Marie qui l'avoient précédé, n'avoient pû enga-

ger à un accommodement , & que le lendemain elles devoient se trouver dans un lieu neutre & s'embrasser. On le loüa beaucoup de son zèle & de son habileté ; mais quand nous entendîmes que c'étoit deux femmes qu'il prétendoit avoir réconciliées , & qui devoient le lendemain matin se trouver comme par hazard dans notre savanne en venant à la Messe , & là se faire excuse & s'embrasser , je conçûs quelque défiance du succès de cette affaire. Je ne pûs même m'empêcher de lui en dire ma pensée , & de lui prédire que si ces deux femmes se parloient elles se battraient , & peut-être lui aussi.

Le lendemain nous dîmes la Messe de bon matin , & nous attendîmes avec impatience l'entrevûë de ces deux femmes. Tous nos Peres se mirent sur un banc au bout du jardin qui domine la savanne , pour être spectateurs ; pour moi qui ne me contentai pas de voir , mais qui voulois entendre ce qui se diroit , je pris un livre , & je fus m'asseoir dans la savanne , à peu près vers l'endroit où elles se pourroient rencontrer.

Quelque - tems après la veuve du sieur Birot de la Pomeraye , parut.

1624. Le Pere Romanet la fut joindre aussitôt, & se mit à l'entretenir en attendant l'autre qui étoit la femme du sieur Gabriel Raffin. Comme celle-ci venoit de plus loin que Mademoiselle de la Pommeraye, qui étoit notre très-proche & très-incommode voisine, elle étoit à cheval, elle en descendit à quelques pas du Pere Curé, & fut embrasser l'autre, qui fit aussi quelques pas pour venir au devant d'elle. Jusques-là les choses alloient le mieux du monde, & je commençois à croire que je m'étois trompé; mais le Pere Romanet au lieu de prendre la parole les laissa parler, & je connus dès les premiers mots qu'elles se dirent que leur querelle alloit se renouveler. En effet, chacune de son côté commença à s'excuser de la rupture & de la mésintelligence qui étoit entre elles depuis si long-tems, de sorte que de paroles en paroles, elles en vinrent aux injures & étoient prêtes de se prendre aux cheveux quand le Pere Romanet s'avisa mal à propos de leur dire qu'elles manquoient au respect qu'elles lui devoient. Ces mots furent comme un signal pour se réunir toutes deux contre lui, lui chanter injures, & lui reprocher que très-mal-à-propos il les

avoit commises. Nos Peres me faisoient 1694  
signe de les aller joindre. Je fus quel-  
que tems à m'y résoudre ; mais enfin  
craignant que les choses n'allassent plus  
loin , je m'approchai , & véritablement  
il étoit tems. Le pauvre Curé ne sçavoit  
où il en étoit. Je parlai à ces deux fem-  
mes sans entrer dans le détail de leur  
querelle ; je les exhortai à la paix , à la  
réconciliation , je leur dis qu'il n'y avoit  
que du mal entendu dans toutes leurs  
affaires , & que raisonnables comme je  
les connoissois , elles n'avoient pas be-  
soin de médiateur pour accommoder  
une chose qui dans le fond n'étoit rien ,  
& qui par conséquent ne devoit pas  
désunir des personnes aussi sages & aussi  
vertueuses qu'elles. Le Pere Breton qui  
m'étoit venu joindre me seconda , &  
nous sçûmes si bien les tourner en leur  
parlant tantôt séparément , & tantôt à  
toutes deux , que nous les apaisâmes , &  
qu'elles nous prirent pour médiateurs ,  
nous promettant d'en passer par où nous  
jugerions à propos. Nous leur promîmes  
d'y travailler à notre retour de la Trini-  
té , & nous les obligeâmes de se séparer  
civilement , & sans aucune marque d'ai-  
greur.

Il n'est pas nécessaire que j'écrive ici

1694. la confusion où étoit le pauvre Pere Romanet, & combien il fut raillé. Je lui dis que je l'envoyerois chercher quand il faudroit ajuster quelque différent dans ma Paroisse, & que j'avertirois tous nos Confreres d'avoir recours à lui dans de semblables besoins.

Cependant nous montâmes à cheval pour aller dîner chez le Pere Martelli à la Trinité. Je lui dis que nous passerions chez Madame \*\*\*, où je sçavois que je trouverois une autre Dame que je lui nommai; il comprit que c'étoit une menace que je lui faisois de dire son aventure à ces deux Dames qui étoit la même chose que de la publier à son de trompe par toute l'Isle. Il me pria fort de n'en rien faire, je lui répondis qu'elle étoit trop belle pour en priver le Public; que cependant j'étois homme d'accommodement, & que moyennant un présent honnête que je laissois même à sa discrétion, je n'en dirois rien. Ma proposition fit rire tout le monde, & cependant je partis.

Chemin  
du quar-  
tier de la  
Trinité.

Il y a deux grandes lieües du fond S. Jacques au Bourg de la Trinité, le chemin est assez beau à deux grandes mor- nes près qui sont fort hauts & fort roides, & d'une terre rouge fort glissante

pour peu qu'il ait plû, sans compter la 1694.  
riviere de Sainte Marie qui change très-  
souvent de lit, & qui par conséquent  
est fort dangereuse, ou quand elle a été  
débordée, ou quand la mer est plus gros-  
se qu'à l'ordinaire. Le port de la Trinité  
est un grand enfoncement qui forme  
une longue pointe, appelée la pointe  
de la Caravelle, qui a plus de deux lieües  
de long. Cette longue pointe le couvre  
du côté du Sud-Est, l'autre est fermé par  
un morne assez haut, & d'environ 350  
à 400 pas de longueur, qui ne tient à  
la terre ferme de l'Isle que par un Isthme  
ou langue de terre de 35 à 40 toises  
de largeur. Le côté de l'Est opposé  
au fond du golfe est fermé par une  
chaîne de rochers ou recifs qui paroif-  
sent à fleur d'eau quand la mer est basse,  
sur lesquels on pourroit faire quelque  
redoute ou batterie fermée. Je dis  
quand la mer est basse; car n'en dé-  
plaist à certains Philosophes qui pré-  
tendent qu'il n'y a point de flux ni de  
reflux entre les deux tropiques, ou du  
moins qu'il y est presque imperceptible,  
ils se trompent très-fort. Le flux ordi-  
naire à la Martinique & à la Guadelou-  
pe va à quinze ou dix-huit pouces de  
hauteur, & dans les sizigices, c'est-à-dire,

Port de  
la Trini-  
té à la  
Cabes-  
tere de  
la Mar-  
tinique.

1694. dans les nouvelles & pleines lunes , il passe de beaucoup deux pieds. L'entrée du port est à l'Ouest de ces recifs entre eux & la pointe du morne. Cette pointe est plus basse que le reste , & naturellement arrondie & platte comme pour y placer une batterie très-propre pour défendre l'entrée du port , puisque les vaisseaux qui veulent y entrer , sont obligez d'en passer à la portée du pistolet. On a mis dans la suite quelques canons sur cette pointe.

Maison Curiale de la Trinité.

C'est sur cette éminence qu'étoit bâtie la maison Curiale du Pere Martelli dans une situation charmante pour l'air & pour la vûë , mais trop éloignée de l'Eglise & du Bourg , & environnée des baraques d'une Compagnie de Soldats qui étoient incessamment dans sa cuisine & autour de sa maison , où ils déroboient tout ce qui pouvoit tomber sous leurs mains , avec d'autant moins de retenüe que les Officiers les souvenoient , afin d'obliger le Curé d'aller chercher une maison dans le Bourg , & de leur abandonner la sienne , comme on a été enfin contraint de faire.

Port & Bourg de la Trinité. Son Commerce.

Le Bourg de la Trinité n'étoit composé dans ce tems-là que d'environ soixante à quatre - vingt maisons , partie de

bois, & partie de roseaux, couvertes de paille, bâties toutes sur une ligne courbe, qui suivoit la figure du golfe ou du port. L'Eglise qui n'étoit que de bois d'une grandeur médiocre, étoit dans le milieu de l'enfoncement. Ce Bourg s'est beaucoup augmenté, parce que la quantité considérable de cacao, de sucre, de coton, &c. que l'on fabrique dans ces quartiers-là, & sur tout au gros morne, y ont attiré bon nombre de Marchands, & quantité de vaisseaux, particulièrement de ceux de Nantes, qui y font fleurir le commerce, & qui trouvent un débit assuré & prompt de toutes les marchandises qu'ils y apportent d'Europe, parce que tous les quartiers des environs qui sont extrêmement peuplez, aiment mieux acheter leur nécessaire à cet endroit-là voisin de chez eux, que de le faire venir de la basse-terre. D'ailleurs les vaisseaux y ont cet avantage d'y être en sûreté pendant la saison des ouragans, parce que le port est très-sûr, bien clos, le fond d'une tenuë admirable, & que partant de ce port pour retourner en Europe, ils se trouvent au vent de toutes les Isles, & s'épargnent plus de trois cens lieües de chemin qu'ils seroient obligés de faire pour aller cher-

Avantag  
ges des  
vais-  
seaux qui  
trafi-  
quent à  
la Tri-  
nité.

— 352 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. cher le débouquement ordinaire de S.  
Domingue ou de Portric.

La Paroisse de la Trinité comprenoit pour lors tout le reste de la Cabestere , & notre juridiction spirituelle s'étendoit depuis la riviere sallée qui la sépare de celle de Ste Marie , jusqu'à la pointe des Salines , ce qui fait plus de quinze lieües de pays. Il est vrai que le pays au-delà du cul-de-sac François , étoit encore peu habité , mais un Curé a autant de peine pour aller voir un malade à quinze lieües de sa maison que pour en voir dix. La difficulté de servir comme il falloit des endroits si éloignez , a obligé le Gouverneur Général & l'Intendant d'établir deux autres Paroisses , l'une au cul-de-sac Robert , & l'autre au cul-de-sac François , comme je le dirai ci-après. On parloit même quand je suis parti des Isles d'en établir une au gros morne , parce que ces quartiers-là se peuplent tous les jours.

Je fis connoissance avec le Procureur du Roi de l'Isle de Marie-Galante , qui s'étoit retiré dans ce Bourg après que les Anglois se furent emparez de cette Isle ; il exerçoit l'Office de Notaire Royal , très-honnête homme , d'une grande droiture , d'une vie exemplaire ,

il étoit de Langon au-dessus de Bordeaux, 1694.  
& s'appelloit Vivens.

Après que nous eûmes dîné chez le Pere Martelli, & visité le Bourg & les environs du Port, nous retournâmes au fond S. Jacques où nous arrivâmes assez tard.

Le lendemain matin je fus avec le Pere Breton travailler à l'accommodement des Damoiselles Raffin & la Pommeraye, & nous les prêchâmes si bien toutes deux, & particulièrement la Damoiselle Raffin qui avoit plus tort que l'autre, que nous la fîmes consentir à venir chez la Damoiselle Pommeraye lui faire excuse, & lui demander son amitié. Dès que nous l'eûmes réduite à ce point-là, je laissai le Pere Breton avec elle, & je retournai chez la Damoiselle la Pommeraye, à qui je dis que la Damoiselle Raffin étoit bien fâchée de tout ce qui s'étoit passé entr'elles, qu'elle étoit résolüe de lui en venir faire ses excuses aussitôt que je l'envoyerois avertir qu'elle pouvoit venir, & qu'elle seroit bien reçüe; elle me remercia beaucoup de la peine que je m'étois donnée, & me dit que quoiqu'elle fût l'offensée, & plus vieille que la Damoiselle Raffin, qui par tous ces endroits devoit faire les pre-

1694. mieres démarches, elle vouloit lui donner des marques de sa satisfaction & de la bonne intelligence qu'elle vouloit renouer en allant la trouver chez elle; & aussi-tôt appellant son fils & une de ses filles pour l'accompagner, elle me pria d'y venir aussi sans envoyer mon Nègre pour l'avertir. J'y consentis avec joye; mais quand nous eûmes fait quelques pas, je fis signe à mon Nègre d'y aller. Cet avis fit aussi-tôt partir la Damoiselle Raffin avec un de ses enfans & le Pere Breton. Nous nous rencontrâmes bientôt. Ces deux femmes firent plus que nous ne souhairions d'elles. Après s'être embrassées, la Damoiselle Raffin se jeta aux pieds de l'autre pour lui demander pardon, la Damoiselle de la Pommeraye se mit aussi à genoux, en cette posture elles se demanderent pardon, & se promirent une amitié éternelle. Le sieur Gabriel Raffin nous ayant joint dans ces entre-faites, pria Mademoiselle la Pommeraye de dîner chez lui, nous fûmes de la partie, & le lendemain nous fûmes priez chez Mademoiselle de la Pommeraye avec le sieur Raffin & toute sa famille, & Dieu a tellement beni cet accommodement qu'elles ont toujours bien vécu ensemble.

Cette réconciliation fit grand bruit, 1694.  
le Pere Romanet fut assez mortifié de n'y avoir point eu de part ; il ne laissa pourtant pas de nous en remercier.

Avant de m'en retourner à ma Paroisse, j'allai faire quelque visite dans le quartier, & entre autres à Monsieur Lacquant ; il avoit été Capitaine du quartier de sainte Marie, il étoit un des plus riches de la Cabesterre. Sa femme me fit présent de quelques abricots de S. Domingue, & de quelques Avocats, je les fis porter au Macouba, afin d'en planter les noyaux dans mon jardin.

Les François ont donné le nom d'Ab-  
bricot à un fruit que les Espagnols ap-  
pellent Mamet. Ce nom François ne  
lui convient que pour la couleur de la  
chair, car pour tout le reste il ne lui  
ressemble point du tout.

Ab-  
bricots  
de S. Do-  
mingue.

L'arbre qui le porte vient grand, & il est un des plus beaux arbres que l'on puisse voir. Son bois est blanchâtre, ses fibres assez grosses, liantes ; son écorce est grise ordinairement, assez unie ; ses feüilles longues de six à sept pouces en maniere d'élipse, un peu pointuë par un bout, sont d'un très-beau verd, & presque de l'épaisseur d'une pièce de quinze sols ; comme ses branches sont assez

1694. égales, grandes & fort garnies de feuilles, il fait un ombrage charmant. Son fruit est presque rond, quelquefois de la figure d'un cœur dont la pointe est émouffée, il a depuis trois pouces jusqu'à sept pouces de diamètre, il est couvert d'une écorce grisâtre de l'épaisseur d'un écu, & même davantage, forte & liante comme du cuir. Après qu'on a fait une ou deux incisions à cette écorce de toute la hauteur du fruit, on la leve comme si on écorchoit le fruit; on trouve sous cette écorce une pellicule jaunâtre assez forte, quoique mince, & adhérente à la chair; après qu'on l'a enlevée on trouve la chair du fruit qui est jaune, ferme, comme celle d'une citrouille, & d'une odeur aromatique qui fait plaisir.

Quand on le mange crud, il laisse dans la bouche une fort bonne odeur, mais un peu amere & gomeuse. La maniere ordinaire de le manger est de le couper par tranches assez minces que l'on met pendant une heure dans un plat avec du vin & du sucre, cela lui ôte son amertume & sa gomme, il est excellent pour la poitrine, très-sain & fort nourrissant; on trouve dans son milieu un, deux, & souvent trois noyaux gros comme des œufs de pigeons, & même plus selon la

Maniere  
de se ser-  
vir du  
fruit.

grosseur du fruit, ils sont plats d'un côté, raboteux & fort durs, ils renferment une amande blanche & assez amère que l'on prétend être bonne pour resferer.

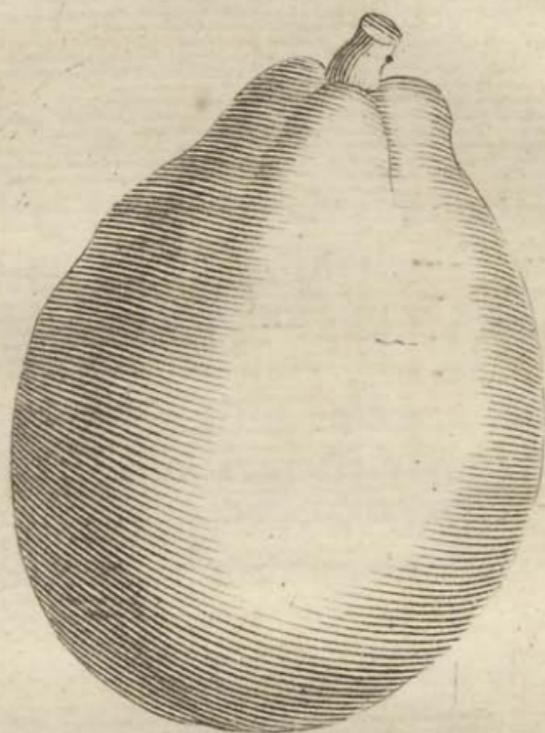
Cet arbre est mâle & femelle, le mâle ne porte que très-rarement, ou pour parler juste il se contente de fleurir sans rien rapporter. La femelle rapporte beaucoup, & deux fois l'année comme tous les autres arbres de l'Amérique. Quand on ne trouve qu'un noyau dans un fruit, c'est inmanquablement un arbre femelle qui en proviendra. Lorsqu'il s'en trouve davantage cela est casuel. On est assuré par beaucoup d'expériences, qu'il est autant d'années à rapporter du fruit qu'il a été de mois en terre avant de lever. On se sert de ce fruit pour faire de la marmelade ou des pâtes qui se conservent long-tems, elles sont fort pectorales & astringentes, agréables au goût & d'une très-bonne odeur. Les Espagnols le font aussi entrer dans la composition d'une marmelade, où ils mêlent du gingembre, des épiceries & des odeurs dont ils remplissent des Oranges qu'ils font confire & qu'ils tirent au sec. Ils usent beaucoup de ces sortes d'oranges, sur tout le matin &

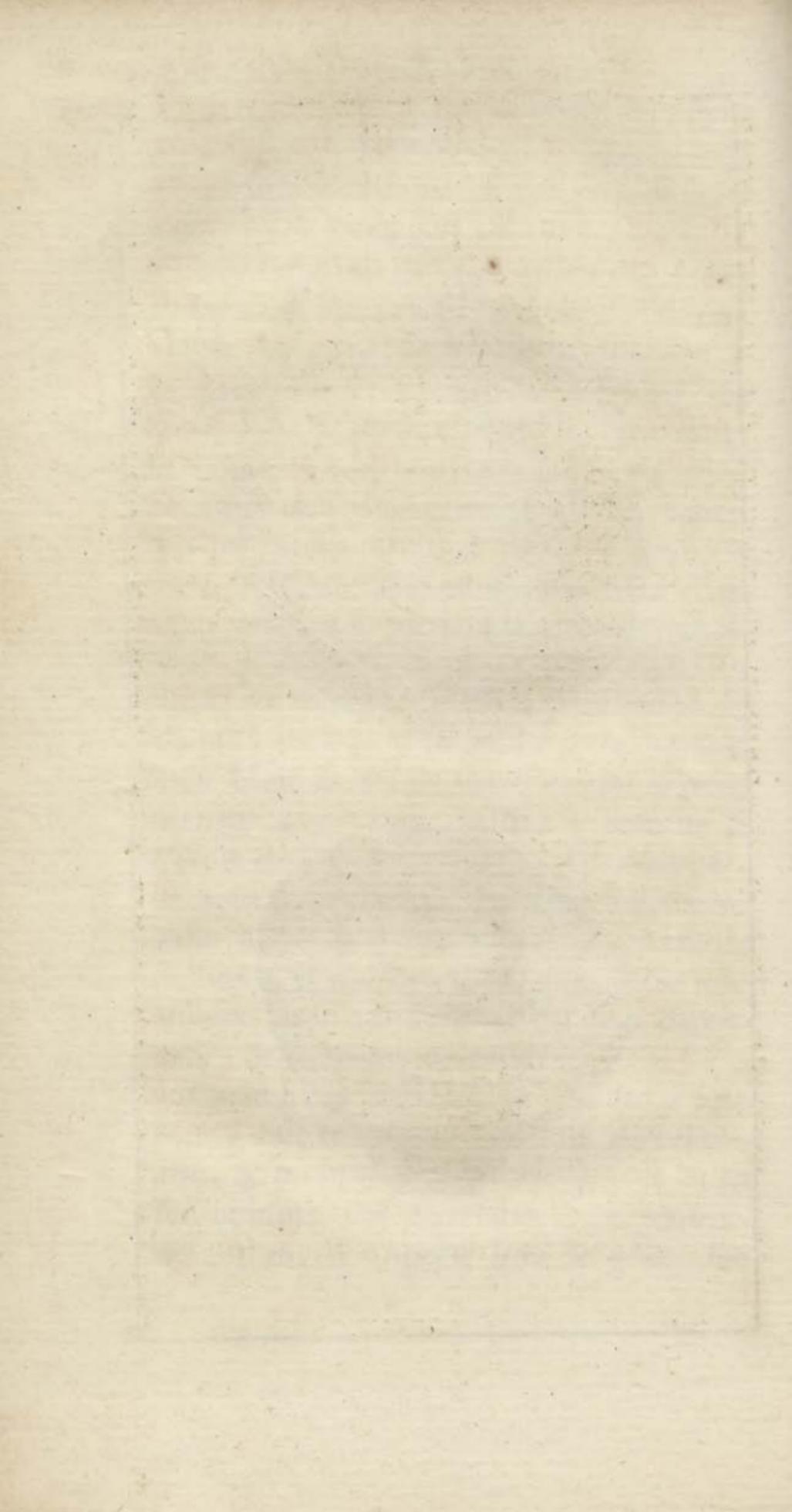
après le repas, ils prétendent que cela les soutient, & leur aide beaucoup à la digestion. C'est une très-bonne confiture.

L'Avocat que les Espagnols appellent *Pera d'Avocato*, est un fruit assez semblable pour la forme & la grosseur à la poire de Boncrétien. La qualité de sa chair qui se fond d'elle-même dans la bouche, le pourroit faire regarder comme une espèce de pêche. L'écorce qui le couvre est assez mince, quoique forte & liante, elle est fort unie & d'un beau verd qui ne jaunit que quand le fruit a atteint toute sa maturité. La chair de ce fruit est d'un verd pâle, & n'a presque point de consistance, quand il est bien mûr, de sorte qu'on le peut manger avec une cuillier, comme si c'étoit de la gelée & de la marmelade, le goût qu'il a dans cet état approche assez de celui d'une tourte de moüelle de bœuf. Il y en a qui le mettent sur une assiette avec du sucre & un peu d'eau-rose, & de fleurs d'oranges.

Quand on les cueille avant qu'il soit tout-à-fait mûr, on le coupe par tranche, & on le mange avec le poivre & le sel comme des artichaux à la poivrade, dont il a pour lors le goût. De

*Avocat.*





quelque maniere qu'on en use, il est très-bon pour l'estomach, chaud & fort nourissant. Les bourgeons de ses branches mis dans les ptisannes des Pianistes, c'est-à-dire de ceux qui ont la vérole, les soulagent beaucoup. Si on fait boire leur infusion à ceux qui par quelques coups, ou quelques chûtes sont blessez à l'estomach, & qu'ils en usent le matin à jeun, il est certain qu'elle leur fait rejeter le sang caillé. L'usage de ce fruit arrête les cours de ventre & les dissenteries; mais comme il échauffe beaucoup, il provoque aussi les appétits vénériens.

On trouve dans son milieu un noyau presque rond un peu raboteux, qui ne renferme aucune amande, & qui n'a pas plus de dureté qu'un maron dépouillé de sa peau. Une heure après qu'il est séparé du fruit il se partage en deux ou trois morceaux; si on le plante en cet état, il ne leve point parce que son germe est rompu & gâté; de sorte que quand on le veut planter il faut le mettre en terre dans l'instant qu'il est tiré du fruit; il demeure en terre huit ou dix jours avant que de rien pousser dehors; il produit un assez bel arbre quoiqu'il n'approche pas de la beauté de l'abricotier, son bois

1694. est grisâtre de même que son écorce, la  
 feüille est longue, pointuë, peu épaisse,  
 & d'un assez beau verd. Les fleurs qu'il  
 porte sont par pelottons ou bouquets,  
 dont les fleurons assez semblables à des  
 étoiles, ont six petites feüilles d'un blanc  
 sale ou jaunâtre dont le milieu renferme  
 neuf étamines, six de ces étamines sont  
 panchées de divers côtez, & les trois  
 autres qui sont toutes droites accolent  
 des boutons jaunes dont la queüe est  
 courte, qui sont l'origine du fruit. Cet-  
 te fleur a une odeur assez agréable &  
 qui se répand assez loin. L'arbre com-  
 mence à porter du fruit à deux ans &  
 demi ou trois ans au plus tard, il porte  
 deux fois l'année.

Il y a quantité de ces deux sortes  
 d'arbres dans toutes les terres des Espa-  
 gnols, qui sont infiniment plus soigneux  
 que les François & les autres Nations  
 de planter des arbres ou de les conser-  
 ver, car il est rare qu'un Espagnol  
 mange un fruit dans un bois ou dans  
 une terre sans en mettre en terre les  
 noyaux ou les pepins, aussi trouve-t-on  
 par toutes leurs terres une infinité d'ar-  
 bres fruitiers de toutes espèces, au  
 lieu que l'on ne trouve rien dans les  
 quartiers des François.

On trou-  
 ve peu  
 d'arbres  
 fruitiers  
 dans les  
 terres  
 des Fran-  
 çois, &  
 beau-  
 coup  
 chez les  
 Espa-  
 gnols.

Il y a un quartier dans l'Isle S. Domingue où ensre autres arbres fruitiers on trouve une infinité de ces avocats & abricotiers d'une grosseur & d'une hauteur merveilleuse. Les Sangliers qu'on appelle Cochons marons, s'y rendent de tous les environs quand ces fruits sont mûrs & qu'ils tombent des arbres, ou par leur maturité, ou parce qu'ils sont secouez par le vent. Alors ces animaux s'engraissent merveilleusement, & leur chair en contracte un goût excellent.

---

---

## CHAPITRE XV.

*De la Vigne qui vient aux Isles.*

**L**E Dimanche 9. Mai, Monsieur Jacques du Roy arriva au Macouba, il me vint voir aussi-tôt. Je le priaï à souper, & nous commençâmes dès-lors à lier une amitié qui a duré jusqu'à sa mort. Il me pria le lendemain matin de marquer moi-même le terrain que je voulois prendre. Je m'en deffendis long-tems, mais enfin je fus contraint de céder, & de marquer avec quatre piquets ce que je croyois

— 362 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. à ma bienfiance. Il eut l'honnêteté  
d'augmenter ce que j'avois marqué,  
& de me dire que si dans la suite j'en  
voulois davantage j'en serois toujours  
le maître.

L'Au-  
teur fait  
trans-  
porter sa  
maison  
& fait un  
jardin.

J'écrivis en même-tems à Monsieur  
Michel pour le prier de commander  
les Nègres que les habitans avoient  
promis de me fournir pour aider aux  
Charpentiers à transporter ma maison  
où je la voulois mettre. Il eut l'hon-  
nêteté de venir le jour suivant avec un  
bon nombre de Nègres. Les Charpen-  
tiers mirent ma maison sur des roul-  
leaux, & à force de bras on la posa  
dans le lieu que j'avois marqué; &  
comme le terrain étoit assez en pente,  
les Maçons firent un mur sous les soles  
afin de l'élever, & lui donner une assiete  
plus belle & plus sûre. Cependant je  
fis planter mes palissades pour clore le  
terrain que je voulois mettre en jardin.  
Je lui donnai cent cinquante pieds de  
long sur cent vingt pieds de large. Ma  
cour avoit trente-quatre pieds de long  
sur toute la largeur ci-dessus; de sorte  
que tout mon enclos avoit deux cens  
pieds de long sur cent vingt pieds de  
large. Ma cuisine avec le poulaillier qui  
y étoit joint, fermoit un des bouts de

la cour, & en remplissoit toute la largeur par sa longueur; au bout opposé je fis faire une case dont une partie ser-voit pour retirer mon cheval pendant la nuit, & l'autre pour loger les Nègres de nos Peres quand ils couchoient chez moi. Je fis abattre tous les arbres qui étoient sur le bord de la falaise qui m'ôtoient la vûe de la mer. La face de la maison étoit au Nord Nord-Est. Je voyois l'Isle de la Dominique & toute l'étenduë de la mer. Et en attendant que les ouvriers eussent disposé les bois nécessaires pour l'agrandissement de ma maison, je travaillai à mettre à niveau le terrain de mon jardin, à tracer les allées, & planter les noyaux d'abricots, d'avocats & d'autres fruits qu'on m'avoit donnez. Je plantai de la vigne afin de faire une treille qui me servît de cabinet. J'en fis un autre de jasmin rouge & blanc. Un troisième de pommes de liannes qui portent des fleurs qu'on appelle fleurs de la passion, & un quatrième de différentes sortes de pois. J'achetai d'un Nègre deux pieds de bois d'Inde. J'eus du jardin de Monsieur Pocquet des franchipannes rouges & blanches, des grenadiers nains, de l'ozeille de Guinée, des figuiers, & diffé-

— 364 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. rentes sortes de fleurs, herbages & légumes, de sorte qu'en moins de six semaines ou deux mois, mon jardin se trouva fourni de tout ce qu'on pouvoit souhaiter. Je le partageai en quatre grands quarrez par des allées qui se croisoient & qui terminoient à d'autres allées qui régnoient autour de l'enclos. Les bordures des plates-bandes étoient de thin, de lavande, de serpolet, de petites sauges, d'hysope & d'autres herbes fines & odoriférantes. Je destinai les plates-bandes pour les arbrisseaux & les fleurs, & le dedans des quarrez partagez en plusieurs planches servoit pour les herbes potageres. J'avois placé ma vigne au bout de ma maison qui étoit à l'Ouest Nord Ouest afin qu'elle fût à couvert des vents alizez qui me l'auroient gâtée. Entre l'autre bout de ma maison & la palissade de l'enclos, j'avois fait les planches pour les poids verts, les concombres & les melons.

On s'étonnera peut-être que n'ayant pour tout domestique qu'un seul Nègre, j'eusse entrepris de faire & d'entretenir un si grand jardin, mais cela ne m'a jamais donné la moindre peine; car comme mon jardin étoit pour

ainsi dire commun à tous mes Paroissiens, que j'avois convié d'y prendre tout ce dont ils auroient besoin; aussi me donnoient-ils fort généreusement leurs Nègres pour y travailler toutes les fois que je leur témoignois en avoir besoin; outre qu'il m'arrivoit très-souvent d'avoir des Nègres marons, c'est-à-dire fugitifs, qui venoient me prier de les ramener chez leurs maîtres & d'obtenir leur pardon; je les faisois travailler à mon jardin une demie journée, après quoi je les ramenois à leurs maîtres; bien sûr qu'ils leur pardonneroient à ma considération. La vigne que l'on a plantée aux Isles venant directement de France, a eu bien de la peine à se naturaliser au pays, & même jusqu'à présent les raisins ne mûrissent pas parfaitement. Ce n'est ni le défaut de chaleur ni de la nourriture, mais c'est parce que le climat étant chaud & humide les grains mûrissent trop tôt, & les uns avant les autres, de sorte que dans une même grappe on trouve des grains mûrs, d'autres en verjus, & d'autres qui sont presqu'encore en fleur. Le muscat qui est venu de Madere & des Canaries est exempt de ce défaut, & il mûrit parfaitement bien.

Les seps de vigne venus de France ont peine à se naturaliser aux Isles.

1694.

La vigne  
donne  
du fruit  
au moins  
deux fois  
par an.

Cependant j'ai remarqué qu'à mesure que les seps vieillissoient ce défaut se corrigeoit. Ce que la vigne a d'admirable dans ce pays, c'est qu'elle porte du fruit deux fois par an, & quelquefois trois fois en quatorze mois, selon la saison sèche ou pluvieuse où elle est coupée & le sep taillé.

Les seps que je plantai dans mon jardin ont porté du fruit sept mois après avoir été mis en terre; aussi-bien que les Figuiers qui viennent de bouture & qui portent toute l'année, pourvû qu'on ait soin de mettre du fumier au pied, & de les bien arroser dans le tems de la sécheresse.

Ce qu'il  
faut ob-  
server  
pour  
trans-  
porter  
des grai-  
nes ou  
des plan-  
tes d'Eu-  
rope en  
Améri-  
que.

La règle qu'on doit observer quand on veut transporter des arbres, des plantes ou des graines d'un pays froid dans un pays chaud; c'est de les prendre dans les pays les plus voisins, & qui sont d'une température plus approchante du pays où on les veut porter. Comme, par exemple, de les prendre en Provence ou à la côte d'Espagne, ou bien & encore mieux aux Isles de Madere ou aux Canaries. A l'égard des graines il faut toujours les apporter dans leurs épis, coffes ou siliques, & avec tout cela il ne faut pas s'attendre

que les premières récoltes soient abondantes, elles seront très-médiocres. Il faut que les graines se naturalisent au pays, & quand cela est fait, elles produisent à merveille. J'ai expérimenté qu'ayant semé des pois qui venoient de France, ils rapportoient très-peu, les seconds rapportoient davantage, mais les troisièmes produisoient d'une manière extraordinaire pour le nombre, la grosseur & la bonté. On peut avoir des pois verts toute l'année, il ne faut qu'en semer toutes les Lunes. C'est à quoi je ne manquois pas; en trois mois ils sont bons à manger.

Un habitant de ma Paroisse nommé Froment semé à la Martinique. Sellier, sema du froment qui étoit venu de France, il vint très-bien en herbes, mais la plûpart des épis étoient vuides, & les autres avoient très-peu de grains, mais ceux-ci nez dans le pays étant semez poussèrent à merveilles, & produisirent les plus beaux épis & les mieux fournis qu'on puisse s'imaginer. On en pila dans un mortier dont on fit de la farine & du pain, que cet habitant présenta à l'Eglise que je benis, & qui fut distribué au peuple.

J'avois crû pendant long-tems qu'il étoit défendu aux habitans des Isles de

1694. semer du bled & de cultiver des vignes, & que la raison de cette défense étoit le préjudice que cela causeroit au commerce, puisqu'il est certain que le fond principal des cargaisons des vaisseaux qui viennent aux Isles est le vin & la farine de froment. Mais j'ai appris depuis très-certainement qu'il n'y a jamais eu de pareilles défenses, & j'ai connu par expérience, que la culture du bled & de la vigne étoit inutile, & comme impossible aux Isles, particulièrement celle du bled. Je la regarde comme inutile, parce que très-peu de gens mangent du pain de froment, les Nègres, les engagez, les domestiques, les ouvriers ne mangent que de la farine de Manioc ou de la Cassave; presque tous les Créolles, ceux mêmes qui sont riches & qui font servir du pain sur leurs tables par grandeur ou pour les étrangers, mangent plus volontiers de la cassave & la préfèrent au pain. Il n'y a donc qu'un très-petit nombre de gens qui mangent du pain, & je ne croi pas avancer rien qui ne soit exactement vrai, quand je dis que de cent personnes il n'y en a tout au plus que cinq qui en mangent.

Raisons pour lesquelles on ne sème point de bled aux Isles & qu'on n'y fait point de vin.

Il n'en est pas de même du vin, quoi-

que les Nègres, les engagez, les do-<sup>1694</sup>mestiques & les ouvriers n'en boivent pas à leurs repas, il y a assez d'autres gens qui en font une très-grande consommation. Quelque quantité qu'on en apporte aux Isles, on n'a jamais entendu dire qu'il se soit gâté pour n'avoir pas été consommé. Mais il est impossible qu'on puisse s'appliquer à ces deux cultures, par rapport à la petitesse du terrain que possède chaque habitant, qui employe bien plus utilement celui qu'il a en cannes, cacao, coton, roucou & autres marchandises, qu'en bled ou en vignes; étant certain que le même terrain qu'on seroit obligé d'employer en bled & en vignes pour fournir le nécessaire de ces deux choses à dix personnes, le fournira pour cinquante & même plus, étant employé en marchandises du pays: d'ailleurs que viendroient faire les vaisseaux d'Europe si les habitans employoient leurs terres en bled & en vin, de quoi se chargeroient-ils en Europe, & que pourroient-ils espérer des Isles?

On m'a assuré qu'il étoit défendu aux Il est défendu Espagnols du Mexique & de toute la aux Espagnols du Mexique nouvelle Espagne, du Jucatan, de la & des côte de Carac & de Carthagene, des

1694. *grandes Isles de faire du vin & de l'huile.* Isles de Couve, de Saint Domingue, Portric & autres lieux aux environs du Golfe de Mexique, de cultiver la vigne & les oliviers, & qu'il n'y avoit que les seuls Jésuites qui eussent permission de faire certaine quantité de vin pour dire la Messe. Les gallions n'auroient pas de quoi se charger, & ces deux denrées qui sont très-abondantes en Espagne y demeureroient inutiles & sans débit.

Les Etats du Perou & du Chili ne sont pas sujets à cette défense. On y fait du vin en quantité qui est bon; à l'égard du bled il vient par tout en abondance; on en fait deux récoltes par an dans le Mexique & la nouvelle Espagne. Je croi qu'on le pourroit cultiver avec un pareil succès dans les endroits qui sont aux environs du Golfe de Mexique; cependant soit par paresse ou pour quelqu'autre raison, les habitans de la côte de Carac, de Carthagene & des grandes Isles ne sèment point de bled, & aiment mieux acheter des farines des François & autres étrangers qui leur en portent, & qui les leur vendent bien cher.

Vin recueilli à Marie-Galante.

Un habitant de Marie-Galante nommé le Tellier, recueilloit tous les ans

la provision de vin qui croissoit sur son habitation. Ceux qui en ont bû m'ont assuré qu'il étoit très-bon ; le seul défaut qu'il avoit , étoit qu'il ne pouvoit pas se conserver toute l'année , mais peu à peu on auroit trouvé remède à ce mal. D'ailleurs , quelle nécessité de le garder si long-tems puisqu'on fait deux récoltes chaque année. 1694.

Nous avons aux Isles quatre sortes de Jasmins , le commun comme celui de France qui n'a que cinq feüilles , & le double qui en a dix. Ces deux espèces sont blanches , le Jasmin commun d'Arabie est rouge , il n'a que cinq feüilles , le double en a dix. Jasmins des quatre sortes.

La quantité de Jasmins blancs qu'on trouve par toute la Martinique , & même dans les endroits des forêts où il n'y a point d'apparence que les Caraïbes les soient allez planter , me fait soupçonner que cette plante est naturelle au pays. La description que j'en vais faire donnera lieu aux connoisseurs de juger si celui des Isles est de même que celui d'Europe.

Le Jasmin que nous avons aux Isles est une plante qui devient en arbrisseau qui pousse quantité de tiges , rameaux ou branches tout droits , qui s'entre-

1694.

lassent aisément , qui se fortifient & multiplient à merveille si on a soin de les tailler une ou deux fois l'année , au commencement & à la fin de la saison des pluyes. Le pied de l'arbrisseau est couvert de deux écorces , l'interieure que l'on pourroit prendre pour le bois même est verte , lisse & si adhérente , qu'il est très difficile de la séparer du bois. Elle est couverte d'une autre écorce mince , friable qui se détache d'elle-même & qui se roule , qui est de couleur grise. Le dedans du bois est mêlé de gris & d'un verd pâle ; il est assez tendre , cassant , léger & rempli d'une moëlle qui n'a pas beaucoup d'humidité. Les tiges qu'il pousse en quantité sont unies , liantes , d'un verd foncé , & assez chargées de feüilles ; elles sont d'un très-beau verd , pointuës par les deux bouts , beaucoup plus longues qu'elles ne le devroient être par rapport à leur largeur ; elles tiennent aux tiges ou branches par une queuë courte , & sont toujours accouplées. C'est à l'extrémité de ses branches que naissent les fleurs. Elles viennent toujours par bouquets , il est aussi rare qu'elles soient seules que d'en voir autre part qu'aux extrémitéz des branches. Ces

fleurs commencent par un bouton longuet, dont le bout est de couleur de pourpre; il s'ouvre & se partage en cinq feüilles, dont le fond fait un petit calice au milieu duquel s'éleve une petite colonne ou pistil, qui porte dans sa maturité une gouffe qui renferme deux petites graines à côté l'une de l'autre, applaties du côté qu'elles se touchent, & rondes du côté opposé. C'est la semence de la plante; mais comme elle vient beaucoup mieux & plus vîte de bouture, il est très-rare qu'on s'amuse de mettre ces semences en terre, il n'y a que les curieux qui l'ont fait pour s'éclaircir si ces petites graines étoient véritablement la semence de l'arbrisseau.

Les Jasmins doubles, rouges & blancs ne diffèrent des simples que par le nombre de leurs feüilles; l'odeur des uns & des autres est douce, & ne laisse pas de s'étendre assez loin, sur tout le soir & le matin, car quand le soleil est haut, la chaleur qu'il répand dissipe beaucoup les odeurs de toutes sortes de fleurs.

Les Pommes de Liannes sont les fruits de certains oziers, ou comme on dit aux Isles, de certaines liannes qui courent & qui multiplient beaucoup. La

Pommes de Liannes, & fleur de la Passio, ou granadille.

feuille est d'un très-beau verd, assez mince, divisée ou échancrée en quatre endroits; elle approche de la vigne folle, la queue qui l'attache à la tige est assez courte, elle est garnie à sa naissance de deux petites feuilles ovales & d'un filet assez long & tortillé, par lequel la tige se soutient en s'attachant à tout ce qu'elle rencontre; les feuilles sont en grand nombre, & font par conséquent un bel ombrage. Cette lianne porte des fleurs violettes à leurs extrémités, faites à peu près comme des clochettes d'un pouce de diamètre, & d'environ autant de hauteur, composées de filets assez gros, dont les extrémités sont de couleur de pourpre; ils sortent d'un fond jaune, au milieu duquel s'élève un pistil de même couleur, qui a un peu la figure d'un marteau, qui est chargé de trois petits boutons qui ont celle d'un clou; c'est ce qui a fait donner à cette fleur le nom de fleur de la Passion. Les fruits qui succèdent à ces fleurs sont de la grosseur d'un œuf, & de la même figure, excepté qu'ils sont également pointus par les deux bouts. Leur écorce qui est verte au commencement, devient jaune quand le fruit est mûr; elle n'a pas plus d'épaisseur

qu'un écu, ni plus de consistance qu'un parchemin. Elle est remplie d'une liqueur grisâtre, épaisse comme de la gomme détrempée & remplie de petites semences, grises, assez dures & fort gluantes. Pour manger ce fruit on fait avec la dent & le couteau une petite ouverture à un des bouts, & on suce par-là tout ce qu'il contient, qui semble une gelée sucrée dans laquelle on auroit mis du suc de grenade.

Ce fruit est fort bon pour la poitrine, il est rafraîchissant & de bonne odeur. On en donne aux malades.

Les rats en sont extrêmement friands, ils ne manquent jamais de se trouver sous cette plante, sur tout quand le fruit est mûr, & d'y attirer par conséquent les serpens : ces deux incommoditez m'obligèrent bien-tôt à me défaire de ces liannes. J'en ai vû de semblables à Civita-Vechia dans la vigne du sieur Santini ; il est vrai que les feuilles, les fleurs & les fruits sont bien plus petits qu'aux Isles, & que les fruits ne mûrissent pas bien.

La plûpart des légumes à qui on donne dans les Isles le nom de Pois, se devoit appeller des Fèves, puisqu'elles en ont véritablement la figure. Les

1694. <sup>Pois blancs.</sup> Pois que je plantai pour couvrir un des cabinets de mon jardin, s'appellent pois blancs; ils sont plats, ronds, grands comme un liard & épais de deux à trois lignes. Leurs tiges courent, montent tant qu'on veut, & s'attachent par tout; leurs feuilles sont assez grandes & presque rondes en grande quantité. Ils fleurissent & portent toute l'année, & peuvent durer un an, & même plus sans être replantez; ils cuisent facilement, sont tendres, & ils font un bouillon de couleur de gris de perle qui est de fort bon goût.

<sup>Pois d'Angole.</sup> Les Pois d'Angole sont originaires du Royaume de ce nom sur la côte d'Afrique, d'où ils ont été apportez aux Isles par les vaisseaux qui vont chercher les Nègres en ces quartiers-là. Ils ressemblent assez à nos petites fèves, excepté pour la couleur; car ils sont bruns, aussi viennent-ils de la côte des Nègres; ils forment un petit arbrisseau fort agréable qui dure sept ou huit ans, & quelquefois plus selon la bonté du terrain; il fleurit & porte du fruit pendant presque toute l'année; l'écorce de l'arbrisseau est verte & fort mince, il est assez branchu, ses feuilles sont longues, étroites, minces, & d'un verd

un peu brun. . . . Je parlerai des autres espèces à mesure que l'occasion s'en présentera. 1694.

Le bois d'Inde vient ordinairement fort grand & fort gros. Son bois est rougeâtre, dur, roide & pesant; son écorce est jaunâtre & assez vive; ses feüilles sont semblables pour la forme à celle de nos Lauriers, à la verité un peu plus petites & plus minces, mais d'une odeur plus forte & plus aromatique. Il porte deux fois l'année de petites fleurs blanches qui rougissent un peu vers leur extrémité; elles sont par bouquets, auxquels succedent de petites graines grosses comme la sixième partie d'une noix muscade & de la même consistance, dont l'odeur & le goût est semblable à celui que produiroient le cloud de gérosle, la canelle & la muscade s'ils étoient pilez ensemble. Les ramiers, les tourdres ou grives, les perdrix & les perroquets recherchent ces graines & les mangent avec une avidité surprenante: ils s'en engraisent extraordinairement, & leur chair contracte en même-tems le goût de ces trois épiceries. On s'en sert communément dans les sauces, mais sur tout quand on sale du cochon. On saupoudre de sel & de

Bois  
d'Inde  
ou Lau-  
rier.

1694. ces graines bien pilées toutes les couches de viande à mesure qu'on les arrange dans les jarres ou dans les barils, & on les couvre de feuilles sèches du même arbre, comme on fait en Europe des feuilles de laurier. La viande ainsi accommodée contracte un goût & une odeur admirable.

Je n'ai pas de peine à croire qu'il est défendu de transporter de ces sortes de graines en France; car il est certain qu'elles suppléeroient aux autres épiceries qui demeureroient ainsi sans débit.

Cet arbre est long-tems à croître, comme il arrive à tous les bois extrêmement durs comme il est. Des deux petits que j'avois achetez un fut rompu par accident. J'ai laissé l'autre de plus de dix pieds de haut quand je suis parti des Isles, mais il n'avoit encore porté ni fleurs ni fruits, quoiqu'il eût plus de douze ans. Il est vrai qu'il étoit planté dans un endroit assez exposé au vent. Cet arbre vient ordinairement dans des terres sèches & arides. Je croi pourtant qu'il viendroit encore mieux dans de bonne terre, cependant on le trouve rarement dans de bon terrain. Il y en a quantité dans l'Isle de Sainte-Croix, à la grande terre de la Guadeloupe, à la

Grenade , aux Grenadins , à Marie Ga- 1694.  
lante , dans les montagnes du vieux  
Fort de la même Isle , au gros Morne  
de la Martinique au quartier de la Tar-  
tane , & vers le dernier cul-de-sac des  
Salines. On se sert de ce bois pour fai-  
re des rouleaux de moulin , des dents  
de balancier , des rais de roüe & autres  
ouvrages. On pourroit en faire de bel-  
les planches , car il se polit fort bien ,  
mais comme il est dur , les ouvriers le  
négligent & ne manquent pas de mau-  
vaises raisons pour couvrir leur paresse.  
C'est ainsi qu'ils en usent à l'égard de  
plusieurs autres arbres dont je parlerai  
dans la suite qui n'ont point d'autres  
défauts que d'être durs , & par consé-  
quent difficiles à travailler.

Les Franchipannes rouges & blan-  
ches viennent sur un arbrisseau qui n'a  
rien de beau que ses fleurs. Le pied  
vient assez gros & jette quantité de  
branches , mais mal faites & encore plus  
mal disposées. Le bois est blanchâtre ,  
l'écorce est d'un verd pâle ; il est ten-  
dre , spongieux & rempli d'une moüel-  
le blanche comme le sureau ; ses feüil-  
les sont longues & plus larges à leur  
extrémité qu'au bout qui les joint à la  
branche. Les fleurs naissent par gros

1694. bouquets dans le milieu des feüilles qui ne viennent pour l'ordinaire qu'au bout des branches; elles ressemblent assez aux Lis, excepté qu'elles sont plus longues, en plus grande quantité, plus étroites, plus souples & moins épaisses. Leur odeur est douce & agréable; les bouquets que ces fleurs font naturellement, sont attachez à une queuë qui fort de deux pouces du milieu des feüilles. Cet arbrisseau porte des fleurs toute l'année. Il vient de bouture fort facilement. Il faut observer de fermer avec de la cire noire, dont je parlerai dans un autre lieu, le bout coupé que l'on met en terre, & faire deux ou trois petites incisions dans la partie qui est enterrée pour déterminer la sève de la branche à s'écouler doucement par-là, & y produire des racines; en moins de quatre mois il est repris, pousse des feüilles & des branches & porte des fleurs.

Franchi-  
panne.

Grenadiers de  
deux es  
pèces.

Les Grenadiers communs viennent fort bien & sont toujours couverts de feüilles, de fleurs & de fruits. Il y a comme en Europe des Grenades douces & aigres, mais les Grenadiers nains sont les plus beaux arbustes que l'on puisse voir. On les peut retenir à la

hauteur de dix à douze pouces. On en 1694. peut faire des bordures & les tailler à peu près comme le buis, sans que cela les empêche de produire des fleurs & des fruits, qui par rapport à leur petitesse & à la délicatesse de leurs branches, ne sembleroient en être jamais sortis, si on ne les y avoit vûs attachés, car ils sont de la grosseur ordinaire des Grenades, & d'un goût bien plus agréable & plus savoureux. On a soin de mettre des morceaux de planches ou de thuiiles sous les fruits, sans quoi ils périroient sur la terre où ils sont, l'arbre ne les pouvant soutenir.

L'Ozeille de Guinée est un arbrisseau d'un bois assez tendre, dont l'écorce est verte & mince. Il vient de sept à huit pieds de hauteur; ses branches sont en grand nombre & fort déliées; ses feüilles sont partagées en trois parties inégales, par deux coupures qui vont presque jusqu'à la principale nervure; elles sont dentelées, & leurs nervures sont de couleur de chair; elles ont le goût & font le même effet que l'ozeille de nos jardins, quoiqu'elles ne lui ressemblent point. Il porte deux fois l'année des fleurs qui sont en même-tems son fruit & sa semence. Elles res-

Ozeille  
de Gui-  
née.

1694.

semblent à des Tulipes qui ne seroient pas bien ouvertes, elles sont plus petites, les feüilles qui les composent sont de l'épaisseur d'une pièce de quinze sols, roides & d'un rouge foncé. Elles renferment dans leur fond un bouton verd qui contient quelques petites graines brunes; c'est ce bouton qu'on met en terre & qui produit en moins de trois mois l'arbrisseau & les fleurs. Quand ces espèces de Tulipes sont mûres, ce qu'on connoît à une petite noirceur qui paroît au bout de leurs feüilles, on les cueille, on ne s'en sert qu'en confitures; pour cet effet, on coupe le fond de la fleur avec le bouton que l'on jette comme inutile, le reste des feüilles ou fleurs rouges se met boüillir à grande eau pendant un *Miserere*, après quoi on les tire, & quand elles sont égoutées, on les met boüillir dans le sucre avec quelques clouys de gérosfle & un peu de canelle.

Confiture  
d'Ozelle de  
Guinée.

Lorsqu'on en veut faire de la gelée, on fait boüillir ces feüilles avec autant d'eau seulement qu'il en faut pour les couvrir dans la bassine, & on leur donne une entiere cuisson, puis on les presse fortement dans un gros linge pour en exprimer tout le suc, que l'on met

dans le sucre clarifié où on le fait bouillir quelques momens. C'est une excellente gelée, on s'en sert pour boire en la battant dans l'eau comme la gelée de groseilles, dont elle a la couleur & le goût. Elle est fort rafraîchissante, on en donne aux malades, à qui la tisane ordinaire donne du dégoût; elle les réjouit, les désaltère & les rafraîchit sans aucun danger & avec plaisir. 1694.

Les Tubereuses viennent sans peine, il semble que les Isles soient leur pays natal. Il suffit d'en avoir planté quelques oignons dans un jardin pour l'en voir bien-tôt rempli, car elles multiplient prodigieusement, & portent dès la première année, sans qu'on se donne la peine de les transplanter, à moins que ce ne soit pour en faire des bordures. Tubereuse.

On trouve la même facilité dans la culture des herbes ordinaires potageres. Deux ou trois plantes d'ozeilles suffisent pour en faire une très-grande planche. On les partage en petites portions que l'on met en terre assez éloignées les unes des autres; elles reprennent très-vîte, croissent & s'élargissent si bien en cinq ou six semaines de tems, qu'elles couvrent tout le terrain. Quand on Ozeille ordinaire.

1694. veut conserver l'ozeille dans sa beauté & sa grandeur, il faut tous les deux ans la changer de place afin de pouvoir fumer le terrain, qui autrement deviendrait trop maigre. Plus on coupe cette plante, sur tout dans le tems des pluies, plus elle croît & s'élargit.

©ignons La graine d'Oignons venant de France, & généralement de toute l'Europe, ne produit que des ciboules qui viennent très-bien & par grosses touffes. Quand on en arrache une il faut avoir soin de remettre dans le trou une ou deux ciboules de la touffe arrachée, c'est le moyen de n'en jamais manquer; car en moins de deux mois on en trouve la même quantité qu'on en avoit ôté.

Echalottes, maniere de les cultiver.

Les Echalottes y viennent en perfection, tant pour la grosseur que pour le goût. Quand on les plante il faut avoir soin de les espacer comme on fait la Chicorée; on n'en met qu'une dans chaque trou, dès qu'elles ont repris & qu'elles commencent à pousser, il faut ôter la terre qui les couvroit & ne laisser que la chevelure enterrée, autrement elles croissent comme des ciboules & ne produisent que des feüilles; mais au contraire plus on a soin de les déchauffer, plus elles multiplient & grossissent,

grossissent ; de sorte qu'une Echalotte 1694.  
en produira douze ou quinze & quel-  
quefois vingt dans une seule touffe ; on  
les lève quand la tige est tout-à-fait  
fanée. C'est la marque qu'elles ont at-  
teint toute leur grosseur & leur matu-  
rité.

On cultive de la même maniere l'Ail  
& les Oignons qui sont venus de Made-  
re avec le même succès. Comme il y  
avoit peu de tems qu'on avoit com-  
mencé de cultiver les Oignons de Ma-  
dere quand je suis parti , je ne sçai si  
on aura tenté de faire la même chose  
pour ceux de France. Si on réussit on  
ôtera un profit considérable aux mate-  
lots qui ne manquent jamais d'en ap-  
porter une bonne quantité , étant sûrs  
de les vendre deux ou trois écus le cent  
& quelquefois davantage.

Le Cerfeuil , la Pimprenelle & le  
Persil y viennent très-vîte & très-bien.  
Il faut seulement avoir soin de les cou-  
per souvent de crainte qu'ils ne mon-  
tent en graine.

Le Pourpier vient naturellement dans Herbes  
potage-  
res.  
le pays ; on en trouve par tout dans les  
bois , sans jamais y avoir été semé. J'ai  
observé plusieurs fois que la premiere  
herbe qui est venuë dans des terres

1694. qu'on venoit de défricher, & qui constamment ne l'avoient jamais été, étoit le pourpier; il y en a du commun & du doré.

Les Raves, les Panais, les Carottes, les Cercifis & les Bette-raves y viennent en perfection, sur tout quand on seme de la graine créolle, c'est-à-dire, née dans le pays. J'ai eu dans mon jardin des Carottes dont la graine étoit venue de la nouvelle Angleterre, qui ont pesé jusqu'à quatre livres & demie la pièce; quand on les laisse dans la marmite autant que la viande, elles se fondent entierement & font un potage épais, jaune comme de la purée & d'un très-bon goût, principalement quand on y joint quelques racines de persil. On peut faire un autre mets des mêmes Carottes: il faut pour cela les retirer du pot quand elles sont cuites suffisamment, les laisser égouter & les couper en rouelles ou en tranches, & après cela les faire frire comme des bignets, ou les accommoder sur le réchaud avec une sauce blanche ou avec la moutarde.

Les Poreaux se cultivent de la même maniere que j'ai marqué qu'on cultivoit les ciboules. A l'égard des Melons

de France & d'Espagne, des Citrouilles 1694.  
ou Giraumons, des Concombres,  
de la Laituë, de la Chicorée & des Pois  
verts, j'avois soin de n'en pas man-  
quer.

On sçait la difficulté qu'il y a en France de trouver de bons melons & le péril où l'on s'expose pour peu qu'on en fasse d'excès. Rien de semblable n'arrive aux Isles; on les sème en quelque tems que ce soit, toute sorte de terre y est propre. Un petit trou fait avec un bâton ou un coup de houë suffit pour ouvrir la terre, & recevoir quatre ou cinq grains de semence qu'on y laisse tomber. On arrose si le tems est sec, & voilà toute la culture; & cependant il est aussi rare entre cent melons d'en trouver un mauvais, que d'en trouver un bon entre cinquante en France. Ils ont une odeur charmante, un goût délicat & fin, une chair ferme, une couleur qui réjouit; & ce que j'estime infiniment, c'est qu'on en peut manger tant qu'on veut de jour & de nuit, seuls ou avec d'autres viandes, en bûvant de l'eau ou du vin, sans que jusqu'à présent on ait oüi dire que quelqu'un en ait été incommodé. On appelle Melons de France ceux dont la

Melons  
de France  
de  
d'Espa-  
gne.

Remar-  
que sur  
leur bon-  
té.

1694. chair est rouge, & Melons d'Espagne ceux dont la chair est blanchâtre tirant sur le verd. Ce sont ces derniers qu'on appelle en Italie, Melons d'hiver, parce qu'on les conserve dans du son pendant presque tout l'hiver. Cette précaution est inutile aux Isles, on en a toute l'année pourvû qu'on ait soin d'en semer tous les mois aussi-bien que les pois verds.

Choux  
pom-  
mez :  
leur cul-  
ture.

Les Choux pommez viennent en perfection. Il suffit d'en avoir un seul pour peupler en peu de tems tout un jardin, parce que quand il est coupé, la tige pousse beaucoup de rejettons. On les arrache l'un après l'autre en déchirant un peu l'écorce de la tige, on les met en terre, & en quatre mois ils produisent un très-beau choux & bien pommé. La tige de ceux-ci en produit d'autres sans qu'il soit jamais besoin d'en semer. J'en avois bordé tout le tour de mon jardin. Je ne sçai si je me trompe, mais du moins en cela je ne suis pas seul, je les ai trouvé meilleurs & plus tendres qu'en France.

Quoique mon jardin fut petit, je ménageois tellement mon terrain & la culture de mes plantes, que j'avois toujours en abondance tout ce qu'on

peut souhaiter en matiere de jardina-  
ge; j'en donnois à tous venans, quoi-  
que j'en consommasse beaucoup, ai-  
mant naturellement les fruits & les  
herbages plus que la viande & le pois-  
son.

Bien qu'on ne puisse pas souhaiter  
une facilité pour faire des jardins plus  
grande que celle que l'on trouve aux  
Isles; il y a cependant très-peu d'habi-  
tans qui s'en mettent en peine. Ils s'at-  
tachent uniquement au travail de leur  
habitation, & comptent sur les herba-  
ges que les Nègres cultivent sur les li-  
ziers des bois ou dans quelques petits  
coins de terre qu'on leur laisse, ils por-  
tent ce qu'ils cultivent à leurs maitres  
& à ceux qui en veulent acheter.

J'ai parlé jusqu'à présent des herbes  
potageres qui sont venuës d'Europe, en  
voici trois espèces qui sont originaires  
de l'Amérique & de l'Afrique.

La premiere est le Guingambo, elle  
croît d'ordinaire de la hauteur de cinq  
à six pieds, ses feüilles qui sont grandes,  
ridées, rudes & découpées, ressemblent  
assez à celle de la guimauve.

Sa fleur est d'un blanc tirant un peu sur  
le jaune & sans odeur particuliere; c'est  
une espèce de cloche composée de cinq

1694.

feüilles rondes à l'extrêmité, de couleur rougeâtre qui renferme un pistil en forme de cloud, avec de petites barbes ou étamines de couleur jaune.

Ce pistil se change en un fruit de la grosseur d'un œuf moyen qui est composé de plusieurs côtes. Il renferme quantité de graines grisâtres de la grosseur des petits pois de France. On fait cuire ce fruit avec la viande; il est assez bon quand il est jeune, parce que pour lors il est tendre, mol, se cuit aisément, & donne du goût au bouillon, mais à mesure qu'il mûrit il devient dur, & si fort qu'il n'est plus supportable. A quelque âge qu'on le prenne, il n'y a gueres que des Nègres, des engagez & de pauvres gens qui en usent, auxquels il faut joindre les filles & femmes créolles qui mettent dans un ragoût qui leur est particulier & qu'on appelle Callarou, toutes sortes d'herbes, & sur tout les plus mauvaises & les plus dégoutantes. Je parlerai dans un autre endroit de ce ragoût créolle.

Il y a deux espèces de Guinguambo distinguées seulement par leur fruit. La premiere est celle que je viens de décrire. Quant à la seconde, elle porte des fruits plus petits, plus ronds &

plus longs, & dont la pointe est recourbée comme celle des cornichons. 1694.

La seconde herbe potagere est appelée Moussembey; la tige qui est fort branchuë est chargée de deux sortes de feüilles; les unes qui sont fort petites sont attachées trois à trois à une queüe assez courte. Les autres qui sont beaucoup plus grandes & divisées par quatre coupûres en cinq parties inégales, sont soutenuës par une queüe ronde & veloutée. Sa fleur se forme d'un bouton ovale qui se partage en quatre parties, du milieu desquelles sort un petit pied qui porte quatre feüilles blanches ovales longues. C'est ce pied qui soutient le fruit qui n'est autre chose qu'une silique qui renferme beaucoup de petites semences ou graines grisâtres qui ont à peu près la figure d'un rognon applati. Ces siliques ont quatre à cinq pouces de long sur cinq à six lignes de large.

On voit assez par cette description, que ce fruit n'est pas d'un grand usage, & qu'on ne se sert que de ses feüilles. Ceux qui les employent sont à peu près les mêmes qui se servent du Guingambo.

La troisième espèce d'herbe potagere, dont il me reste à parler, & que je mis

1694.

dans mon jardin, moins pour l'usage que j'en voulois faire que pour faire honneur au païs, & avoir de quoi contenter mes Paroissiens, à qui, comme j'ai dit, mon jardin étoit toujours ouvert, est le Sacramalon. Voici un nom bien long pour exprimer peu de chose. Cette plante quand on la laisse croître peut s'élever à la hauteur de cinq pieds. Il est rare qu'on en trouve de plus grande. Sa feüille qui est la seule partie bonne à manger en la mettant dans le potage avec d'autres herbes, est longue de six pouces & quelquefois davantage, elle est peu chargée de nervûres assez épaisses, fort verte & bien nourrie. La tige n'excede guères la grosseur du doigt, elle se charge de plusieurs grappes comme des panaches de petites fleurs, où le verd, le rouge, le violet & le pourpre sont agréablement mêlez ensemble, qui se convertissent en de petits fruits de la grosseur d'un pois, d'un violet tirant sur le pourpre, qui renferme dans une peau mince & unie comme celle du raisin, une substance molle, aqueuse, d'une odeur désagréable, au milieu de laquelle est une espèce d'amande assez sèche, qui est la semence de la plante.

Quelques habitans de l'Isle de saint Christophle qui s'étoient retirez à la Martinique après leur déroute, & qui avoient affermé de petites habitations au dessus du Fort S. Pierre & du Mouillage, se mirent à y faire des jardins dont ils envoioient vendre les fruits, les herbes & les fleurs dans le Bourg. J'en connoissois un dont le jardin n'étoit guères plus grand que le mien, qui ne laissoit pas de vendre tous les jours pour cinq ou six francs de ces bagatelles. On peut juger que j'aurois profité de cet exemple si j'avois été à portée du Bourg, avec d'autant moins de scrupule, que des Communautéz Religieuses bien riches vendent leurs herbages, & jusques à leurs oranges.

Mon Pensionnaire & mon Nègre se mirent en tête de faire couver les poules qui le demandoient, je les laissai faire, & je trouvai que j'avois bien fait, car en peu de tems je me vis une légion de poulets. Mon Nègre apprit à les chaponner aux dépens de la vie de quelques-uns. Mais il n'y a rien de perdu en ménage.

CHAPITRE XVI.

*Du Manioc.*

**J'**Ai dit en quelques endroits ci-devant que la Cassave & la Farine de Manioc servent de pain à la plûpart des habitans blancs, noirs & rouges des Isles, c'est-à-dire aux Européens, aux Nègres & aux Sauvages. Je croi qu'il est à propos d'expliquer ici ce que c'est que Cassave & farine de Manioc, après que j'aurai décrit l'arbre ou arbrisseau qui les produit, & la maniere dont on le cultive.

Du Manioc.

Le Manioc est un arbrisseau dont l'écorce est grise, rouge ou violette selon les différentes espèces de bois qu'elle couvre. L'écorce de toutes les espèces est fort mince. Il croît jusqu'à la hauteur de sept ou huit pieds. A cette hauteur le tronc est gros comme le bras. Le tronc & les branches sont remplis de nœuds assez près les uns des autres, avec de petites excrescences qui marquent les endroits où étoient les feüilles qui sont tombées; car à mesure que l'arbre croît, les feüilles quit-

1694.  
tent le bas des rameaux , & il ne s'en  
trouve qu'aux parties les plus hautes.  
Ce bois est mol & cassant , il vient de  
bouture mieux que de graines , du moins  
on est sûr de n'avoir que peu de racine  
bonne à manger si on sème la graine  
qu'il porte. Sa feüille est comme un  
treffle allongé , ou plutôt comme une  
moyenne feüille de vigne que l'on au-  
roit fenduë le long de ses nervûres , &  
à qui on n'auroit laissé de chaque côté  
qu'un demi doigt de large. Sa princi-  
pale racine en pousse trois ou quatre  
autour d'elle , & jusqu'à six ou sept de  
différentes grosseurs & longueurs , selon  
l'âge de l'arbre & la bonté du terrain.  
J'en ai vû de grosses comme la cuisse ,  
mais cela est extraordinaire. Commu-  
nément elles sont de la grosseur des  
plus grosses bette-raves. L'écorce des ra-  
cines est de la couleur de celle de l'ar-  
bre , c'est-à-dire qu'elle est grise quand  
le bois est gris , rouge quand il est rouge ,  
mais le dedans est toujours blanc , & de  
la consistance des navets , il y a des  
racines qui sont mûres à huit mois. On  
appelle l'arbre ou le manioc qui les  
produit , Manioc blanc ou d'ozier. Les  
autres espèces comme le Manioc à gran-  
des feüilles , le Manioc rouge & les au-

Différen-  
tes espé-  
ces de  
Manioc.

1694. tres espèces, ont besoin de quatorze & même de dix-huit mois pour avoir toute leur grandeur & leur maturité.

Culture  
du Ma-  
nioc.

On sçait déjà que cet arbrisseau vient de bouture, toute la façon qu'il y a pour le planter, est de faire une fosse d'un pied & demi de long ou environ, & de cinq à six pouces de profondeur, dans laquelle on couche deux morceaux de ce bois de quinze à dix-huit pouces de long, dont on laisse un des bouts un peu hors de terre, après quoi on les couvre avec la terre qui est sortie du trou où on les a mis. Suivant la bonté du terrain on éloigne les fosses les unes des autres, pour l'ordinaire on laisse deux pieds & demi de distance entre elles. On a soin de sarcler les herbes qui viennent autour de crainte qu'elles ne suffoquent les nouvelles plantes.

Maniere  
d'arra-  
cher le  
Manioc.

Quand on juge que les racines ont atteint toute la grosseur & la maturité qu'elles peuvent avoir suivant la qualité du Manioc qui les a produites, on les arrache de terre à mesure qu'on en a besoin, ce qui se fait en arrachant l'arbre tout entier avec lequel les racines ne manquent pas de venir, & en cas que quelqu'une s'en sépare, ce qui est aisé de remarquer, on la fouille avec

la houë. Il ne faut pas une grande force <sup>1694.</sup> pour arracher ces sortes d'arbres, car outre que les terres ne sont pas extrêmement fortes, les racines ne sont pas bien avant dans la terre. Quand ces racines sont arrachées, les Nègres destinez à cet ouvrage, en gratent ou ratissent l'écorce avec un méchant couteau comme on fait aux navets, & les jettent dans un canot plein d'eau où on les lave bien, après quoi on les grage, c'est-à-dire qu'on les réduit en une espèce de farine fort humide qui ressemble à de la grosse sciure de bois, ce qui se fait en passant fortement la racine sur une rappe de cuivre, comme on passe le sucre. Ces rappes de cuivre qu'on appelle grages, & le travail que l'on fait par leur moyen, grager, ont quinze à dix-huit pouces de longueur sur dix à douze pouces de largeur. On les attache avec de petits clouds sur une planche de trois pieds & demi de long & d'un pied de large, non pas de toute l'étenduë de leur largeur, mais en ceintre. Le Nègre qui grage met un bout de la planche où la grage est attachée dans un canot ou auge de bois, & appuye l'autre bout contre son estomach, il y a à côté de lui un panier où sont les racines bien gratées & bien la-

Maniere  
de le ré-  
duire en  
farine.

1694. vées, il en prend une à chaque main, & la passe & repasse sur la grage en l'y appuyant fortement, jusqu'à ce qu'il l'ait réduite en farine.

Maniere  
de pres-  
ser la sa-  
rine.

Après qu'on a gratté tout ce qu'on a arraché de racines, on prend la farine qui est dans le canot, & on la porte à la presse pour exprimer tout le suc dont elle est remplie. On regarde ce suc comme un poison, non-seulement pour les hommes, mais aussi pour les animaux qui en boivent ou qui mangent de ces racines avant que le suc en soit exprimé. Le Pere du Tertre & les autres qui ont parlé de ce suc disent qu'il n'est pas un poison mal faisant quoiqu'il cause la mort; mais qu'ayant trop de substance, l'estomach des animaux ne le peut digérer, & qu'ils en sont étouffez. Ce qui paroît en ce que les animaux qui en meurent n'ont point du tout les parties nobles altérées, mais seulement la poitrine enflée.

Senti-  
ment du  
Pere du  
Tertre  
sur le  
Manioc.

Les différentes expériences que j'ai faites de ce suc m'ont convaincu, qu'outre cette abondance de substance nourissante, une partie de sa malignité consiste dans sa froideur qui arrête la circulation du sang, engourdit les esprits, & cause enfin la mort sans offenser les

parties nobles de l'animal : la raison sur laquelle je me fonde , est que le meilleur remède qu'on ait trouvé jusqu'à présent pour sauver la vie aux animaux qui en ont bû , est d'exciter en eux de violens mouvemens en les faisant courir le plus vite que l'on peut , les échauffant en leur faisant avaler de l'eau-de-vie la plus forte avec de la Thériaque, après leur avoir fait avaler de l'huile pour les exciter à rejeter ce qu'ils ont pris ; en un mot , en réveillant les esprits , & mettant le sang en mouvement.

Senti-  
mens de  
l'Auteur  
& le re-  
mède  
contre le  
suc de  
Manioc.

Le Pere du Tertre donne trois remèdes pour empêcher le mauvais effet du suc de Manioc. Le premier de faire boire de l'huile d'olive avec de l'eau tiède , cela excite au vomissement , & ne peut pas manquer de donner du soulagement.

Le second est de boire quantité de jus d'ananas avec quelques gouttes de jus de citron.

Je sçai que le suc d'ananas est fort incisif & fort froid aussi-bien que celui de citron , & c'est ce qui me fait douter de la bonté de ce remède , quoiqu'il le donne pour infallible.

Le troisième est le suc de l'herbe aux couleuvres. Je parlerai de cette

1694. plante dans un autre endroit. En attendant je dois dire qu'il ne me paroît aucun rapport entre les vertus de cette plante & le mal dont il s'agit. D'ailleurs le Pere du Tertre ne dit pas comment on doit l'employer, ce qui me fait croire qu'il ne l'a jamais vû mettre en usage. Les animaux qui s'accoutument au manioc peu à peu, n'en reçoivent aucune incommodité, au contraire ils s'engraissent de même que nous voyons les Turcs ne recevoir aucune incommodité de l'opium, quoiqu'il s'en trouve qui en prennent plus qu'il n'en faudroit pour faire mourir deux ou trois autres personnes qui n'y seroient pas accoutumées comme eux. Ce qui me fortifie dans ma pensée est que le suc perd toute sa malignité dès qu'on l'a mis sur le feu, ce qui ne peut provenir d'autre chose sinon que la chaleur a mis ses parties en mouvement. Nos Sauvages qui en mettent dans toutes leurs sauces n'en sont jamais incommodés parce qu'ils ne s'en servent jamais que quand il a boüilli.

On se sert de ce suc pour faire de l'amidon en le faisant dessécher au soleil, où il devient blanc comme la nége, pour lors on l'appelle Mouchache, comme qui diroit enfant de Manioc, car le mot

Mouchache qui est Espagnol, signifie un <sup>1694</sup> enfant. Ce suc a un petit goût aigre qui se perd à mesure qu'il vieillit. On se sert de la mouchache pour faire des gâteaux qui sont aussi délicats que s'ils étoient faits de la plus fine fleur de farine de froment. Si quelqu'un en veut voir, j'ai de quoi contenter sa curiosité.

Il y a trois manieres de presser le manioc pour en exprimer le suc. Deux sont ordinaires aux Européens, la troisième est particuliere aux Sauvages.

La premiere est de mettre la farine aussi-tôt qu'elle est gragée dans un canot ou auge de bois, dont le fond & les côtez sont percez de trous de tarricre, dans laquelle on a étendu une natte de roseaux refendus afin d'envelopper la farine & l'empêcher de s'écouler par les trous de l'auge; & quand l'auge est pleine, on remplit par dessus ce qui reste de la natte que l'on couvre avec une planche de la grandeur de l'ouverture du canot. On appuye pour l'ordinaire le canot contre un arbre ou du moins contre un poteau bien enfoncé en terre, où il y a une mortaise où l'on fait entrer le bout d'une pièce de bois de huit à dix pieds de long, qui passe à angles droits

Premiere  
maniere  
de pres-  
ser la  
farine.

1694. sur le milieu du canot ; on met sur la planche qui le couvre quelques morceaux de bois , afin que le bout de la pièce de bois opposé à celui qui est dans la mortaise , soit beaucoup plus élevé. Ce bout est accommodé & élargi avec quelques petites planches qu'on y a clouées , qui le rendent propres à recevoir de grosses pierres dont on le charge , afin que par leur poids on fasse enfoncer la planche qui couvre le canot , & qu'ainsi on comprime la farine qui y est renfermée. Cette pièce de bois ainsi chargée fait l'effet d'un levier.

La farine demeure douze ou quinze heures à se décharger de son suc , & même beaucoup moins si l'instrument dont je viens de parler qu'on appelle une presse, est bien fait, & qu'on le puisse bien charger. On a soin de remuer une fois la farine pendant ce tems là , afin qu'elle se presse également par tout , après quoi elle paroît comme une masse de pâte presque sèche.

Seconde  
maniere.

La seconde maniere est de mettre le manioc gragé dans des sacs de grosse & forte toile que l'on met sous la presse sans se servir de canot , les séparant les uns des autres par des planches. Cette maniere est plus expéditive,

mais elle coûte trop , parce qu'elle con- 1694.  
somme beaucoup de toile , qui est fort  
chère aux Isles , à moins que d'avoir des  
sacs de latanier , ou d'écorce de mahot ,  
comme on en a dans les petites Isles où  
ces plantes sont en abondance , mais qui  
coûteroient autant que la toile si on les  
faisoit venir exprès de ces Isles-là.

La maniere des Sauvages est de met- Troisième  
maniere,  
tre le manioc gragé dans une cou-  
leuvre de roseau refendu , ou de latanier ,  
dont ils attachent un bout à une bran-  
che d'arbre , ou au faite de leur car-  
bet , & à l'autre ils y attachent une  
grosse pierre dont le poids tirant en  
bas la couleuvre la fait retressir , & ex-  
prime tout le suc du manioc.

La couleuvre est un cylindre de six à  
sept pieds de long quand il est vuide ,  
& de quatre à cinq pouces de diamet-  
tre ; il est composé de roseaux refendus ,  
ou de latanier , nattés ou tressés à peu  
près comme seroient des bas de coton.  
On foule , on presse le manioc à me- Decrip-  
tion d'u-  
ne cou-  
leuvre  
pour  
presser le  
Manioc.  
sure qu'on le fait entrer dans la cou-  
leuvre , ce qui augmente beaucoup son  
diametre en même-tems que sa lon-  
gueur diminuë ; mais le poids qu'on  
attache à son extrémité la fait allon-  
ger en diminuant son diametre , ce

1694. qui ne peut arriver qu'en comprimant ce qui est dedans, & en exprimant le suc. On peut se convaincre de cette expérience par l'exemple d'un bas de chausse dont on augmenteroit considérablement le diamettre en l'emplissant de beaucoup de pâte ou d'autre matiere semblable, & dont on diminueroit en même-tems la longueur, mais à qui on restitueroit toute sa longueur en diminuant son diamettre, si en le suspendant en l'air on attachoit un poids à son extrémité, parce que la pesanteur du poids comprimeroit la matiere qui y seroit renfermée, & la réduiroit en un moindre volume.

C'est de la racine de manioc, ainsi gragée & pressée, qu'on fait la cassave & la farine du manioc, qui servent de pain à presque toute l'Amérique.

Maniere  
de faire  
la Cas-  
sаве.

Pour mettre cette farine en cassave, il faut avoir une platine de fer fondu, ronde, épaisse d'un bon demi ponce, & large d'environ deux pieds. On la pose sur un trépied ou sur des pierres, & on fait du feu dessous. Lorsque la platine est échauffée à n'y pas pouvoir souffrir le doigt, on y met de ce manioc gragé & pressé que l'on a fait passer par un hebichet, c'est-à-dire, par

une espèce de crible fait de roseaux dé- 1694.  
coupez, ou de queües de latanier dont  
les trous quarrez ont environ deux li-  
gnes en tous sens, ce qui sert pour rom-  
pre les grumeaux dans lesquels la farine  
s'est réduite sous la presse, la purger de  
tous les morceaux qui n'auroient pas  
été bien gragez, & la subtiliser autant  
qu'il est nécessaire. On met donc de  
cette farine ainsi passée environ l'épais-  
seur de trois doigts sur toute la platine;  
elle s'abaisse ou s'affaisse à mesure qu'elle  
cuit, toutes les parties se prennent, se  
joignent, s'incorporent & se lient ensem-  
ble. Celui ou celle qui la travaille aide  
à procurer cette liaison & cette com-  
pression, en passant dessus & appuyant  
légèrement une spatule de bois qu'il  
tient de la main droite. Quand il juge  
que le côté qui touche la platine est  
cuit, ce qu'on connoît à ce qu'il n'y est  
plus adhérent, & que la couleur qui  
étoit au commencement fort blanche,  
devient rousse, il la tourne de l'autre  
côté, ce qu'il fait en passant la spatule  
toute entière entre la platine & la cas-  
sive qu'il élève assez pour y pouvoir  
passer la main gauche, & élevant ainsi  
la cassive toute entière, il la fait re-  
tomber sur la platine, sur le côté qui

1694. n'a pas encore senti la chaleur. C'est en cette situation que la cassave acheve de se cuire ; quand elle est tirée de dessus la platine on l'expose au soleil pendant deux ou trois heures afin d'achever de dessécher l'humidité qui pourroit y être restée. La cassave ainsi cuite peut avoir trois à quatre lignes d'épaisseur dans ses bords, & un peu davantage dans son milieu, & peut peser deux livres quand elle a vingt-trois à vingt-quatre pouces de diamettre. Le dedans demeure blanc comme la neige, & les deux côtez sont d'une couleur d'or pâle qui donne envie d'en manger. Elle peut se conserver sept ou huit mois, & même davantage, pourvû qu'on ait soin de la mettre dans un lieu sec, & de l'exposer quelquefois au soleil. J'en ai qui est faite depuis plus de quinze ans, & qui est aussi bonne que le premier jour & aussi tendre. C'est une très-bonne nourriture, de facile digestion qui ne charge point l'estomach, & que les Européens même aiment autant que le pain de froment, dès qu'ils y sont accoutumez : il est vrai qu'elle paroît insipide au commencement, mais on s'y fait bien tôt, tout comme ceux qui n'ont jamais mangé de pain ou de ris cuit dans l'eau ne trouvent aucun goût

à l'un ni à l'autre. La cassave s'en-  
fle à vûë d'œil quand on l'humecte 1694.  
avec du boüillon, ou qu'on la trempe  
simplement dans l'eau; cela semble  
prouver qu'elle renferme beaucoup de  
substance.

Lorsqu'on veut conserver en farine  
le manioc gragé & pressé, ce qu'on fait  
dans toutes les habitations parce que  
cela est plus commode, soit pour le con-  
server, soit pour le distribuer aux Né-  
gres, soit enfin pour le transporter d'un  
lieu à un autre, on doit avoir une poë-  
le de cuivre de trois à quatre pieds  
de diametre, dont le fond soit plat, &  
les côtez ou bords de quatre à cinq  
pouces de hauteur; on la monte sur un  
fourneau de maçonnerie avec un bord  
de pierre de taille qui l'enchasse bien  
juste, & qui augmente encore de cinq  
ou six pouces la hauteur du bord du  
cuivre. Quand la poële est un peu  
échauffée, on y met le manioc passé  
par l'hebichet, & la personne qui le  
travaille le remuë sans cesse avec une es-  
pèce de petit rabot de bois semblable à  
celui dont les maçons se servent à Paris  
pour délayer la chaux & faire le mor-  
tier. Ce mouvement sert à empêcher  
que la farine ne s'attache à la poële,

Maniere  
de faire  
la farine  
de Ma-  
nioc.

1694. & ne se lie ensemble, de maniere qu'elle reste comme de gros sels roux quand elle est cuite, & bien sèche. Cette maniere est bien plus expéditive que de faire de la cassave. Lorsqu'elle est refroidie, on la met dans des barriques ou dans de grands coffres en maniere de soutes, où on la peut conserver les années entières, pourvû qu'elle soit dans un lieu sec, ou qu'on la fasse passer par la poële tous les six mois. On peut la manger toute sèche, comme on mangeroit du pain qui seroit émietté, ou comme les Turcs mangent leur ris quand il est cuit, & sans bouillon. Quand on l'humecte elle enfle extraordinairement, bien des gens prétendent qu'elle est plus nourrissante que la cassave. Je suis persuadé que c'est la même chose.

Une poële de trois à quatre pieds de diamettre peut cuire trois barils de farine en dix ou douze heures, chaque baril contient cinquante pots mesure de Paris, & ces trois barils suffisent pour nourrir cinquante Nègres pendant une semaine, en leur donnant à chacun trois pots, qui est tout ce qu'un homme peut manger. Ordinairement on n'employe à ce travail que deux Nègresses, une qui soit forte parce que ce  
remuement

remuëment continuel pendant dix ou douze heures est rude & fatiguant, & une vieille ou quelque enfant de douze ou treize ans pour passer le manioc dans l'hebichet, ce qui est plutôt un amusement qu'un travail.

Les Sauvages ne font jamais de farine de manioc cuite, ils n'usent que de cassave qu'ils font cuire tous les jours, & souvent autant de fois qu'ils en ont besoin, parce qu'ils la mangent toute chaude, aussi est-elle en cet état plus délicate & plus apétissante.

Cōment  
les Ga-  
raïbes se  
servent  
du Ma-  
nioc.

Avant que les Européens leur eussent apporté des platines de fer, ils faisoient leur cassave sur de grandes pierres plates & minces qu'ils ajustoient pour cet usage en diminuant leur épaisseur. On trouve beaucoup de ces pierres au bord de la mer; c'est une espèce de grez ou de caillou couleur de fer, long pour l'ordinaire de deux à trois pieds, & ovale; ils le faisoient chauffer pour en enlever plus facilement des éclats, & le réduire à la forme qu'ils lui vouloient donner. J'ai vû une de ces pierres en 1701. à la Caye saint Louis en l'Isle saint Domingue, chez un nommé Castras, Econome de l'habitation de la Compagnie de l'Isle à Vache. Elle

1694. avoit vingt-deux pouces de longueur, sur quatorze & demi de large, & trois pouces d'épaisseur, elle étoit fort unie, on auroit eu peine de la faire plus proprement avec des outils. Il l'avoit trouvée en faisant fouïller dans la terre, avec quelques poteries & des figures ou marmouzetts de terre que l'on supposoit être les Idoles des Indiens qui habitoient cette Isle quand les Espagnols la découvrirent.

Instru-  
ment des  
Caraiïbes  
pour  
grager le  
manioc.

Les Sauvages qui n'avoient pas de grages de cuivre avant l'arrivée des Européens, se servoient d'une planche de racines ou de cuisses d'arbres, dans laquelle ils fichoient de petits éclats de cailloux fort aigus pour grager leur manioc. Ils s'en servent encore à présent quand les grages de cuivre leur manquent.

Deux au-  
tres ma-  
nieres  
d'expri-  
mer le  
suc du  
manioc.

Outre ces trois manieres ci-dessus d'ôter la mauvaise qualité du manioc en exprimant son suc, il y en a deux autres que les Nègres Marons pratiquent quand ils sont retirez dans les bois & autres lieux où ils se réfugient. La premiere, c'est de le couper par morceaux & de le mettre tremper dans l'eau courante des rivieres ou des ravines pendant sept ou huit heures. Le mouvement de l'eau ou-

vre les pores de la racine, & entraîne ce trop de substance. La seconde maniere est de le mettre cuire tout entier sous la braise. L'action du feu met ses parties en mouvement, & on le mange comme on fait des chataignes ou des patates sans aucune crainte. 1694.

Il y a une espèce de manioc qui est exempt de cette qualité dangereuse. On appelle Camanioc, comme qui diroit, le chef de Maniocs. En effet, son bois, ses feiilles & ses racines sont plus grandes & plus grosses que les autres maniocs, on le mange sans danger & sans aucune précaution. Mais comme il est beaucoup plus long-tems à croître & à mûrir, & que ses racines rendent beaucoup moins de farine parce qu'elles sont plus légères & plus spongieuses que les autres, on le néglige, & peu de gens en plantent.

Les petits morceaux de manioc qui ont échappé à la grage, les grumeaux qui n'ont pû passer au travers de l'hebichet, & généralement tous les restes qu'on appelle les passures, ne sont pas inutiles; on les fait bien sécher dans la poële après qu'on a achevé de faire la farine, & ensuite on les pile dans un mortier pour les réduire en une

1694. farine très-blanche dont on fait de la boiïillie.

On s'en sert encore pour faire une espèce de grosse cassave épaisse de trois ou quatre doigts, qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'elle soit presque brûlée, dont on se sert pour faire une boisson, appelée Ouycou, dont je vais parler.

## CHAPITRE XVII.

### *Des Boissons ordinaires des Isles.*

**A**près que nous avons parlé du pain du pays, il me paroît très-juste de dire un mot des boissons dont on use communément.

Canaris,  
vaisseau  
de terre.

L'Ouycou est la plus ordinaire dont usent ceux qui n'ont point de vin. Les Européens ont appris des Sauvages à la faire. On se sert pour cela de grands vases de terre grise que l'on fait dans le pays. Les Sauvages, & à leur imitation les Européens les appellent Canaris; nom générique qui s'étend à tous les vaisseaux de terre grands & petits, & à quelque usage qu'ils soient destinés. Il y en a qui contiennent depuis une pinte jusqu'à soixante & quatre-

vingt pots. On se sert de ces grands pour faire le Ouycou, on les remplit d'eau jusqu'à cinq ou six pouces près du bord; on y jette deux de ces grosses cassaves rompuës, avec une douzaine de certaines pommes de terre, appellées patates, coupées par quartier, trois ou quatre pots de gros sirop de cannes, ou quand on en manque, une douzaine de cannes bien mûres coupées en morceaux & écrasées avec autant de bananes bien mûres & bien écrasées. Je donnerai dans un autre lieu la description des patates & des bananes. Tout ce mélange étant fait, on bouche bien l'ouverture du Canaris, & on le laisse fermenter durant deux ou trois jours, au bout desquels on leve le marc qui est venu au dessus & qui a formé une croute; on se sert pour cela d'une écumoire ou d'une pièce de calebasse d'arbre, dans laquelle on a fait de petits trous avec un fer chaud. La liqueur qui est dans les Canaris ressemble pour lors à de la biere; elle est rougeâtre, forte, nourrissante, rafraîchissante, & elle enyvre aisément. Nos François s'y accoutument aussi facilement qu'à la biere.

Ouycou,  
boisson  
de l'A-  
mérique,  
& com-  
mentelle  
se fait.

C'est la boisson favorite de nos Sauvages: ils en font qui est terriblement

1694. forte, sur tout quandils veulent faire quelque festin ; c'est avec cela qu'ils s'enyvrent, & que se souvenant alors de leurs vieilles querelles, ils se massacrent. Les habitans, les ouvriers & autres qui n'ont pas de vin à leur repas, n'ont point d'autre boisson que du Ouy-cou, après quoi ils prennent un coup d'eau-de-vie de cannes, qu'on appelle Guildive ou Tassia.

Maby,  
autre es-  
pèce de  
boisson.

Le Maby est une autre boisson, qui n'est gueres moins en usage que l'Ouy-cou. Elle se fait de cette maniere ; on met dans un canaris vingt ou trente pots d'eau avec deux pots de sirop clarifié, une douzaine de patates rouges, & autant d'oranges sures coupées par quartiers. Cette liqueur se fermente en moins de trente heures, & fait un vin clair et, aussi agréable que le meilleur poiré que l'on boive en Normandie. Il rafraîchit extrêmement, du moins en apparence ; il est bien plus agréable pour la couleur & le goût que l'Ouy-cou, mais il est plus malfaisant, car outre qu'il enivre plus facilement, il est venteux & donne la colique pour peu qu'on en fasse d'excès.

Grappe,  
troisième

Les Nègres des sucreries font une boisson qu'ils appellent de la Grappe ;

c'est du vesoul ou jus de cannes qu'ils prennent dans la seconde chaudiere où il a été passé par le drap, ou du moins bien écumé; ils y mettent le jus de deux ou trois citrons, & le boivent tout chaud. Il est certain que cela est parfaitement bon pour la poitrine, cela les soutient, & les désaltere, & leur fait le même effet que feroit un boüillon bien succulent, à des personnes qui sont accoutumées d'en prendre. J'ai bû assez souvent de cette Grappe, & je m'en suis toujours bien trouvé.

Le Ouycou & le Maby sont les boissons les plus ordinaires, & dont la plus grande partie des habitans se servent dans les repas. Celles dont je vais parler ne se font que pour le plaisir & peu souvent.

Les pommes d'Acajou étant pilées, on en exprime le jus que l'on laisse boüillir pendant deux jours dans un vaisseau de terre ou de fayance bien propre. Il s'éclaircit & devient un petit vin clair, agréable & piquant, qui donne furieusement à la tête.

Le suc ou le jus des Ananas étant bien fermenté pendant une couple de jours, produit un vin des plus agréables. La couleur en est belle; il a une odeur ad-

1694. mirable , un goût délicieux : il rafraîchit beaucoup au sentiment de ceux qui le boivent , il semble même les défaltrer , mais il est terriblement fumeux ; il enyvre bien vite , & il faut se donner bien de garde d'en faire excès ; car quoiqu'il ait fermenté , il ne quitte jamais une qualité caustique & mordicante , qui est si naturelle à son fruit , que si on laissoit le couteau dont on s'est servi pour le couper pendant quelques heures sans le bien essuyer , on trouveroit la lame du couteau toute rongée , comme si on y avoit mis de l'eau forte.

Descrption de l'Ananas.

L'Ananas est cependant un des plus beaux fruits du monde , son goût & son odeur répondent à sa beauté. Il ressemble à une pomme de pin , & c'est pour cela que les Espagnols l'appellent *Pinas*. Sa tête est couverte d'un bouquet de petites feuilles de même espèce que celles de la tige qui l'a porté , mais plus petites & plus délicates. Celles qui sont dans le centre sont rouges , elles semblent former une couronne sur le fruit. Quand on coupe cette couronne & qu'on la met en terre , elle porte du fruit au bout de trois ans. Ce fruit vient sur une tige toute semblable à celle de l'arti-

*Caratas*



*Ananas*

1850

chaut , excepté que les feüilles ne sont pas découpées dans leur longueur , mais tout d'une pièce , longues , assez étroites , & garnies de pointes tout le long de leurs bords , & terminées par une pointe. Le dedans du fruit est composé d'une infinité de petites fibres très-tendres , environnées d'une chair jaune ou blanche , selon l'espèce du fruit , très-délicate , pleine d'un suc exquis. Je ne sçaurois mieux en représenter le goût , qu'en disant qu'il tient du raisin muscat , de la pesche & de la poire de Boncrétien. Il y en a de plusieurs espèces , la plus commune est de dix à douze pouces de hauteur sur six à sept de diamètre. Il y a dont la forme est pointuë comme un pain de sucre , on les appelle Ananas au pain de sucre. La troisième espèce est l'Ananas de pite , il est le plus petit , mais le meilleur. Ces fruits de quelques espèces qu'ils soient , sont très délicats. Le premier a la chair blanche , les autres l'ont tirant un peu sur le jaune. On connoît qu'il est mûr quand son écorce qui étoit verte commence à jaunir ; on le mange crud ; après l'avoir pelé , on le coupe par tranches. Quand on le mange de cette façon , il fait souvent saigner les gen-

1694. cives, sur tout s'il n'est pas tout à fait mûr. Ceux qui veulent éviter cet accident & n'avoir rien à craindre de sa qualité caustique, le coupent par tranches & le mettent pendant une heure dans un plat avec du vin & du sucre. On boit ce vin après avoir mangé le fruit; il est extrêmement agréable, il semble qu'il nettoye & réjouit le cœur.

Ananas  
confits.

On confit ce fruit tout entier avec sa couronne, & on en envoie quantité en Europe. Cela fait un très-bel effet pour terminer une pyramide de confitures séches, mais son goût & son odeur restent en Amérique, car comme l'un & l'autre se trouve dans son suc, ce suc ne peut être altéré par le feu & par le sucre sans se dissiper & se perdre presque entièrement. J'en ai apporté en France que j'avois fait faire à la Martinique avec tout le soin possible, mais qui ne me paroissent plus que comme de la filasse sucrée, en comparaison de ce qu'ils étoient avant qu'ils fussent confits.

Remar.  
que sur  
l'Ananas  
& sur  
son suc.

Quand cette plante est dans une bonne terre, outre l'Ananas principal qu'elle porte sur la maîtresse tige, elle fait de petits rejettons bien plus petits à la vérité que le principal, mais qui ne

laissent pas de mûrir. Le plus sûr est 1694.  
de les arracher en déchantant un peu la  
tige & de les mettre en terre, ils re-  
prennent aisément, grossissent & vien-  
nent en perfection en dix ou douze  
mois, au lieu que la couronne étant  
plantée ne porte du fruit qu'au bout  
de trois ans. La bonté de ce fruit ne  
doit pas empêcher d'user de précaution  
quand on le mange crud; car puisqu'il  
fait saigner les gencives, & que son suc  
corrode le fer & l'acier à peu près com-  
me l'eau-forte, on doit craindre qu'il  
ne produise les mêmes effets, quand il  
est mangé; c'est la pensée de bien des  
gens: je n'ai pourtant rien éprouvé de  
semblable, quoique j'en aye mangé  
assez souvent de cette maniere; je croi  
que le ferment qui aide ou qui fait la  
digestion des alimens émousse les acides  
répandus dans le suc de ce fruit, ou  
que la chaleur naturelle fait sur lui le  
même effet que le vin dans lequel on  
le met tremper comme j'ai remarqué  
ci-devant.

L'eau de vie que l'on fait aux Isles avec les écumes & les sirops du sucre, n'est pas une des boissons la moins en usage, on l'appelle Guildive ou Taffia. Les Sauvages, les Nègres, les petits

Eau de-  
vie de  
cannes  
estimée  
des Espa-  
gnols.

1694.

habitans & les gens de métier n'en cherchent point d'autre, & leur intempérance sur cet article ne se peut dire; il leur suffit que cette liqueur soit forte, violente & à bon marché; il leur importe peu qu'elle soit rude & désagréable. J'en parlerai amplement dans un autre endroit. On en porte quantité aux Espagnols de la côte de Carac, de Carthagène, des Hondures & des grandes Isles; ils n'y mettent aucune différence d'avec celle qui est faite de vin, pourvû qu'elle soit dans des bouteilles de verre d'Angleterre bien bouchées & liées avec du fil d'archal, ou dans des cannettes d'Hollande de dix ou douze flacons. Les Anglois en consomment aussi beaucoup, & ne sont pas plus délicats que les Espagnols; ils ont inventé deux ou trois sortes de liqueurs, dont l'usage & l'abus sont passez chez nos François, toujours très-ardens imitateurs de ce qu'ils voyent de mauvais chez nos Voisins.

Sang-  
gris,  
boisson  
venue  
des An-  
glois.

La premiere s'appelle Sang-gris; elle est composée de vin de Madere que l'on met dans une jatte de cristal ou de fayance avec du sucre, du jus de citron, un peu de canelle & de gérosfle en poudre, beaucoup de muscade & une crou-

te de pain rôtie, & même un peu brû- 1694.  
lée. Lorsqu'on juge que la liqueur a  
pris le goût des choses qu'on y a mises,  
on la passe par un linge fin. Rien n'est  
plus agréable, le goût de citron la fait  
paroître rafraîchissante, & ceux qui  
l'ont inventée le prétendent aussi; mais  
il est aisé de voir par ce qui entre dans  
sa composition qu'elle est très-chaude,  
& qu'elle donne aisément à la tête.

La seconde est la Limonade à l'An- Limonade à l'An-  
gloise. Elle se fait avec du vin de Ca- gloise.  
narie, dans lequel on met du sucre,  
du jus de citron, de la canelle, de la  
muscade, du gérofle & un peu d'essen-  
ce d'ambre. Cette boisson est aussi dé-  
licieuse qu'elle est dangereuse.

Me trouvant un jour à la campagne Histoire  
avec un de mes amis, j'entrai dans une sur ce  
maison où l'on avoit fait de cette Li- sujet.  
monade, que l'on avoit fait rafraîchir  
avec soin. On ne manqua pas de nous  
en présenter; après que nous eûmes  
bû, je demandai à mon ami, qui ne  
connoissoit point cette liqueur, ce qu'il  
pensoit de cette Limonade, il me ré-  
pondit qu'il avoit si grand soif, qu'il  
n'avoit pas goûté ce qu'on lui avoit  
présenté. On lui en porta sur le champ  
un autre verre qu'il bût avec plaisir &

1694. qu'il trouva admirable ; quelques momens après on lui en présenta un troisième qu'il prit encore , mais comme je vis que cela pouvoit continuer & avoir des suites , je pris congé de la compagnie , & nous montâmes à cheval. Ce ne fut pas sans peine que je le conduisis jusques chez moi , je le fis coucher ; il dormit sept ou huit heures , & se réveilla enfin avec un mal de tête épouvantable. Je ne croi pas qu'il lui ait jamais pris envie de se rafraîchir avec de pareille Limonade.

Ponche ,  
troisième  
espèce de  
boisson  
Angloise.

La troisième boisson des Anglois est la Ponche , c'est leur boisson favorite ; elle est composée de deux parties d'eau-de-vie sur une d'eau. On y met les mêmes ingrédiens que dans le Sang-gris , excepté le citron , à la place duquel on met des jaunes d'œufs qui la rendent épaisse comme du broüet. Ils prétendent que c'est une chose excellente pour la poitrine & fort nourrissante. Souvent au lieu d'eau on y met du lait , & c'est la plus estimée. Comme il n'est pas permis de juger des goûts , chacun pourra porter tel jugement qu'il voudra de ce salmigondi.

Précaution des  
Caribbes

Quand les Sauvages veulent faire quelque voyage hors de leurs Isles , ils

font provision d'une pâte de bananes, <sup>1694.</sup>  
qui dans le besoin leur sert de nourri- <sup>dans</sup>  
ture & de boisson. Pour cet effet ils <sup>leurs</sup>  
prennent des bananes bien mûres qu'ils <sup>voyages.</sup>  
écrasent & mettent en pâte, qu'ils font  
passer au travers d'un hebichet fin, à peu  
près comme les Apotiquaires passent la  
casse, après quoi ils en font de petits  
pains qu'ils font sécher au soleil ou dans  
les cendres chaudes, après les avoir en-  
velopez dans des feüilles de balisier.  
Lorsqu'ils veulent se servir de cette pâ-  
te, ils la délayent dans de l'eau, ce qui  
se fait très-facilement. Elle épaissit  
l'eau, & lui donne une petite pointe  
d'aigreur agréable qui réjouiit, qui dé-  
faltere beaucoup, & qui nourrit en mê-  
me tems.

Le Dimanche 23 Mai on m'écrivit  
du Fort Saint Pierre que Monsieur de  
la Heronniere, cet obligeant Capitai-  
ne, dans le vaisseau duquel j'étois venu  
de France, étoit attaqué du mal de  
Siam & fort en danger. Les obligations  
que je lui avois ne me permettoient pas  
de demeurer indifférent dans cette oc-  
casion; je résolus de l'aller voir & lui  
offrir mes services; je choisis deux  
douzaines de chapons & de poulardes

1694. pour lui en faire présent ; je les fis porter chez Monsieur Michel où j'allai coucher, afin de profiter de son canot qui devoit aller le lendemain à la Basse-terre, par le retour duquel je devois faire apporter quelques meubles pour ma maison.

Je partis le Lundi trois heures avant le jour. J'arrivai de bonne heure au Fort Saint Pierre, & j'allai aussitôt chez Monsieur de la Heronniere. Je le trouvai encore fort mal, mais hors de danger, parce qu'il avoit eu une crise qui avoit décidé de son sort. Je demurai plus d'une heure avec lui, après quoi j'allai au Couvent. Le Supérieur ayant sçû d'où je venois me fit une grosse réprimande, & me blâma fort de m'être ainsi exposé à gagner cette maladie ; je le remerciai du soin qu'il prenoit de ma santé, & je l'assurai que je n'avois aucune crainte de ce mal, que ce n'étoit pas le premier malade que j'eusse vû, pui que j'en avois déjà enterré dans ma Paroisse qui étoient morts de cette maladie, que j'avois assisté, & à qui j'avois administré les Sacremens. Il ne laissa pas de me donner une fiole d'Elixir de propriété, & me dit de m'en frotter les temples & les na-

aines avant d'entrer chez les malades, 1694.  
& même d'en prendre quelques gouttes  
dans du vin, quand je le pourrois faire. Remar-  
que sur  
la mala-  
die de-  
Siam.  
Je lui promis tout ce qu'il voulut, &  
je l'oubliai aussi tôt, car je n'ai jamais  
ajouté beaucoup de foi aux remèdes ;  
& j'ai remarqué que ceux de nos Reli-  
gieux qui ont été le plus sur leur gar-  
de, & qui étoient toujours chargez  
d'Essences, d'Elixirs & autres sembla-  
bles babioles, ont été les premiers at-  
taquez, & la plûpart en ont été em-  
portez.

Je trouvai deux de nos Peres qui ve-  
noient d'arriver de France. L'un étoit  
le Pere Charles que nous avions laissé  
malade à la Rochelle, qui mourut bien-  
tôt après ; l'autre le Pere Deschanet  
qui avoir déjà été aux Isles.

Je ne partis de la Basse-terre que le  
Mercredi après midi, dans un canot  
que Monsieur Michel avoit envoyé pour  
me prendre. Je vis tous les jours Mon-  
sieur de la Heronniere, dont la santé  
se ré ablistoit à vuë d'œil. Il me remer-  
cia beaucoup des volailles que j'avois  
fait porter chez lui : Je le priaï de ve-  
nir prendre l'air chez moi dès qu'il se-  
roit en état de pouvoir faire le voyage ;  
il me le promit, mais ses affaires ne lui

— 426 *Nouveaux Voyages aux Isles*  
1694. permirent pas de me donner cette consolation.

J'arrivai si tard chez Monsieur Michel avec ces deux Religieux, que nous fûmes obligez d'y coucher; le lendemain je m'en allai de grand matin dire la Messe à mon Eglise. Monsieur Michel y conduisit mes deux Compagnons. J'envoyai avertir le Pere Breton de leur arrivée, & le prier de venir leur tenir compagnie à dîner & à souper, aussi bien que Monsieur Michel & Monsieur du Roy mon voisin. Je fus les conduire le Vendredi jusqu'à la Basse pointé, où le Pere Breton nous donna à dîner; ils continuerent ensuite leur voyage jusqu'au Fond Saint Jacques sur des chevaux que je leur fis prêter.

Le Samedi veille de la Pentecôte, après les cérémonies ordinaires du jour, je baptisai dix-neuf Nègres adultes de ma Paroisse, & presque autant que le Pere Breton m'envoya de la sienne.

Le Dimanche 30. Mai jour de la Pentecôte, je fis communier tous les enfans qui avoient fait leur premiere Communion à Pâques. Je retins à dîner chez moi dix ou douze des principaux du quartier, & ainsi j'eus du monde pour assister à Vêpres. Monsieur du

Roy nous donna à souper. Depuis qu'il étoit revenu sur son habitation, nous soupions tous les jours ensemble, un jour chez lui & un jour chez moi. Je pris ce moyen comme le plus propre pour m'insinuer dans son esprit, & le faire revenir peu à peu de la prévention où il étoit né, & où il avoit été élevé contre la Religion & ses Ministres. J'étois édifié de son exactitude à obliger ses esclaves à assister aux Prières, à la Messe, au Catéchisme; il les exhortoit souvent à s'approcher des Sacremens, & son habitation étoit sans contredit une des mieux réglées de toute ma Paroisse. Je la propoisois fort souvent pour exemple aux autres, il venoit lui-même très-régulièrement à la Prédication; il assistoit aux Catéchismes que je faisois aux enfans; & quand nous étions ensemble il me propoisoit ses doutes que je lui éclaircissois autant que ma capacité le pouvoit permettre. Avec toutes ces bonnes dispositions, je n'ai pû avoir le plaisir de le voir Catholique; il est vrai qu'il m'avoüoit quelquefois qu'il étoit ébranlé, qu'il entrevoyoit la verité, & qu'il espéroit que Dieu la lui découvroit avant sa mort; il n'a point été trompé, il me

1694. rémoigna qu'il vouloit retourner en Languedoc & achever ses jours avec le reste de sa famille ; il traita de son habitation avec les sieurs Huc & Maraud , & étant arrivé à Bordeaux il tomba malade. Dès qu'il se sentit mal , il envoya chercher le Curé de la Paroisse , fit entre ses mains une nouvelle abjuration , se réconcilia à l'Eglise , reçût tous les Sacremens , & mourut avec les sentimens d'un véritable Enfant de l'Eglise. Ses amis qui sçavoient quelle part je prenois à tout ce qui le regardoit , me manderent sa mort & sa conversion : si j'appris la premiere de ces nouvelles avec douleur , la seconde me donna une joye infinie.

---

## CHAPITRE XVIII.

*Des Scorpions , Serpens , Vers de Palmistes ; du bois à ennyvrer ; des différentes espèces de Palmistes & de leurs Choux.*

**L**E Mercredi 2. Juin les Charpentiers démolirent la vieille Eglise , pour employer les matériaux à l'agrandissement qu'on avoit projeté à une

maison, un d'eux fut piqué par un Scor- 1694.  
pion; cela me fit peur, parce que je La pi-  
croyois qu'ils étoient aussi dangereux quire du  
aux Isles qu'ils le sont en Europe, mais Scorpion  
on m'assura le contraire, & j'en vis n'est  
l'expérience, car le bras du charpen- point  
tier qui avoit été piqué n'enfla pas tant dange-  
que s'il avoit été piqué d'une Guespe; reute aux  
on se contenta d'y mettre une compres- Isles.  
se avec de l'eau-de-vie, cela ne l'em-  
pêcha point du tout de travailler; il  
m'assura que la douleur qu'il sentoit  
étoit fort médiocre, & le soir il me fit  
voir son bras tout-à-fait désenflé & sans  
douleur.

Ce fut dans la même semaine qu'on  
trouva un Serpent de six à sept pieds  
de long dans mon poulaillier; mon Né-  
gre y étant entré au point du jour pour  
tâter les poules, en vit une qui étoit  
morte avec les aîles étenduës, & re-  
marqua qu'il manquoit quelques pou-  
lets; il vint aussi-tôt m'en avertir, ajou-  
tant qu'inafailliblement il y avoit un Ser-  
pent dans le poulaillier, parce que les vo-  
lailles en étoient sorties toutes épouven-  
tées, & avec un empressement qui ne  
leur étoit pas ordinaire. Quand le soleil  
fut levé on vit le Serpent qui étoit lou-  
vé, c'est-à-dire, plié & roulé en un

1694.

Remar-  
ques sur  
les Ser-  
pens.

coin avec la tête levée. Je le saluai d'un coup de fusil qui lui mit la tête en morceaux, après quoi mon Nègre le tira dans la cour, je lui fis ouvrir le ventre, on y trouva quatre petits poulets qu'il avoit avalez. Ces oiseaux se sentant piquez ouvrent les ailes en expirant, & se roidissent en cette situation, de sorte qu'il seroit impossible au Serpent de les avaler, s'il attendoit qu'ils se fussent refroidis en cet état. Les poulets qui étoient tout jeunes & presque sans force, n'avoient pû faire la même chose. Le Serpent ne mâche ni ne coupe point ce qu'il mange, il l'avale tout entier, s'il peut en venir à bout. Quand il a tué un animal avec son venin, il le prend par la tête & le succe jusqu'à ce qu'il l'ait englouti. Il ne paroît pas qu'il digere ce qu'il a dans le ventre, il y demeure tant qu'il soit entierement corrompu & putréfié, & pendant ce tems-là le Serpent reste endormi.

On eut toutes les peines du monde le soir à faire rentrer les volailles dans le poulaillier, elles venoient jusqu'à la porte, regardoient dedans, & puis se retiroient toutes effrayées, comme si elles eussent encore vû le Serpent qui y avoit été la nuit précédente: Je ne pou-

vois comprendre par où cette bête étoit entrée, eu égard à sa grosseur, car elle étoit grosse comme le bas de la jambe. On soupçonna enfin qu'elle étoit entrée par une petite ouverture qui se fermoit avec une planche où il y avoit une charniere. Cette ouverture servoit à faire entrer les volailles, les unes après les autres, quand on les compte le soir. 1694.

Quoique la tête fut toute brisée, mon Nègre ne laissa pas d'achever de la couper & de l'enterrer fort avant en terre, de crainte que quelqu'un venant à marcher dessus, ne se picquât & ne se mit en danger d'y trouver encore du venin.

Un de mes charpentiers tira la graisse qui étoit dans le corps du Serpent en assez bonne quantité, & m'enseigna à la conserver dans un flacon bien bouché, & m'assura qu'il n'y avoit rien de meilleur pour les douleurs froides, la sciatique & autres semblables incommoditez; on la fait fondre sur une assiette, après quoi on y mêle de l'esprit de vin ou de bonne eau-de-vie; ensuite on frotte la partie affligée avec des linges chauds pour ouvrir les pores, & on l'oint avec cette graisse ainsi dissoute. J'ai éprouvé ce remède sur moi-même & sur

Graisse  
de Ser-  
pent ad-  
mirable  
pour les  
douleurs  
froides.

d'autres , & toujours avec un heureux succès. Cette graisse est blanche , ferme & n'a aucune mauvaise odeur ; elle se conserve aussi sans se corrompre , sans qu'on y apporte aucune précaution.

Le Jeudi 10. Juin je portai le saint Sacrement en Procession autour de la savanne où l'Eglise est située ; la Compagnie d'Infanterie du quartier sous les armes marchoit à la tête , les Officiers & le drapeau étant en leurs postes , le tambour battant. Les habitans qui étoient dans la cavalerie marchoient autour du saint Sacrement. Nous trouvâmes trois Repoisoirs très-propres. Quoique Monsieur du Roy ne fût pas Catholique , il ne laissa pas d'en faire faire un devant sa porte , fort bien éclairé , & de faire tirer des boîtes. Je fus fort satisfait de la dévotion de mes Paroissiens qui communierent en grand nombre. Je donnai à dîner aux principaux. Après Vêpres j'allai souper chez Monsieur Michel , avec presque tous ceux qui avoient dîné chez moi ; nous y couchâmes.

Le lendemain nous fîmes ennyvrer la grande riviere , à près de mille pas au-dessus de son embouchure. Nous y prîmes quantité de beaux poissons , &

sur tout de très-grosses Anguilles. On se sert pour ennyvrer les rivieres des racines & des feüilles d'un arbre qui n'a point d'autre nom que celui de bois à ennyvrer. Je n'en ai point vû qui passât dix pieds de hauteur; ordinairement il n'en a que six. C'est un bois mal fait & tors, quoiqu'il soit assez dur; il n'est bon qu'à brûler, encore les Nègres ne veulent-ils pas s'en servir à cause de la qualité qu'il a d'ennyvrer les poissons. Son écorce est rude, brune & épaisse; il est assez branchu, & fort chargé de feüilles approchantes pour la figure de celles des pois communs; elles tiennent trois à trois attachées à la même queue; elles sont épaisses, cotonnées & d'un verd foncé. On prend l'écorce de ses racines, qui est fort épaisse, & même celle du tronc & des branches; on la pile avec les feüilles, & on la mêle avec de la chaux vive. Pendant qu'on est occupé à piler ces drogues, on barre le lit de la riviere en divers endroits avec des pierres & des brouffailles, & on jette cette composition dans la riviere trois ou quatre cens pas au-dessus du premier endroit que l'on a barré. Tout le poisson qui se trouve dans cet espace boit cette eau, s'enny-

Bois qui  
qui sert à  
ennyvrer  
les pois-  
sons dans  
les rivie-  
res.

1694.

vre, vient sur l'eau, se jette à terre, heurte contre les pierres & vient s'arrêter à la barre, en faisant des sauts, des gambades & des postures comme des gens qui sont yvres. Les Anguilles sont plus difficiles à ennyvrer que les autres, nous ne laissons pas d'en prendre beaucoup & de très grosses; elles sont fort grasses & fort délicates. Nous mangeâmes notre pêche sur le bord de la riviere, où nous dînâmes: c'est une partie de plaisir qu'on fait assez souvent dans les Isles, & qui a ses agrémens.

Vers de  
Palmiste:  
maniere  
de les ap-  
prêter.

On me fit manger des vers de Palmistes. C'est un insecte qui se produit dans le cœur de cet arbre, quand il est abattu. Ces vers sont de la grosseur du doigt, & d'environ deux pouces de longueur: je ne puis mieux les comparer qu'à un pelotton de graisse de chapon, enveloppé dans une pellicule fort tendre & fort transparente. On ne remarque dans le corps de l'animal aucune partie noble, ni entrailles, ni intestins, du moins à la vûë, car on voit autre chose avec une loupe de cristal, quand on a fendu l'animal en deux parties, la tête est noire & attachée au corps, sans aucune distinction de col.

La maniere de les apprêter est de les

enfiler dans une brochette de bois pour 1694.  
les tourner devant le feu : quand ils commencent à s'échauffer, on les saupoudre avec de la crouste de pain rapée, mêlée avec du sel, un peu de poivre & de muscade; cette poudre retient toute la graisse qui s'y imbibe; quand ils sont cuits on les sert avec un jus d'orange ou de citron. C'est un très-bon manger & très-délicat; quand on a une fois vaincu la répugnance qu'on a pour l'ordinaire de manger des vers, sur tout quand on les a vûs vivans. Il y a encore une autre maniere de les accommoder, c'est de les mettre dans une casserole ou dans un petit canaris avec du vin, des épiceries, un bouquet d'herbes fines, quelques feüilles de bois d'inde, & des écorces d'orange.

Quand on expose ces vers quelque Huile de vers de Palmiste.  
tems au soleil, ils rendent une huile qui est admirable pour les douleurs froides, & sur tout pour les hémoroïdes. Il faut en oindre la partie malade, & appliquer dessus un linge chaud, observant de ne jamais chauffer l'huile, parce que le feu dissipe ses esprits & les fait évaporer.

Le Palmiste est un arbre fort commun dans toute l'Amérique; il vient Le Palmiste franc.

1694.

droit comme une flèche, & haut assez souvent de plus de trente pieds, n'ayant qu'une racine de médiocre grosseur, qui s'enfonce en terre, qui ne seroit pas capable de le soutenir si elle n'étoit pas aidée par une infinité d'autres petites racines rondes, souples, entremêlées les unes dans les autres qui font une grosse motte autour du pied de l'arbre à ras de terre, qui le soutiennent merveilleusement, & aident à lui fournir la nourriture nécessaire. Ses feüilles ou ses branches viennent comme une gerbe à sa cime, & le couronnent; elles sont longues de sept à huit pieds, & même plus; il est difficile de décider si on les doit appeller branches ou feüilles: car ce sont de longues côtes, des deux côtez desquelles sont attachées ces espèces de feüilles, longues d'un pied & demi, & larges d'environ deux poudes dans leur naissance, & qui diminuent à mesure qu'elles s'approchent de l'extrémité; elles n'ont qu'une nervûre dans leur milieu, elles sont assez fortes & maniables, d'un verd clair au-dessus & plus pâle au-dessous. Cet arbre est de deux espèces, le franc qui est celui dont je viens de parler, & l'épineux ainsi appellé parce que

Le Pal-  
miste é-  
pineux.

son tronc & ses feüilles sont tout cou-1694.  
verts d'épines. Le-cœur ou la moële de  
cet arbre est jaunâtre, celle du palmiste  
franc est blanche, celui-ci ne porte au-  
cun fruit; l'épineux porte des bouquets  
de petites noix comme des chataignes  
qui sont remplies d'une substance blan-  
che & oleagineuse, que les enfans man-  
gent avec plaisir. J'en ai fait faire de  
l'huile qui étoit bonne à manger étant  
fraîche, mais qui devient rance en peu  
de tems; elle est bonne à brûler. On  
emploie ces arbres à trois sortes d'u-  
sages. On s'en sert pour se nourrir, pour  
se loger, & pour faire des cordes, des  
corbeilles, des nattes, des lits & autres  
nécessitez d'un ménage.

Quand le palmiste est abbatu, on coupe Chou  
sa tête à deux pieds ou deux pieds & de- de Pal-  
mi au-dessous de l'endroit où les feüilles miste, &  
prennent naissance, & après qu'on a ôté la ma-  
l'extérieur on trouve le cœur de l'arbre, niere de  
l'appre-  
ou pour mieux dire, des feüilles qui ne ter.  
sont pas encore écloses, pliées comme  
un éventail, & serrées les unes contre  
les autres, blanches, tendres, délicates,  
& d'un goût approchant de celui des culs  
d'artichaux. On les appelle en cet état  
Choux palmistes. On les met dans l'eau  
fraîche, & on les mange avec le poi-

1694.

vre & le sel comme les jeunes artichaux, ou bien on les fait bouillir dans l'eau avec du sel; & après qu'ils sont égoûtés, on les met dans une sauce blanche comme les cardons d'Espagne ou les cercifis avec de la muscade. On les accommode encore comme des bignets en les trempant dans une pâte fine, & les passant à la poêle, avec l'huile ou le beurre, ou bien encore on les fait frire comme du poisson, après les avoir passé par la farine. On les met dans la soupe, ils lui donnent un très-bon goût; enfin on les mange en salade après qu'on a développé toutes les feuilles: de quelque manière qu'on s'en serve, elles sont très-bonnes & très-déliçables, c'est une nourriture légère & de facile digestion, de sorte qu'on la peut appeler une véritable manne pour le pays.

Com-  
ment les  
vers  
naissent  
dans les  
Palmis-  
tes.

Lors que le palmiste est abattu, & qu'on n'a pas besoin de son tronc, on y fait avec la serpe ou la hache plusieurs entailles le long du tronc, afin que certaines grosses mouches qui produisent les vers dont je viens de parler, puissent entrer dans le cœur de l'arbre, en manger la moëlle, & y laisser leurs œufs qui s'éclosent & forment ces vers. Il faut avoir soin d'aller au

bout de six semaines voir l'arbre qu'on 1694.  
 a entaillé. On le fend dans toute sa  
 longueur, & on trouve ces vers dans  
 la moëlle. Quand on néglige d'y aller  
 environ ce tems-là; on ne trouve plus  
 de vers, il faut qu'ils ayent changé de  
 figure comme les vers à foye, & qu'ils  
 soient devenus mouches.

Je n'ai vû de ces vers qu'à la Marti-  
 nique, quoiqu'il y ait des palmistes à  
 choux dans toutes les autres Isles: j'en  
 ai fait entailler à la Guadeloupe pour  
 tâcher d'y attirer des vers, mais je n'ai  
 pû réussir. Il est vrai que je n'y ai point  
 vû de cette espèce de mouches.

Le Chou des palmistes épineux, est  
 plus tendre & plus délicat que le blanc.

Les arbres qui portent les noix d'In-  
 des que l'on appelle Cocos, & les dat-  
 tiers, ont des choux. J'ai mangé des uns  
 & des autres, ils sont fort bons, leur  
 goût approche toujours un peu de ce-  
 lui de leur fruit.

Le second usage auquel on employe  
 les palmistes; est pour bâtir des maisons  
 & les couvrir. Pour cet effet on coupe  
 le tronc par tronçons de la longueur  
 qu'on veut donner aux grandes & aux  
 petites fourches que l'on met en terre  
 d'une profondeur proportionnée à leur

On se  
 sert des  
 Palmis-  
 tes pour  
 faire en-  
 tière-  
 ment  
 une mai-  
 son,

1694. hauteur & à la qualité du terrain. On a soin d'en faire brûler la partie que l'on veut mettre en terre, parce qu'autrement elle se pourriroit bien-tôt. On le fend en deux pour faire les sablières, les soles, le faitage, & les chevrons, & en huit ou dix pour faire les lattes & la palissade qui régné autour de la maison, & qui lui sert de mur ou de planche. On attache toutes ces pièces avec des chevilles du même bois, après quoi on étend les cosses ou branches de toute leur longueur avec leurs feüilles sur les lattes; on les y attache avec les mêmes feüilles, & ensuite on tresse ou natte les feüilles d'un côté d'une cosse avec celle d'une cosse qui est auprès d'elle; on les met ainsi par étage les unes sur les autres jusqu'au faite, où on les plie les unes sur les autres. Cette espèce de couverture est bien meilleure que celle que l'on fait avec des têtes de cannes ou de roseaux, & peut durer huit ou dix ans. Les pièces de palmistes dont on se sert pour palissader le tour de la maison, après avoir été coupées de la hauteur nécessaire, c'est-à-dire depuis la sole jusqu'à la sablière, doivent être fendues en sept ou huit parties selon la grosseur de l'arbre, pour

en faire comme de petites douves de 1694.  
quatre, cinq ou six pouces de large ; on  
dole le dedans qui est mol, & on laisse  
le dessus qui est dur. On arrange ces  
douves les unes auprès des autres le  
plus ferré que l'on peut, on en met  
quelques-unes plus longues que les au-  
tres en travers pour soutenir celles qui  
sont debout, que l'on cheville dans les  
poteaux comme on clouë les autres sur  
les soles & les sablières. La plupart des  
maisons, jusqu'aux magasins, l'hôpital  
& même l'Eglise du Cap François de  
S. Domingue, étoient bâtis de cette ma-  
nière en 1701. comme je le dirai en son  
lieu.

Le troisième usage qu'on fait du pal-  
miste, est d'employer le dedans qui est  
comme un tissu de gros filets & assez  
durs à faire de l'étope pour calfater,  
& même des cordages ; on le bat bien  
pour dépouiller les filets & les rendre  
plus souples & plus maniables. Nos Fli-  
bustiers & nos Forbans qui ont couru  
la mer du Sud & d'autres lieux aux  
environs des deux Amériques, enten-  
dent à merveille ce travail. On se sert  
des feuilles pour faire des corbeilles,  
des balais, des hamacs en forme de  
rets, des nattes, des sacs, & mille au-

Troisième  
usage  
qu'on  
fait du  
Palmiste.

1694. tres ustenciles de ménage. On les passe auparavant sur le feu pour les amortir, & suivant l'ouvrage qu'on veut faire, on les tille. Les sauvages sont fort adroits pour tous ces ouvrages.

Outre ces deux espèces de palmistes, il y a deux autres arbres à qui on donne le même nom, du moins à la Martinique. Ce sont deux arbres excellens pour les bâtimens; ils viennent très-grands, très-gros & très-forts. Il a plu à nos ouvriers de les distinguer en mâle & femelle: en effet, on remarque quelque différence dans la couleur de leur bois, le mâle est assez rouge, on l'appelle aussi Angelin. La femelle est plus blanche & conserve son nom. Je parlerai de ces deux arbres dans un autre endroit.

Grenouilles  
ou Crapauds de  
la Martinique;  
leur  
chasse.

On trouve à la Martinique & en quelques autres Isles, les plus belles Grenouilles du monde, on les appelle Crapauds parce qu'elles sont vêtues comme les crapauds d'Europe, c'est-à-dire de gris avec des taches ou rayes jaunes & noires; elles ne se tiennent pas dans l'eau, mais dans les bois où elles croassent très-fort, sur tout la nuit. J'en ai vu dont le corps avoit plus d'un pied de long, sans compter les cuisses qui

1694  
 étoient grosses & fort charnuës ; leur  
 chair est blanche , tendre & délicate ,  
 on ne jette que la tête , tout le reste  
 est fort charnu ; on les accommode  
 comme une fricassée de poulets ; & ceux  
 qui arrivent aux Isles y sont souvent  
 trompez , s'imaginant qu'on leur sert de  
 la viande , quand on leur donne une fri-  
 cassée de grenouilles ou de lézards. Les  
 Nègres vont la nuit à cette chasse dans  
 les bois avec des flambeaux de bagaces ,  
 c'est-à-dire de cannes séches après qu'el-  
 les ont passé au moulin , ou de bois de  
 chandelle. Ils imitent le croassement  
 des grenouilles auquel elles ne man-  
 quent pas de répondre , & de s'appro-  
 cher de la lumière du flambeau. Quand  
 elles sont à portée , le chasseur leur  
 donne un coup de bâton sur le corps  
 qui les empêche d'aller plus loin. Com-  
 me les Nègres sçavoient que j'aimois  
 cette viande , & que je les payois bien ,  
 ils m'en apportoient souvent. Les Ser-  
 pens & les Couleuvres leur font une  
 guerre continuelle , aussi-bien qu'aux  
 Rats & aux Piloris : ces derniers sont  
 une espèce de rats de bois deux ou trois  
 fois plus gros que les rats ordinaires ;  
 ils sont presque blancs , leur queue est  
 fort courte , & ils sentent le musc

Piloris,  
 espèce de  
 Rats de  
 bois.

1694. extraordinairement. Les Nègres les cherchent & les mangent avec plaisir, car ils sont gras; mais ils sont obligez de les faire boüillir en grande eau, avec des feüilles & des oranges coupées par quartiers pour leur ôter cette odeur qui est si forte qu'elle fait mal à la tête, leur peau étant sèche la garde encore.

Etant un jour dans le bois, j'entendis une grenouille qui crioit de toutes ses forces; les Nègres que j'avois avec moi me dirent qu'assûrément elle étoit poursuivie par un serpent. Comme la voix & le bruit que ces animaux faisoient sur les broussailles s'approchoit toujours de nous, je préparai mon fusil pour tuer le serpent: mais nous reconnûmes un instant après que c'étoit une couleuvre qui poursuivoit la grenouille, qui la prit à six ou sept pas de nous. Je n'eus garde de tirer sur la couleuvre, outre qu'elle n'a point de venin, elle est ennemie du serpent, lui fait la guerre, & le mange, & pour cette raison on ne lui fait jamais de mal. Pour peu qu'on soit fait au pays on distingue aisément la couleuvre d'avec le serpent, parce que la couleuvre a la tête longue & ronde comme une anguille, & que le serpent l'a plate,

Diffé-  
rence du  
serpent  
& de la  
couleu-  
vre.

& presque triangulaire. C'est une erreur de croire que ces animaux frayent quelquefois ensemble, cela n'arrive jamais. Quand ils frayent chacun dans son espèce, ils se lient & s'entrelacent ensemble comme un cable : ils sont dangereux dans cet état. Les couleuvres sont méchantes quand on leur jette des pierres & qu'on leur fait manquer les animaux qu'elles poursuivent, elles viennent sur ceux qui les inquiètent, & quand elles peuvent elles se jettent sur eux, & mordent comme des chiens. Elles n'ont point de crocs comme les vipères, mais seulement des dents assez longues, fortes & aiguës; cependant elles ne mâchent pas ce qu'elles avalent, elles ne font que le sucer & l'engloutissent si elles peuvent tout entier. Quand on en est mordu on pense la playe comme une morsure de chien, avec cependant quelque précaution contre le venin qui pourroit y être, comme seroit celui d'un animal enragé.

La couleuvre dont je viens de parler paroïssoit avoir plus de dix pieds de long; elle étoit grosse comme le gras de la jambe d'un homme, sa peau tachetée & ondée de diverses couleurs,

1694

étoit très-belle. J'étois surpris de la vitesse avec laquelle elle couroit, elle auroit sans difficulté atteint un homme courant de toutes ses forces, & plusieurs personnes auroient fait une triste expérience de la vitesse de ces animaux s'ils n'avoient pas scû le secret de les laisser bien-tôt derriere eux, qui consiste à courir en zigzag; car l'impétuosité de leur mouvement est si grande, qu'elles ne peuvent pas se détourner aussi promptement que celui qu'elles poursuivent, & finissent ainsi inutilement une carrière, pendant qu'il en a fait une autre, & s'est par conséquent considérablement éloigné d'elles. Elle avoit toujours la tête élevée de près de deux pieds de terre. Elle avala la grenouille tout d'un coup sans la mordre ni la mâcher, de maniere qu'on voyoit distinctement tous les mouvemens de la grenouille à mesure qu'elle entroit dans le corps de la couleuvre. Quand la couleuvre & le serpent se battent, i's ne visent à autre chose qu'à se prendre la tête l'un à l'autre, car celui qui peut gober ou engloutir la tête de son ennemi l'étouffe dans le moment, & acheve de l'avalér en le suçant. Il arrive souvent que le serpent donne

De quel  
le manie  
10 le Ser  
pent &  
la Cou-  
leuvre se  
batt. nt.

quelque coup de croc à la couleuvre 1694.  
qui va aussi-tôt se frotter à une herbe  
qu'on appelle la mal-nommée, herbe  
fine, pointuë, assez douce au toucher,  
mais fort âpre au goût, on en trouve  
presque par tout. Cet attouchement la  
guérit, & la fait revenir sur le champ  
au combat. Cette herbe entre dans la  
composition du remède dont on se sert  
pour la morsure du serpent, & je crois  
que c'est la principale.

Il y a à la Dominique une espèce de serpens qui n'ont point de venin. On les appelle, Têtes de chien, parce qu'ils ont la tête fort grosse & courte, & qu'ils mordent comme des chiens. Ils font une guerre continuelle aux rats & aux poules.

Serpens  
appelé  
Tête de  
Chien.

La graisse de ce serpent est admirable pour les douleurs froides, foulures de nerfs, & même pour la paralysie: une infinité de gens s'en sont servis avec un succès merveilleux pour la goutte de quelque qualité qu'elle puisse être: car on dit qu'il y en a de froide & de chaude. Quand je dis qu'on s'en est servi avec un succès merveilleux, je ne prétends pas qu'on croye que cette graisse guérit la goutte radicalement, je tromperois ceux qui liront ces Mémoi-

Remède  
pour la  
goutte.

res, & j'exposerois l'espèce des Têtes de chien à être entièrement détruite, elle ne fait que dissiper la fluxion en ouvrant assez les pores pour la faire transpirer, & cela très promptement; en sorte qu'en moins de six heures le goutteux qui ne pouvoit appuyer ses pieds à terre, marche aisément, n'a plus de douleur, & est aussi long-tems à se ressentir d'une nouvelle attaque de goutte, qu'il auroit été s'il avoit attendu patiemment ou impatiemment dans son lit que la fluxion se fût dissipée; ce qui demande souvent bien du tems.

La maniere de s'en servir est de faire chauffer cette graisse, & d'en oindre la partie affligée, & de mettre dessus un plumasseau imbibé de la même graisse.

Je suis convaincu de la bonté de ce remède par bien des expériences faites aux Isles. C'est aux goutteux de France à l'éprouver en se mettant pour cet effet dans des chambres bien chaudes, & réitérant une ou deux fois cette onction si la première n'a pas operé entièrement. Si on l'employe pour des rhumatismes, douleurs froides, foulures ou paralysies, on y mêlera de l'esprit de vin quand elle sera suffisamment chaude, même pour la goutte.

Ces trois espèces de serpens montent sur les arbres pour manger les petits oiseaux dans le nid, ou pour se mettre au sec dans le tems de pluye. Instinct des oiseaux pour défendre leurs petits contre les Serpens. Quand les oiseaux voyent un serpent dans l'arbre où ils ont leur nid, ils volent autour de lui, ils crient comme des désespérez, & si quelque personne passe auprès de l'arbre, bien loin de s'effaroucher, ils viennent autour d'elle, ils s'approchent, ils crient, & semblent demander du secours contre leur ennemi. On ne manque gueres de leur rendre service en cette occasion, en tuant le serpent. C'est un vrai plaisir de voir la joye de ces petits animaux quand ils voyent le serpent étendu par terre, ils voltigent autour de lui, crient, lui donnent des coups de bec, s'approchent de ceux qui les ont délivrez de leur ennemi, comme s'ils les vouloient remercier. J'ai eu plusieurs fois ce divertissement.



---

*Lettres Patentes du Roi pour l'Etablissement des Religieuses du Tiers-Ordre de S. Dominique , à la Martinique.*

**L**OUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A tous présents & à venir : SALUT. Les misères & calamitez esquelles les guerres continuelles ont réduit la plûpart de nos sujets habitans ès frontieres de notre Royau- me , ayant contraint plusieurs Religieux & Religieuses d'abandonner leurs Monasteres & Couvents, & de se retirer de côté & d'autre, comme ont fait les Religieuses du Tiers Ordre de S. Dominique de la Ville de Toul en notre pais de Lorraine, réfugiées, tant en notre Ville de Paris qu'ailleurs où ils restent. La présente Mere Marguerite de S. Joseph Religieuse Professe dudit Ordre, laquelle avec quelques autres de ses compagnes ayant pris résolution de s'en aller avec l'aide de Dieu dans l'Isle de la Martinique & autres circonvoisines pour s'y établir à dessein d'instruire les jeunes filles dans la Religion Catholique, Apostolique & Romaine, & à toutes choses hon-

nêtes & vertueuses conformément à leur Institut, & en esprit de son Ordre, & la permission qu'elle a de son Supérieur. A laquelle fin notre très-cher & très-amé Frere le Duc d'Anjou ayant aumôné à ladite Exposante certaine somme de deniers pour lui aider & à ses compagnes à faire les frais de leur voyage, Nous lui aurions fait expédier notre Passeport, avec lequel leur étant besoin d'avoir notre permission comme Roi & Souverain Seigneur de ladite Isle Martinique, & autres circonvoisines, elle nous a très-humblement supplié de le lui vouloir accorder. A CES CAUSES, desirant contribuer en tout ce qui Nous sera possible à une œuvre si louable, pleine de charité, & pour la gloire de Dieu, afin de participer à leurs prieres pour notre prospérité & de notre Etat. Avons à ladite Exposante permis, accordé & octroyé, & de nos graces spéciales, pleine puissance & autorité Royale, permettons, accordons & octroyons, par ces Présentes signées de notre main, d'établir en ladite Isle de la Martinique, & autres circonvoisines, avec ses Compagnes, en tel lieu d'icelles qui lui pourra être donné, légué ou acquis, & en icelui faire construire & édifier un Monastere & Cou-

vent propre pour y vivre selon les Réglés & Constitutions de leur Ordre, faire leurs prières & dévotions, instruire & enseigner les jeunes filles à la connoissance de Dieu, Religion Catholique, Apostolique & Romaine, & à tous autres exercices honnêtes & vertueux; accepter tous dons & donations qui lui pourront être faites pour aider à leur entretenement; & qu'après le décès de l'Exposante les Religieuses dudit Monastere puissent élire autre Supérieure des Religieuses d'icelui dans les formes & solemnitez requises à leur Ordre, le tout sous l'autorité de leur Supérieur. Ayant à cet effet ladite Exposante, ses Compagnes & Religieuses dudit Monastere, pris & mis en notre protection & sauvegarde spéciale. **SI DONNONS EN MANDEMENT** aux Gouverneurs de ladite Isle Martinique & autres circonvoisines, & autres Magistrats par Nous ordonnez & établis en icelles, de faire registrer ces Présentes où besoin sera, & du contenu, forme & teneur d'icelles, faire jouir ladite Exposante & ses Compagnes pleinement, paisiblement & perpétuellement, cessant & faisant cesser tous troubles & empêchemens au contraire: **CAR** tel est notre plaisir; & afin que ce soit choses

fermes & stables à toujours, Nous avons fait mettre notre Scel à ces Présentes : fauf en autres choses notre droit & l'autrui en toutes. DONNE' à Paris au mois de Décembre l'an de grace mil six cens cinquante-trois, & de notre Règne le onzième. *Signé*, LOUIS. Sur le repli, Par le Roi, PHELYPEAUX, & scellées du grand sceau de cire verte en lacs de soye verte & rouge; & sur le repli, *Visa*, MOLE'. *Plus bas est écrit*: Collationné. *Signé*, VETIL, Greffier.

*Fin de la premiere Partie.*



# T A B L E

## DES MATIERES contenuës dans la premiere Partie.

### A

- A** Bricot de Saint Domingue. Description de l'arbre & du fruit, ses qualitez, & les manieres de s'en servir, 355
- Accident arrivé à un Vaisseau de la Flotte, où l'Auteur étoit embarqué, 38
- Acosta ( Benjamin ) Juif. Il est le premier qui cultive le Cacao à la Martinique, 92
- Adresse des Habitans pour cacher leurs effets en tems de Guerre, 142
- Ananas, fruit excellent, sa description, sa culture, ses qualitez, ses différentes espèces, & ses usages, 416

DES MATIERES. 455

- Angennes ( la Marquise ) sa famille , son  
Habitation , 91
- Appointemens de l'Etat Major des Isles  
& autres , qui sont payez sur le Do-  
maine du Roi , 242
- Affiettes , Poissons. Leur description ,  
312
- Avocat , arbre & fruit. Leur description,  
qualitez , espèces & usages , 358
- L'Auteur s'engage dans les Missions de  
l'Amérique. Il part de Paris , 2. Il  
tombe malade à la Rochelle , & ne  
laisse pas de s'embarquer , 21

B.

- B**Atême du Tropicque. Sentimens de  
l'Auteur sur cette cérémonie , 34
- Bêtes rouges , insectes fort incommo-  
des , remède à leur piquûre , 154
- Biet , Prêtre , Auteur de la Relation de  
la France Equinoxiale , 235
- Bois à enyvrer. Sa description , & la  
maniere de s'en servir , 433
- Blenac ( le Comte de ) Gouverneur Gé-  
néral des Isles , accueil qu'il fait à  
l'Auteur , 197
- Bois d'Inde ou Laurier aromatique. Sa  
description. Usage de ses feuilles &  
de ses fruits , 377

|  |     |
|--|-----|
| Boudor, Marchand Limosin, Commissi-<br>onnaire des Missions,                 | 9   |
| Bouline, courir la bouline, châtement<br>qu'on fait en mer,                  | 44  |
| Bourg ou Ville S. Pierre avec un Fort.<br>Leur description,                  | 74  |
| Breton ( le Pere ) Religieux Jacobin,<br>Curé du Quartier de la Bassepointe, | 152 |
| Braguez, Habitant de la Martinique.<br>Histoire de son frere,                | 88  |
| Bruneau, Juge Royal de la Martini-<br>que,                                   | 92  |

## C.

|  |     |
|--|-----|
| <b>C</b> Abasson ( le Pere ) Superieur de la<br>Mission des Jacobins de la Marti-<br>nique,                        | 67  |
| Calebasse, Montagne ou Morne ainsi<br>appellée. Sa belle vûë,  | 97  |
| Cacao, fruit. Maniere de le confire,   | 185 |
| Cailus, Ingénieur Général des Isles &<br>Terre-Ferme de l'Amérique, ses pro-<br>jets pour fortifier le Fort Royal, | 199 |
| Caouanne, espèce de Tortuë,  | 323 |
| Canaris, vaisseaux de terre. Leurs espé-<br>ces différentes, & leurs usages,                                       | 412 |
| Capitaine, Poisson, espèce de Carpe de<br>mer. Sa description,   | 326 |
| Capucin,   |     |

- Capucin, Aumônier de l'Opiniâtre. Il tombe malade. Embarras du Capitaine, 20
- Capucins. Leur Général a une conversation avec l'Auteur. Son entrée à Rochefort, 11
- Capot, Riviere de ce nom, 100
- Cassier ou Canificier, arbre qui porte la Casse. Sa description. Confiture qu'on fait de son fruit & de ses fleurs. Histoire sur ce fruit, 210
- Carer, autre espèce de Tortuë. Son écaille, propriétéz de sa chair. Histoire sur ce sujet, 319
- Cassave, pain de Manioc. Sa qualité, & la maniere de le faire, 404
- Caumels ( le Pere ) Supérieur Général des Missions des Jacobins, 116
- Cérémonies d'une premiere Communion, 339
- Cerfeuil, Chicorée, Cercifix, Carottes, Citrouilles, Concombres, Choux, & autres herbes. Leur culture, 385
- Chapelle. Ce que c'est que faire Chapelle, 49
- Choux palmistes, ce que c'est. Leur qualité, & leurs usages, 437
- Chirurgiens, Poissons. Leur description, 327
- Charité des habitans de la Martinique

|   |     |
|---|-----|
| pour ceux de Saint Christophle & autres Isles désolées par les Anglois,                     | 184 |
| Chasse-partie, ou conventions que font les Flibustiers avant d'aller en course,             | 222 |
| Chemins de la Paroisse de Macouba, Leur description & leur difficulté,                      | 158 |
| Chique, insecte dangereux. Sa description, son remède,                                      | 156 |
| Clocheterie ( M. de la ) Capitaine de Vaisseau du Roi. Son zèle pour l'Eglise des Jacobins, | 78  |
| Combat de la Loire contre un Vaisseau de Guerre Anglois,                                    | 54  |
| Créolles. Ce que c'est,   | 243 |
| Convent des Jacobins au Moüillage de la Martinique. Sa description,                         | 97  |
| Cabesterte & Basseterre. Explication de ces termes,   | 95  |
| Croix du Pere Breton. Son Histoire,   | 94  |
| Coyembouc. Ce que c'est, son usage,   | 143 |
| Cruauté des Anglois à la prise de l'Isle de Marie Galante en 1691.                          | 140 |
| Couleuvre, instrument dont les Caraïbes se servent pour presser la farine de Manioc,        | 403 |
| Curiosité d'un Capucin au sujet des Chiques,  | 157 |

## D.

- D** Astez ( le Pere ) Religieux Jacobin , que l'Auteur engage dans les Missions ,
- Dauville , Capitaine de Milice , Marguillier du Macouba. Son histoire ,
- Différend des Missionnaires avec les Religieux de leur Ordre à la Rochelle ,
- Domaine du Roi. En quoi il consiste aux Isles ,
- Dorade , Poisson. Sa description & sa pêche ,
- Du Roi ( Jacques ) Habitant du Macouba. Son Histoire & sa mort ,
- Du Maitz de Goimpy , Intendant des Isles , & Terre-Ferme de l'Amérique ,

## E.

- E** Caille ou grand Ecaille , Poisson. Sa description & sa pêche ,
- Echalottes. Leur culture ,
- Ecrevisses. Leur pêche , & les manieres de les apprêter ,
- Eglise du Macouba. Sa description ,

|   |     |
|---|-----|
| Eglise de la Bassépointe ,  | 169 |
| Etat des Paroisses des Isles. Par qui elles<br>sont desservies , & les revenus fixes &<br>casuels des Curez , | 230 |
| Eau-de-Vie de Cannes, aussi appelée<br>Guildine , & Taffia ,  | 419 |
| Equipage que l'on donne aux Mission-<br>naires pour leur voyage ,   | 9   |

## F.

|  |     |
|--|-----|
| <b>F</b> arine de Manioc. Maniere de la fai-<br>re , & de la conserver ,   | 406 |
| Fête des Rois célébrée en mer ,  | 41  |
| Fleurs de la Passion. Description de ces<br>fleurs , & de leur fruit ,   | 373 |
| Flotte qui va aux Isles. Son départ de la<br>Rochelle. Nombre des Vaisseaux qui<br>la composent , leurs forces , & leur<br>destination ,     | 22  |
| Folle. Filet dont on se sert pour prendre<br>les Tortuës ,   | 318 |
| Fond Saint Jacques. Habitation des Ja-<br>cobins à la Martinique. Sa descrip-<br>tion ,  | 110 |
| Force des Tortuës. Histoire ,  | 316 |
| Fort Royal. Sa description ancienne , &<br>moderne , 93. Il est attaqué par l'A-<br>miral de Hollande Ruyter. Histoire<br>de cette attaque , | 200 |

## DES MATIÈRES. 461

Franchipanes rouges & blanches. Description de ces fleurs, & leur culture,

379

## G

**G**Abaret, Gouverneur de la Martinique, 67

Gagny, Officier dans les Troupes de la Marine. Son Histoire, 51

Galere, un des trois Quartiers de la Ville de Saint Pierre à la Martinique,

77

Galere (Louis) Nègre libre, passager du Fort Saint Pierre au Fort Royal,

195

Gombault (le Pere) Supérieur des Peres Jésuites de la Martinique,

67

Gommiers, arbres,

96

Grappe, espèce de boisson,

414

Graisse de Tortuë. Ses vertus,

324

Grenadiers de deux espèces. Leur description & leur culture,

380

Grenouilles ou Crapaux. Leur description, leur chasse, & la maniere de les apprêter,

442

Guingambo, herbe potagere. Sa culture, & son usage,

389

Guitaut (le Commandeur de) Gouverneur de Saint Christophle, & Lieutenant au Gouvernement général,

67

## H.

|  |       |
|--|-------|
| <b>H</b> Olley ( le Pere Charles ) Jésuite , | 21-25 |
| Houdin , Juge Royal de la Martinique.        |       |
| Son Histoire ,                               | 85    |

## I.

|  |     |
|--|-----|
| <b>J</b> Asmin ordinaire & d'Arabie , simple   |     |
| & double. Sa culture ,                         | 371 |
| Jésuites. Ils ont seuls le privilege de cul-   |     |
| tiver les vignes , & faire du vin à la         |     |
| Nouvelle Espagne ,                             | 370 |
| Imbert ( le Pere ) Prieur des Jacobins         |     |
| à la Rochelle ,                                | 4   |
| Imbert ( le Pere François ) Jacobin ,          |     |
| Curé de la grande Ance à la Martini-           |     |
| que. La mauvaise réception qu'il fait          |     |
| à l'Auteur & à son Compagnon ,                 | 101 |
| Indigo , teinture bleuë 268. Cuves où on       |     |
| le fait 269. Remède aux fentes qui se          |     |
| font aux Cuves 271. Lieux où croît             |     |
| l'Indigo 272. Réfutation de Taver-             |     |
| nier , & du Pere du Tertre , sur ce            |     |
| qu'ils en disent , <i>là même</i> . Réflexions |     |
| de l'Auteur sur cette marchandise ,            |     |
| & autres des Isles 275. Description            |     |
| de la plante 279. Sa culture , 282.            |     |

DES MATIERES. 463

- Accidens qui y peuvent arriver. Tromperies que l'on y peut faire, & moïens de les découvrir, 293  
 Remarques sur l'Indigo, 295, & *suiv.*  
 Instrumens des Sauvages, pour grager, presser, & cuire le Manioc, 409  
 Julienne ( le Pere Loüis ) Jacobin, Compagnon de l'Auteur, 3

K.

- K**ercouë, Capitaine de Flibustiers. Son Histoire, 52

L.

- L**A Bruneliere, Directeur des Domaines du Roi aux Isles, 241  
 La Chardonniere, Capitaine de Milice. Son Histoire, & celle de ses freres 120. Différent de son épouse avec le Pere Martelli, 122  
 La Heronniere, Capitaine du Vaisseau la Loire, sur lequel l'Auteur s'embarque avec son Compagnon, 18. Ses soins pour l'Auteur pendant qu'il est malade, 23. Son Histoire, 50. Son différend avec le Comte de Blenac, 193  
 L'Archer ( Frere Medard ) Supérieur

|   |     |
|---|-----|
| des Religieux de la Charité ,   | 69  |
| Le Boucher , Habitant de la Martinique.   |     |
| Sa famille nombreuse ,  | 86  |
| Le Comte , Officier de Milice au Marigot de la Martinique. Sa civilité ,                                    | 119 |
| Le Merle ( la veuve ) une des anciennes Habitantes de la Martinique. Sa famille ,                           | 69  |
| Le Quoy , Officier de Milice de la Martinique. Son Histoire ,   | 129 |
| Lezard des Isles , sa description & sa chasse ,   | 329 |
| Limonade à l'Angloise , sa composition, ses qualitez ,  | 421 |
| Lettres Patentes du Roi , pour l'établissement des Religieuses de Saint Dominique aux Isles de l'Amérique , | 450 |
| Loyer ( le Pere Godefroy ) Religieux Jacobin , sa maladie , & ses aventures ,                               | 71  |
| Lozol & la Boissiere , Habirans du Marcouba. Leur Histoire ,  | 159 |
| Lune , Poisson. Sa description ,  | 327 |

## M.

- M** Aby , boisson de l'Amérique. Sa composition & ses qualitez , 414
- Macouba , Paroisse à la Cabesterre de la Martinique , où l'Auteur a été Curé. Sa description , 134
- Manioc , arbrisseau dont la racine sert de pain à une partie de l'Amérique 394. Ses différentes espèces. 395. Sa culture 396. Maniere de le préparer 397. Ses bonnes & mauvaises qualitez 398. Sentiment de l'Auteur sur le suc de Manioc , 399
- Macouba ou Testard , poisson , 328
- Maucler , Ordonnateur de la Marine à Rochefort. Son honnêteté pour l'Auteur , & pour les autres Missionnaires , 10
- Massonnier ( Guillaume ) engagé au service de la Mission , 3
- Melons de différentes espèces. Leur culture , & leurs bonnes qualitez , 87 , 387
- Michel ( Adrien ) Capitaine de Milice du Macouba , 146
- Missionnaires assemblez à la Rochelle , élisent l'Auteur pour leur Procureur , 7

|   |     |
|---|-----|
| Mort d'un Missionnaire ,  | 26  |
| Mouchache , fleur de la farine du Manioc ,                            | 400 |
| Mouillage , un des trois Quartiers qui composent la Ville S. Pierre , | 76  |
| Moffembey , herbe potagere. Sa culture , & son usage ,                | 391 |
| Mal de Siam , espèce de peste. Son origine , & ses simptoms ,         | 72  |
| Marons , Nègres marons , ce que c'est & leurs châtimens ,             | 131 |
| Morne de la Calebasse ,   | 97  |
| Mulets ou Muges , poissons ,  | 328 |

## N.

|  |     |
|--|-----|
| <b>N</b> ègres marons. Leur châtiment ,          | 131 |
| Nègre mordu par un Serpent. Sa playe & sa cure , | 161 |

## O.

|  |     |
|--|-----|
| <b>O</b> ignons. Leurs différentes espèces , & leur culture ,          | 384 |
| Ordre que le Capitaine de la Loire faisoit observer dans son Bord ,    | 29  |
| Oiseaux. Leur instinct , pour demander du secours contre les serpens , | 449 |
| Orphy , poisson. Sa description ,                                      | 327 |

DES MATIERES. 467

- Ozeille de Guinée. Sa description, sa culture & son usage, 381
- Ouycou, boisson ordinaire des Isles. Maniere de la faire, 413
- L'Opiniâtre, Vaisseau de Convoi, quitte la Flotte, 27
- Offrande que les Curez reçoivent de leurs Paroissiens en de certains jours, 336

P.

- P**almiste, arbre. Sa description, ses espèces, & ses différens usages. 435
- Passagers, qui passent avec l'Auteur dans la Loire. 29
- Pate de Bananes dont se servent les Caraïbes. 422
- Paroissiens du Macouba. Leur honnêteté pour l'Auteur. 147
- Paul ( le Pere Pierre ) Religieux Jacobin, ses très-grandes aumônes. 114
- Pensions des Curez des Isles & de Saint Domingue. Par qui elles sont payées. 243
- Peste appelée mal de Siam. Son origine, & ses simptômes. 72
- Pinel, Capitaine de Milice & de Flibustiers. Ses bonnes manieres, 70. & 216

|  |     |
|--|-----|
| Plumier ( le Pere ) Minime. Son erreur sur la fabrique de l'Indigo.                | 287 |
| Pocquet, Conseiller & Capitaine de la Martinique. Son Histoire,                    | 171 |
| Pois de différentes espèces. Leur bonté, & leur culture.                           | 376 |
| Pommes de Liannes. Description de la plante & du fruit. Son usage.                 | 373 |
| Ponche, boisson Angloise de différentes sortes. Sa composition, & sa qualité.      | 422 |
| Plastron de Tortuë. Ce que c'est, & la maniere de l'accommoder.                    | 182 |
| Paroisses des Isles. Par qui elles sont desservies.                                | 230 |
| Prise de deux Vaisseaux Anglois par les Flibustiers, & comment.                    | 219 |
| Presses différentes dont on se sert pour exprimer le suc du Manioc.                | 401 |
| Profit considerable que l'on peut tirer d'un jardin.                               | 393 |
| Platine pour faire la Cassave.   | 404 |
| Privilèges que la Congrégation de la Propagande donne aux Missionnaires des Isles. | 245 |
| Piloris ou Rats musquez.   | 443 |
| Paroisses de la Cabesterre. Comment elles furent données aux Jacobins,             |     |

## R.

- R** Allet ou Rollet, Sacristain de l'Eglise du Macouba. 338
- Raffin ( Gabriel ) Habitant au Pain de Sucre de la Martinique, 131
- Ravary, Officier de Marine. Son Histoire. 51
- Réduit de la Martinique. Sa situation & sa description. 93
- Requien ou Requin, espèce de chien de mer. Sa pêche & sa description. 45
- Roche ( la veuve ) une des premières Habitantes des Isles. Son Histoire. 190
- Rocou ou Achiotte, teinture rouge. Description de l'arbre qui le porte, & de tout ce qui regarde sa manufacture 253. Tromperie que l'on peut faire au Rocou, & moyen de la connoître. 265
- Rocou des Caraïbes. Sa beauté & leur maniere de le faire. 267
- Romanet ( le Pere Jean-Jacques ) Jacobin. Il passe à la Martinique dans le Vaisseau l'Opiniâtre. 20. Il va pour établir une Mission à Cayenne, & revient sans rien faire 236. Son Histoire au sujet d'une réconciliation

|  |     |
|--|-----|
| de deux femmes.  | 344 |
| Roy, Capitaine de Milice.  | 53  |
| Roy, surnommé le petit Roi de la Martinique, Doyen des Conseillers & des Capitaines de l'Isle. Son Histoire. | 227 |

## S

|  |        |
|--|--------|
| <b>S</b> Acramalon herbe potagere. Sa description & son usage.   | 392    |
| Sang gris, boisson Angloise. Sa composition, son usage & ses qualitez.   | 420    |
| Sainte Marie, Capitaine du Vaisseau du Roi l'Opiniâtre.  | 13. 17 |
| Senne, filet dont on se sert pour pêcher au bord de la mer.  | 325    |
| Sentiment de l'Auteur sur le Chocolat, le Thé, & le Caffé.   | 176    |
| Scorpions. Ils ne sont point dangereux aux Isles.  | 429    |
| Serpens de la Martinique. Leur espèce, leur morsure, & le remède qu'on y apporte 164. Vertus de leur graisse, 431. Différence du Serpent & de la Couleuvre 444. Leur maniere de se battre. | 445    |
| Serpens de l'Isle de la Dominique appelez Têtes de chien. Vertus de leur graisse pour la goutte, & autres maux.  | 447    |

## T.

- T**empête qui disperse la Flotte où l'Auteur étoit embarqué. 27
- Autre Tempête qui fait encore plus de mal. 38
- Tranquille, Flute du Roi, autrement appelée la Souris. 49
- Trinité, Quartier de la Martinique. Description du Port, du Bourg, & du Fort de ce nom. 349
- Tronchay ( du ) Gentilhomme près de Saumur. 3
- Tortuë de mer. Son Plastron est excellent. Maniere de l'accommoder 182. Différentes manieres de prendre les Tortuës ; 11. & les différentes espèces de ce poisson. 319
- Tubereuses. Facilité qu'il y a à les cultiver aux Isles. 383

## V

- V**Aisieux Corsaires de Salé, qui viennent reconnoître la Flotte. 27
- Varre, instrument dont on se sert pour prendre les Tortuës. 313
- Vaucourtois, Directeur des Domaines du Roi, & des munitions. 215

## 472 T A B L E , &amp;c.

|  |     |
|--|-----|
| Verrier , Habitant de la Bassespointe de la Martinique.  | 172 |
| Vers de Palmistes. Leur naissance. Leur bonté, maniere de les apprêter.  | 434 |
| Vigne. Sa culture , son rapport , avec des remarques sur les plantes qu'on transporte de l'Europe en Amérique. | 365 |
| Vin du Perou , du Chily , & de Marie Galante.  | 370 |
| Vins d'Ananas , d'Acajou , & autres fruits. Comment on le fait. Leur qualité.                                  | 415 |
| Ursulines de la Martinique. Elles ont le Monastere des Religieuses Jacobines. Leur Histoire.                   | 82  |

*Fin de la Table des Matieres de la premiere Partie.*

---

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE,  
Imp. Lib. ord. du Roy , rue Saint  
Jacques , au Palmier , 1741.



