

P. 5.

MANIOC.org

Archives départementales de la Guadeloupe

LE VOYAGE
DES ISLES
DE L'AMERIQUE

CONTINANT
L'ÉTAT DE LA NATION DE CES PAYS,
de leur Religion, de leur Gouvernement
de leur Langue, de leur Manière de vivre
de leur Commerce, de leur Industrie
de leur Agriculture, de leur Manufactures
de leur Commerce avec les Européens
de leur Commerce avec les Indes
de leur Commerce avec les autres Nations
de leur Commerce avec les Animaux
de leur Commerce avec les Plantes
de leur Commerce avec les Minéraux
de leur Commerce avec les Métaux
de leur Commerce avec les Pierres
de leur Commerce avec les Bois
de leur Commerce avec les Animaux
de leur Commerce avec les Plantes
de leur Commerce avec les Minéraux
de leur Commerce avec les Métaux
de leur Commerce avec les Pierres
de leur Commerce avec les Bois

TOME TROISIEME



PAR M. DE LA MOTTE

DE L'ACADEMIE DES SCIENCES

ARCHIVES

de la

GUADALUPE

NUMERO D'ENTREE : 1008

ARCHIVES
de la
GUADELOUPE

NUMÉRO D'ENTRÉE : 1098

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 singuliers 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, & en-
richie de Figures en Tailles-douces.

TOME TROISIEME.



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

COMTE DE MANT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CERTAINS
PAYS, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement
de ces Peuples anciens & modernes
Les Langues & les Sciences les plus utiles
à la Nation pendant le séjour de l'Auteur
à la Cour de France & à l'Académie
de Paris. Par M. de MANT
Nouvelle Edition augmentée considérablement
de figures en Taille-douces.



A PARIS, RUE S. JACQUES,
Chez GUILLAUME CAVAILLON, Libraire,
à la Cour.

M. DCC. LXXI.
Avec Approbation & Privilège du Roi.



TABLE

DES CHAPITRES

de la troisième Partie.

CHAP. I. **D** Es Mouches à miel & de leur cire ; des Guespes, remede à leur piquûre, des Mouches luisantes, des grosses monches cornuës, des Tatons, des Agoutis, & des cochons marons. 1

CHAP. II. Du Cotton, de l'arbre qui le porte, de ses différentes especes & des moulins pour l'éplucher. 30

CHAP. III. Description du grand & du petit Cul-de-sac de la Guadeloupe, de la Riviere S. Charles, de la Riviere Salée, du Fort Louis, & ce que c'est qu'un Boncan de Tortuë. 48

CHAP. IV. Description de la Cabesterre, du Marquisat de Sainte Marie. Projet d'une maison forte pour Monsieur Hoüel. Du Gingembre, de sa culture
Tome III. a

T A B L E

- & de ses usages, des Bois marbrez
& violets, de la Canelle batarde.* 85
- CHAP. V. *Description du quartier des
trois Rivieres. Du Reduit & de tout le
païs jusqu'au Fort de la Basse-terre.* 111
- CHAP. VI. *Description de la Pointe du
vieux Fort, & de toute la Côte jusqu'à
la riviere de S. Loüis, de la riviere des
Gallions; du lieu appellé le Parc & de
la Côte jusqu'à la riviere des Habitans.*
- 129
- CHAP. VII. *Voyage de l'Auteur de la
Guadeloupe à la Martinique. Descrip-
tion des Isles des Saintes.* 161
- CHAP. VIII. *Du Pommier des Isles. La
maniere de faire les canots, de la
chaux, du sable, du moilon, & des
pierres de taille.* 177
- CHAP. IX. *L'Auteur est élu Procureur
Sindic de la Mission de la Martinique.
Des differens bois qu'on employe dans les
Bâtimens. Maniere de couvrir les mai-
sons avec des têtes de Cannes ou de Ro-
seaux.* 205
- CHAP. X. *Des Habitations nouvelles.
Comment on obtient les Concessions des
Terres, & comment on les défriche,* 246
- CHAP. XI. *Du Palma Christi. Du Co-
rossolier. Du cœur de Bœuf. Des pom-
mes de Canelle. Du bois Immortel. Du*

DES CHAPITRES.

<i>Medicinier ,</i>	280
CHAP. XII. <i>Des Bananiers. Des Figuiers & des Balisiers ,</i>	305
CHAP. XIII. <i>Du Sucre , & de tout ce qui regarde sa fabrique , & ses differentes especes ,</i>	321
<i>Des Cannes de Sucre ,</i>	332
<i>Des Moullins à Sucre ,</i>	377

Fin de la Table des Chapitres
de la troisiéme Partie.

DES CHAPITRES.

1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5	5	5
6	6	6
7	7	7

Fin de la Table des Chapitres



MEMOIRES
DES
NOUVEAUX VOYAGES
FAITS
AUX ISLES FRANCOISES
DE L'AMERIQUE.

TROISIE' ME PARTIE.

Continuation de la description de la
Guadeloupe.

CHAPITRE PREMIER.

*Des Mouches à miel, & de leur cire.
Des Guespes; remede à leur piquère.
Des Mouches luisantes. Des grosses
Mouches cornuës. Des Tatous. Des
Agoutis, & des Cochons marons.*



A nécessité où je me trouvois
souvent de faire abbattre des
arbres qui se rencontroient
dans la trace du canal auquel
je faisois travailler, m'a donné occasion

1696.

1696. de voir plusieurs choses que je ne sçavois
Abeilles de la Guade-
loupe. que sur le rapport d'autrui. J'avois en-
tendu parler du miel & de la cire de la
Guadeloupe, sans en rien sçavoir de
particulier; car il n'y a point d'abeilles
à la Martinique, & d'ailleurs je n'étois
pas encore assez agueri avec les serpens
pour examiner les bois comme je faisois
à la Guadeloupe où il n'y a point de ces
sortes d'animaux dangereux. Voici ce
que j'ai remarqué des abeilles, de leur
miel & de leur cire. Elles sont de moi-
tié plus petites que celles d'Europe; elles
sont plus noires & plus rondes; il ne pa-
roît pas qu'elles ayent d'aiguillon, ou si
elles en ont, il faut qu'il soit si foible
qu'il n'ait pas la force de percer la peau;
ainsi on peut dire qu'elles ne piquent
point, & que quand on les prend à
pleines mains, le leger chatouillement
que l'on sent, vient plutôt du mou-
vement de leurs pieds que de leurs ai-
guillons. Elles se retirent dans des arbres
creux où elles accommodent leurs ruches
& remplissent la capacité du trou qu'elles
ont choisi; ou si l'espace est trop grand
elles font une espece de dome de cire
qui a la figure d'une poire, dans le de-
dans duquel elles se logent & font leur
miel & leurs petits. Leur cire est noire

ou tout au moins d'un violet foncé : elle ne blanchit & ne jaunit jamais , quelque peine qu'on se soit donné pour lui faire changer de couleur , & pour la rendre propre à faire des chandelles. Ces abeilles ne font point de rayons comme celles d'Europe. Elles renferment leur miel dans de petites vessies de cire , de la figure & de la grosseur des œufs de pigeon , plus pointuës , à peu près comme des vessies de carpe. Quoiqu'on les puisse assez aisément séparer les unes des autres, elles sont cependant si bien rangées qu'il ne paroît aucun vuide entr'elles. La plus grande partie de ces vessies est remplie de miel ; on trouve dans quelques autres une certaine matiere jaune, grenée comme des œufs de carpe , gluante & adhérente quand on la touche , & qui n'a point d'autre odeur que celle du miel. Les Nègres disent que ce sont les excréments des mouches , j'ai peine à le croire. Leur miel est toujours liquide , & ne se fige jamais ; il est de couleur d'ambre , & de la consistance de l'huile d'olive. Il est extrêmement doux & agréable. Nos Créolles en imbibent de la cassave fraîche & la mangent avec plaisir. Les Chirurgiens & Apoticairens s'en servent comme de celui d'Europe ; ils disent

1696.

La cire
est noire
& ne
blanchit
point.

1696. qu'il est meilleur, plus anodin, plus de-
 terfif. Quand on le laisse au soleil, il se
 fait dessus une croute de l'épaisseur d'un
 écu d'une blancheur extraordinaire, &
 grenée comme du sucre, dont elle a le
 goût & beaucoup plus de douceur. J'en
 ai quelquefois fait voir à des gens qui la
 prenoient pour du sucre royal, & qui ne
 l'auroient jamais connue s'ils n'en
 avoient mis sur la langue. On pourroit
 faire une quantité considérable de ce
 miel, si on retiroit les abeilles dans des
 ruches comme on fait en Europe; mais
 on est fort éloigné dans ces pais-là de
 se donner de pareils soins. Je n'ai connu
 qu'un seul habitant nommé Louis Alegre
 qui en avoit quelques effains dans des pots
 de raffinerie percez en bas & bien cou-
 verts, où ces abeilles travailloient &
 profitoient beaucoup. Il faut que le Pere
 du Tertre qui se plaint de n'en avoir ja-
 mais pû élever, ait eu bien du malheur
 dans son entreprise, ou qu'il n'ait pas
 trouvé le secret de délivrer ses abeilles,
 des fourmis, qui selon les apparences
 les auront incommodées & obligées de se
 retirer.

A l'égard de la cire elle est toujours
 trop molle pour en faire des chandelles,
 du moins je n'ai jamais entendu dire

qu'on l'employât à cet usage. On ne s'en 1696.
sert dans le pais qu'à faire des bouchons usage de
de bouteilles après qu'elle a été bien pu- la circ.
rifiée. Ce qu'on fait en la mettant sur le
feu dans un chaudron, & en ôtant toute
l'écume qu'elle jette à mesure qu'elle
sent la chaleur.

On s'en sert encore fort utilement
pour amolir les cors des pieds, & les
verruës qui viennent aux mains & au
visage. On en fait une petite emplâtre Autre
sur du cuir mince, que l'on applique sur usage
le cors; en moins de deux ou trois jours, pour les
elle attire une petite dureté ronde qui est cors.
au milieu & comme l'œil du cors, &
qui causoit la douleur, & si on a la pa-
tience de laisser l'emplâtre & de la re-
nouveler de tems en tems; elle amolit
tellement les racines du cors, & les dé-
tache si bien de la chair, qu'il est facile
d'achever de les déraciner & de lestirer
dehors, en gratant doucement avec l'on-
gle. J'en ai fait l'expérience sur moi &
sur plusieurs personnes aux Isles & en
Europe, & ce remede a toujours par-
faitement bien réussi.

Il y a beaucoup de guespes à la Gua- Des
deloupe. Elles sont plus grosses que cel- Guespes.
les que j'ai vûës en France & bien plus
méchantes, sur tout quand le soleil est

1696. haut, & qu'elles se trouvent incommo-
dées de sa chaleur. Elles font des rayons
comme les abeilles en font en Europe ,
où on ne trouve autre chose que leurs
petits. Ces rayons sont compoſez d'une
eſpece de cire blanchâtre , ſi aigre & ſi
fragile , qu'elle ſe met en piece , au lieu
de s'unir , quand on la preſſe dans la
main.

Leur piquûre fait un mal horrible ,
& cauſe une démangeaiſon & une enflu-
re extraordinaire.

Piquûre
des Gueſ-
pes &
ſon re-
mede.

Le remede qu'on y apporte , eſt de
prendre auffi-tôt qu'on eſt piqué , quel-
ques feüilles d'herbes de trois differen-
tes eſpeces , telles qu'elles puiſſent être ,
pourvû qu'elles ſoient différentes , les
broyer dans le creux de la main , & ap-
pliquer le mare & le jus ſur la piquûre.
J'avois peur qu'il n'y eût quelque ſuper-
ſtition dans ce remede , & j'aurois eu
peine à m'en ſervir , mais ayant été une
fois environné de gueſpes & piqué de
trois ou quatre tout à la fois , la dou-
leur que je reſſentis fut ſi vive , qu'après
avoir renoncé à tout ce qu'il pouvoit y
avoir de mauvais dans ce remede , je
m'en ſervis avec tant de succès , que la
douleur ſ'apaiſa dans le moment , & l'en-
flure qui étoit déjà conſidérable diſparut

1800

1800

1800

1800

1800

1800

Mouche Luisante.



Soldat

en moins de deux heures ; mais sur tou- 1696.

tes choses il ne faut pas oublier de retirer sur le champ l'aiguillon qu'elles laissent dans la chair , parce qu'il est accompagné d'un certain venin qui cause la douleur & l'enflure , de sorte que si on néglige de le retirer promptement , l'enflure le cache , la douleur augmente , & le mal devient quelquefois dangereux.

Pendant que je suis en train de parler de mouches , il ne sera pas hors de propos de dire qu'il y a dans toutes les Isles une espece de petites mouches luisantes qu'on appelle des mouches à feu. Elles sont de la grosseur des mouches ordinaires & un peu plus longues. La partie postérieure de leurs corps depuis les aîles , est d'un verd transparant qui conserve la lumiere qu'il a reçûë pendant le jour , ou plutôt le mouvement violent que la chaleur du soleil a excité dans ses parties. Dès qu'il est nuit on les voit voler de tous côtez , sur tout dans les buissons & dans les allées d'arbres & autres lieux sombres , où il semble que ce soient autant d'étincelles de feu. Ce manège dure deux ou trois heures , après quoi leur clarté cesse , soit que leur lumiere se soit dissipée , soit qu'elles se soient retirées pour se reposer. J'en ai

Mouches
luisan-
tes.

1696. mis dans des fioles pour observer le matin en les mettant dans un lieu obscur, si elles rendroient encore de la clarté, & je n'y en ai point remarqué.

Grosses
mouches
à feu.

Ce que j'ai vû de plus particulier en ce genre à la Guadeloupe, sont des mouches à feu grosses comme des hannetons. J'en ai même trouvées qui étoient presque aussi grosses que le pouce, & d'un pouce & demi de longueur. Elles ont les yeux fort larges & fort plats; ils éclairent dans l'obscurité & rendent une lumière fort vive, tirant un peu sur le verd. Outre leurs yeux elles ont toute la partie postérieure de leur corps tellement diaphane & lumineuse, qu'elles semblent des charbons ardens qui étincellent de tous côtez; & soit qu'elles se tiennent en repos, soit qu'elles volent, dans quelque situation qu'on les regarde, elles répandent toujours une lumière fort vive & fort étendue. J'en ai souvent pris par divertissement. Une seule suffisoit à m'éclairer pour lire des caractères fort menus, presque aussi bien qu'une chandelle. J'en ai conservé pendant plusieurs jours dans de gros flacons, où je les nourrissois avec du pain, des feuilles, des fruits & des morceaux de bois pourri. Je les exposois le matin dans un lieu

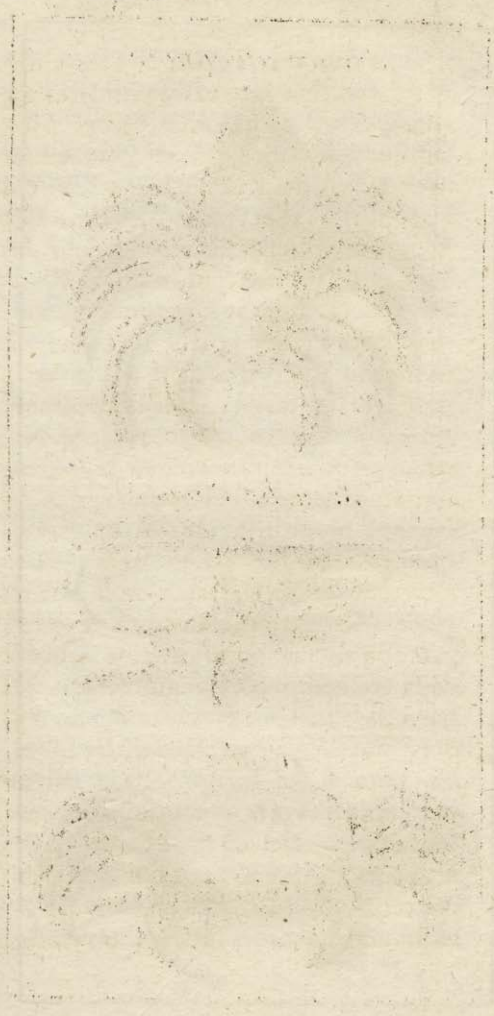
obscur ; elles rendoient encore de la lumière , plus par les yeux que par le corps , mais c'étoit une lumière foible , & qui n'avoit pas à beaucoup près la vivacité de celle du soir. Je les exposois ensuite au soleil ou sous des arbres , où elles étoient au grand jour , sans pouvoir être incommodées de sa trop grande chaleur ; & je remarquai pendant trois ou quatre soirs qu'elles jettoient la même lumière que le premier jour que je les avois prises. Mais au bout de huit jours leur lumière commença à n'être plus si vive & diminua à proportion que les forces & le mouvement de l'animal s'affoiblissoient ; peut-être que c'étoit une suite de la perte de leur liberté , ou que la nourriture que je leur donnois ne leur étoit pas convenable. Ces mouches ont un mouvement extrêmement vif dans la partie postérieure de leur corps , de sorte que quand on les prend , il faut les tenir assez pressées, si on veut les empêcher de s'échaper.

Cirano de Bergerac avoit quelque fondement de dire , qu'on se sert de vers luisans au lieu de chandelles dans le Royaume de la Lune. Sans aller si loin , j'aurois bien pû faire la même chose à la Guadeloupe , & ne me servir

Erreur
 du sieur
 de Ro-
 chefort
 & du Ca-
 pitaine
 Dampier

Il y a dans la même Isle une autre sorte de mouches fort extraordinaires par leur grosseur & par leur figure. Mon Confrere le Pere du Terre se mocque avec raison du sieur de Rochefort qui les appelle phalanges. Le Capitaine Dampier Anglois les prend pour des araignées dans la Relation de ses Voyages tome 3. page 275. ces deux Auteurs me permettront de leur dire qu'ils se trompent. Il est vrai qu'il y a de très-grosses araignées dans les Isles ; peut-être même (quoique je ne l'aye pas vû) qu'on en pourroit trouver de la grosseur du poing , mais elles n'ont jamais eu de cornes ; pour du venin , il est certain qu'elles n'en ont point : une infinité d'expériences confirment cette verité. Nous nous gardons bien de les tuer , parce qu'elles mangent certains animaux de la grosseur & presque de la figure des hannetons , un peu plus plats & plus tendres , qui rongent les papiers , les livres , les tableaux , les hardes , & qui gâtent par leurs ordures & leur mauvaise odeur tous les endroits où ils se nichent. On les appelle Ravets. Comme ils volent par tout , & plus la nuit que le jour , ils se prennent dans les toiles de ces grosses

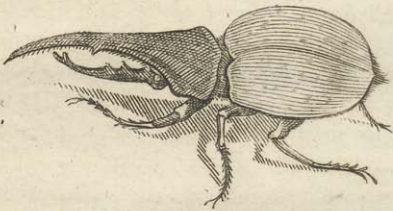
Ravets.



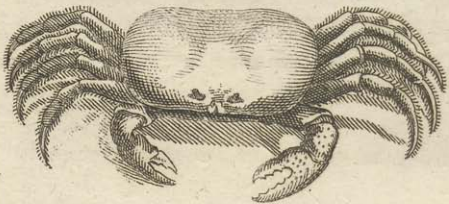
Grosse Araignée



Mouche Cornüe



Crabe



araignées & y demeurent arrêtez, ou bien s'ils sont arrêtez en quelque endroit, ou qu'ils dorment, l'araignée qui est en sentinelle ne les a pas plutôt apperçûs, qu'elle fond sur eux avec une vitesse surprenante, les prend, les lie, pour ainsi dire, avec ses longues jambes & les suce de telle maniere, que quand elle les quitte, il ne reste plus rien que leur peau & leurs aîles bien entieres, mais seches comme du parchemin.

L'araignée prend les ravets & les suce.

Les grosses mouches dont il faut parler à present, ont pour l'ordinaire deux pouces & demi de long depuis le col jusqu'à la queue, sans compter le col, la tête & les cornes. Leur corps est ovale, soit qu'on le regarde dans sa longueur depuis le col jusqu'à la queue, soit qu'on le prenne dans sa grosseur qui peut avoir trois pouces & demi de circonference dans son milieu. Tout le dos depuis le col est couvert de deux aîles qui ont la consistance, l'épaisseur & la force d'un bon parchemin; elles sont brunes avec quelques petites lignes & points noirs; elles sont lisses, unies & comme vernissées. Quoiqu'elles paroissent tout d'une piece & convexes comme le corps qu'elles couvrent, elles ne laissent pas de les étendre & de les tenir assez droi-

Mouches cornues, leur description.

1696. tes quand elles volent. Cette paire d'aîles en couvre une autre paire, tant soit peu plus courtes que les premières. Celles-ci sont moins brunes, bien plus fines, plus déliées & plus larges que les premières, de sorte qu'elles sont plissées quand la mouche ne s'en sert point; & elles débordent de beaucoup, quand elles sont en mouvement pour voler. Cette seconde paire sert encore de couverture à une troisième paire qui est blanchâtre, & si fines qu'elles n'ont pas plus de consistance qu'une vessie de carpe. Elles sont plissées, & environ de la grandeur des secondes. Avec toutes ces aîles, ces mouches n'en volent pas mieux: elles se soutiennent à la vérité en l'air, mais elles avancent peu, soit que l'air ou le vent maîtrise trop ces aîles, soit qu'elles n'ayent pas assez de force pour les faire agir, il semble qu'elles ne font que piroüetter. Elles paroissent comme un vaisseau qui a toutes ses voiles dehors, & qui en est trop chargé. Après avoir développé toutes ces aîles, on trouve enfin le corps ou le dos de la mouche; il est couvert d'un duvet jaunâtre tirant sur le roux, fin & doux comme de la soye; le ventre est couvert d'un semblable duvet, un peu plus court, dont

assurément elles pourroient se passer, 1696.
car leur peau est assez épaisse, dure & sèche. Elles ont trois jambes de chaque côté, longues d'environ trois pouces, divisées en trois parties qui forment des cuisses, des jambes & des pieds, dont les extrémités sont divisées en quatre especes de doigts ou de petites griffes avec lesquelles elles s'attachent fortement à ce qu'elles rencontrent, & sur lesquelles elles s'appuyent & marchent fort bien & assez vite. La naissance de leurs jambes est au milieu du ventre, comme celles des écrevisses auxquelles elles ressemblent assez par la partie la plus voisine du ventre, que j'appelle cuisse, qui est plate & qui s'applique fort juste à la convexité du ventre; la partie supérieure de la cuisse est plus convexe; la partie qui est jointe à la cuisse, & que je regarde comme la jambe est bien moins plate. De ces trois paires de jambes, les deux paires les plus grosses sont attachées sous le ventre; la première à près d'un pouce de la queue, c'est-à-dire, du bout de l'animal; la seconde un peu au dessous de la naissance des ailes, & la troisième qui est la plus petite au col de la mouche, un peu au dessous de la corne inférieure. La tête & le col sont d'une

1696. seule piece. La substance qui les compose est dure comme de la corne, noire polie & luisante comme du jayet. Le col & la tête n'ont point d'autre mouvement que celui qu'elles reçoivent par le moyen des cartillages qui les joignent au corps. Ces deux pieces ensemble ressemblent assez à un casque, qui auroit un collet assez long pour couvrir une partie des épaules. Toute cette partie n'est pas ronde, elle est comme taillée à pans, dont les angles sont fort émoussés. De la partie supérieure sort une corne courbe, creusée, d'environ trois pouces de longueur, de même matiere & de même couleur que le reste de la tête, qui a deux petites excroissances pointuës au tiers ou environ de sa longueur; le dessus de la corne est rond, le dessous est un peu creusé en canal, & est tout garni jusqu'au bout d'un petit duvet roussâtre, court, épais & doux comme du velours, partagé en deux par une petite ligne qui fait le milieu du dessous de la corne. Son extrémité est partagée en deux petites pointes. Cette corne supérieure n'a point de mouvement particulier distingué de celui de la tête. La corne inférieure est plus courte d'un tiers que la supérieure; elle sort de la mâchoire supérieure, &

reçoit d'elle tout le mouvement dont elle a besoin pour s'aprocher ou s'éloigner de la corne supérieure. Elle est courbe, plus plate que la supérieure; elle a quelques excroissances assez pointuës; elle n'est point garnie de duvet, elle a son extrémité partagée en deux pointes. On remarque aisément l'endroit où elle touche la corne supérieure, en ce que le duvet est coupé en ce lieu-là. Quelques observations que j'aye pû faire, je n'ai jamais pû découvrir à quoi servoient ces deux cornes, qui ne me paroissent avoir d'autre usage que pour la défense de l'animal, comme les cornes des bœufs & des autres animaux cornus. Les yeux sont à côté de la naissance de la corne inférieure; ils sont durs, transparens, gris, immobiles, & ne sortent point de leurs orbites comme ceux des écrevisses. La bouche est au dessous de la corne inférieure; elle est garnie de quelques petites excroissances ou pointes qui tiennent lieu de dents; avec quelques poils rudes, durs & longs de trois à quatre lignes, qui sont placez au dessous de deux petites moustaches, proprement applaties sur la partie qu'on pourroit regarder comme la levre supérieure.

Ces mouches naissent & se nourrissent

1696. dans la substance & le cœur des arbres ,
 Arbres qui produisent les mouches , & le moyen d'en avoir. qu'on appelle Bois de Soye. C'est en effet dans ce seul endroit-là qu'on les trouve, où selon toutes les apparences elles se produisent, quand par quelque accident cet arbre se pourrit sur pied ou qu'il est abbatu.

Lorsque j'en avois besoin pour envoyer en France , j'envoyois abbatre quelques uns de ces arbres. S'ils se trouvoient pourris en quelque endroit, comme cela arrive fort souvent, j'étois sûr d'y trouver des mouches, en les faisant fendre, & quand ils ne l'étoient pas, j'y faisois donner quelques coups de hache, comme j'ai dit qu'on fait à la Martinique pour avoir des vers de Palmites, & j'étois assuré d'y trouver des mouches cornuës dans trois ou quatre mois.

Arbres
 appelez
 Bois de
 Soye.

Le bois de Soye ressemble assez au charme. Son écorce est épaisse de près d'un demi-pouce; elle est blanche & toute hachée. Le bois est gris, il a le fil long, tendre & plein de seve; il est assez branchu, de belle apparence, bien fourni de feüilles qui approchent fort de celles du charme; elles sont tendres, douces, fines & couvertes d'un petit duvet doux & fin comme de la soye; c'est ce qui lui a fait donner le nom de

Bois de Soye. Cet arbre n'est bon qu'à faire des douves pour les bariques, encore durent-elles peu. Il se pourrit aisément. 1696.

J'ai trouvé dans des gommiers pourris une autre espece de mouches fort particulieres. Elles étoient de la longueur & de la grosseur du pouce, sans compter le col & la tête. Elles avoient trois jambes de chaque côté & deux petits mordans comme les crabes, avec deux paires d'ailes de la même matiere & forme que celles des mouches cornuës; leur peau étoit dure & seche, couverte d'un duvet noir, court, doux & épais comme du ve'ours. Leur tête étoit longue de neuf lignes, elle étoit jointe au corps par un col qui avoit un bon pouce de longueur, & qui avoit tous les mouvemens necessaires pour la hausser, la baisser & la tourner à droit & à gauche. Justement au dessus des yeux, il y avoit deux cornes toutes droites d'environ un pouce de longueur, noires comme du jayet, dures, fortes & pointuës; & au milieu du front une autre corne de près de deux pouces de longueur, de même matiere & force que les précédentes, & qui étoit parallele à la longueur du corps. J'en ai trouvé quelques-unes qui n'avoient que deux

Autres
mouches
extraor-
dinaires.

1696. cornes, & d'autres qui n'en avoient qu'une, mais qui avoit près de trois pouces de longueur. Je remarquai qu'ayant agité quelques-unes de ces trois dernières especes, pour les obliger à voler dans ma chambre, elles le faisoient avec tant de force, qu'elles se piquoient dans la cloison qui étoit de bois, à la verité assez tendre, & y demuroient attachées sans s'en pouvoir tirer.

Maniere de con-
server les
mouches

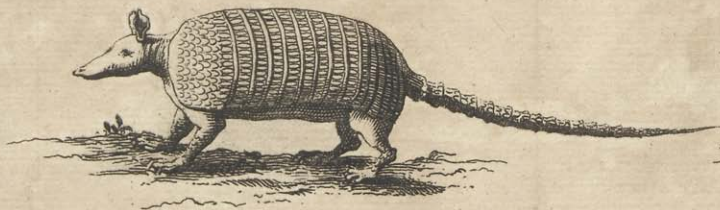
Pour conserver ces mouches & empêcher que la tête ne se separe du corps, il faut leur enfoncer un petit bâton dans le fondement qui passe jusqu'à la tête, & ensuite les mettre à la fumée pour les faire secher; c'est la pratique ordinaire. Ayant cependant remarqué que la fumée gâtoit la couleur de leurs aîles & du duvet, j'en fis secher dans l'étuve. Je vis avec plaisir qu'elles étoient bien mieux conservées, & que les couleurs n'étoient point du tout changées.

Je croi avoir déjà remarqué que les premiers Européens qui aborderent aux Isles de l'Amerique, du moins aux petites Isles, n'y trouverent point d'autres animaux à quatre pieds, que des lézards, des agoutils, des tatous, des manitous & des piloris.

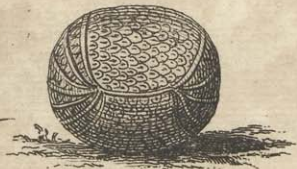
Table des Matières
Chapitre I. De la Nature de la Justice
Chapitre II. De la Justice en Général
Chapitre III. De la Justice Particulière
Chapitre IV. De la Justice Civile
Chapitre V. De la Justice Criminelle
Chapitre VI. De la Justice Économique
Chapitre VII. De la Justice Politique
Chapitre VIII. De la Justice Sociale
Chapitre IX. De la Justice Universelle
Chapitre X. De la Justice Éternelle

Table des Matières
Chapitre I. De la Nature de la Justice
Chapitre II. De la Justice en Général
Chapitre III. De la Justice Particulière
Chapitre IV. De la Justice Civile
Chapitre V. De la Justice Criminelle
Chapitre VI. De la Justice Économique
Chapitre VII. De la Justice Politique
Chapitre VIII. De la Justice Sociale
Chapitre IX. De la Justice Universelle
Chapitre X. De la Justice Éternelle

Tatou ou Armadille.



Tatou en boule.



*Agouti Espece
de Lievre.*



*Sanglier ou
Cochon maron.*

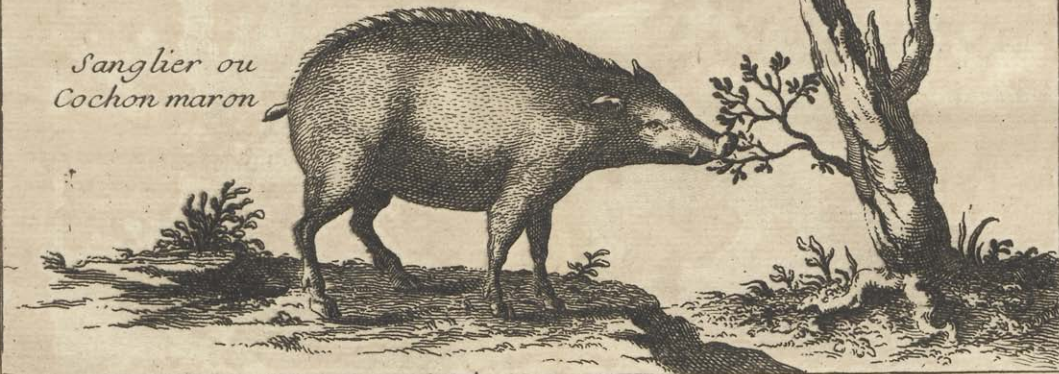


Table des Matières
Livre I. Des Principes de la Philosophie
Livre II. De la Nature de l'Homme
Livre III. De la Morale
Livre IV. De la Politique
Livre V. De la Jurisprudence
Livre VI. De la Médecine
Livre VII. De la Chirurgie
Livre VIII. De la Pharmacie
Livre IX. De la Médecine Légale
Livre X. De la Médecine Militaire
Livre XI. De la Médecine Vétérinaire
Livre XII. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XIII. De la Médecine Civile
Livre XIV. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XV. De la Médecine Civile
Livre XVI. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XVII. De la Médecine Civile
Livre XVIII. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XIX. De la Médecine Civile
Livre XX. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XXI. De la Médecine Civile
Livre XXII. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XXIII. De la Médecine Civile
Livre XXIV. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XXV. De la Médecine Civile
Livre XXVI. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XXVII. De la Médecine Civile
Livre XXVIII. De la Médecine Ecclésiastique
Livre XXIX. De la Médecine Civile
Livre XXX. De la Médecine Ecclésiastique

Fin de la Table des Chapitres
de la troisième Partie.

J'ai dit dans ma premiere Partie tout 1696.
ce que je sçavois du lezard & de la ma-
niere de le prendre & de l'apprêter. Il
y en a assez ce me semble pour conten-
ter les curieux.

J'avois entendu dire à plusieurs per-
sonnes que les tatous étoient tellement
particuliers à l'Isle de la Grenade , qu'ils
ne pouvoient vivre dans aucune des au-
tres Isles , & que quelque soin qu'on prît
pour les conserver , ils mourroient dès
qu'ils passoient l'Isle de Saint Vincent ,
qui est environ à moitié chemin de la
Grenade à la Martinique. Le Pere du
Terre l'a crû & l'a écrit , & s'est trompé ;
car j'en ai vû un bien vivant & bien
mangeant au Fort Saint Pierre de la
Martinique en 1704. & c'est de celui-là
dont je vais faire la description.

Il étoit de la grosseur d'un cochon de
lait de vingt cinq à trente jours. Sa tête
étoit petite & longue , sa gueule bien
armée de dents ; il avoit les yeux petits
aussi-bien que les oreilles , la queuë
longue & sans poil , couverte de petits
cercles d'écaillés. Ses jambes étoient pe-
tites & grosses ; il avoit quatre griffes à
chaque pied , assez longues & fortes ;
tout le corps depuis le col jusqu'à la
queuë étoit couvert & environné de plu-

Descrip-
tion du
Tatou ou
Arma-
dille.

1696. fleurs rangs d'écaïlles ; le premier & le dernier rang , c'est-à-dire , celui qui couvroit les épaules , & celui qui couvroit les cuisses , étoient beaucoup plus larges que ceux qui couvroient le reste du corps. Il me semble qu'il y en avoit en tout douze rangs , qui s'emboëtoient & se mouvoient les uns sur les autres , comme les cuissars & les brassars des gens armez , par le moyen d'une peau ou maniere de cartillage qui unissoit tous ces rangs d'écaïlles. Elles sont d'une couleur de gris sale , avec quelques petites marques blanches. Elle avoient l'épaisseur d'une piece de quinze sols. Cet animal est fort sensible ; il se plaignoit & se mettoit en boule , dès que je pressois un peu ses écaïlles. Je remarquai que tous ces rangs , outre le mouvement qu'ils avoient pour s'emboëter les uns sur les autres , en avoient encore un autre tout le long de l'épine du dos , par le moyen duquel ils s'étendoient & s'élargissoient pour donner la liberté aux pieds de l'animal de se montrer , de s'allonger , de se mouvoir. La peau qu'il a sous le ventre est grise , sans poil & paroît assez délicate. Dès qu'il a peur , il retire sa tête sous son écaïlle , & ne laisse paroître que le petit bout du groin. Il ployé

ensuite ses pieds sous son ventre & sa queue par dessus; ses écailles se referment & les cachent entierement, & les deux extrémités de l'animal se rapprochant, il devient comme une boule aplatie sur ses deux poles. On voit assez qu'il n'est pas difficile de le prendre quand il est dans cette situation. On dit qu'il est assez mal aisé de la lui faire changer, parce que la peur lui fait resserrer toutes ses écailles à mesure qu'il sent qu'on fait effort pour les ouvrir; mais il obéit & se montre dès qu'on l'approche assez du feu pour lui en faire ressentir la chaleur. Il vit de feuilles, de fruits & de racines qu'il découvre avec ses griffes, & qu'il coupe avec ses dents. Il n'est pas d'une taille à grimper sur les arbres ni à courir bien vite. Je croi plutôt qu'il se cache en terre, ou dans des souches ou troncs d'arbres. Je n'ai point mangé de sa chair à la Martinique, mais étant à la Grenade en 1700. j'en ai mangé plusieurs fois; elle est blanche, grasse & délicate: elle ne peut gueres être autrement, vû la nourriture qu'il prend: elle a pourtant besoin d'être assaisonnée avec des épiceries, parce qu'elle est un peu fade.

Les Espagnols appellent cet animal

1696. Armadillo, à cause de l'espece d'armure dont il est couvert. Il y en a quantité dans la Terre ferme. Le sieur de Rochefort qui est le copiste du Pere du Terre, dit qu'il y en a à Tabago ou Tabac, Isle appartenante cy-devant aux Hollandois. Ces deux Auteurs, Georges Margrave, Monard, Pison, François Ximenes & autres, qui selon les apparences se sont copiez les uns les autres, attribuent de grandes vertus aux os & aux écailles de cet animal. Ils disent que la poudre de ses écailles est excellente pour guérir la vérole; que celle du premier os de la queue, c'est-à-dire de celui qui est le plus proche du corps, étant mise avec un peu de cotton dans l'oreille, guérit la surdité; que celle de la queue prise dans du vin faisoit uriner; & que celle de son armure mise en pâte & appliquée sur les parties du corps où il y a quelques épines enfoncées, les attiroit dehors. Voilà bien de belles choses, il ne s'agit que de sçavoir si elles sont vraies. Des expériences faites avec soin & réitérées, peuvent découvrir ce qu'on en peut croire.

Vertus
des os du
Tatou.

Le nom de Tatou que cet animal porte chez nous, est le mot Caraïbe dont nos Indiens se servent pour le designer.

L'Agouti est une espece de lievre qui 1696.
tient beaucoup du cochon. Je croi qu'il
s'en trouve dans toutes les Isles : il est
vrai que je n'en ai point vû à la Marti-
nique ; les serpens en sont peut-être cau-
se, mais en échange il y en a quantité
à la Guadeloupe, la Dominique, Saint
Christophle, dans les grandes Isles &
dans la Terre-ferme, où on en trouve
de deux especes : l'une qui conserve
le nom d'Agouti ou Acouti, & l'autre
que l'on appelle Agouchi. La differen-
ce n'est pourtant pas bien grande. Le
nom est Caraïbe.

Agouti ;
espece de
lievre.

Le plus grand que j'ai vû, étoit de la
longueur & grosseur d'un cochon de
deux mois. On en voit de plus grands
& de plus petits.

Le corps & la tête ressemblent entie-
rement au cochon, excepté qu'elle est
un peu plus pointuë. Ses oreilles sont
courtes, minces & rondes ; il les dresse
comme le lievre. Sa peau est blanche ;
elle est couverte d'un poil roux, rude &
en petite quantité. Sa queuë est courte,
& pelée. Ses pieds sont tout à fait sem-
blables à ceux des lievres ; ceux de de-
vant ont quatre ongles, & ceux de der-
riere six. Il court parfaitement bien
quand il est en rase campagne, ou dans

1696. une savanne où l'herbe est courte : mais quand il a le malheur de se trouver dans des cannes coupées, il se lasse bien-tôt, & on le prend, ou on le tuë facilement, parce qu'il enfonce à chaque saut qu'il fait dans les pailles qui sont souvent de plus d'un pied d'épaisseur, & d'où il a bien de la peine à se tirer, à cause que ses jambes sont assez courtes, & sur tout celles de devant. C'est par cette même raison que les descentes un peu roides ne lui sont pas favorables, parce qu'il roule ou fait la culbute en s'efforçant de courir. Il a l'ouye subtile; il est extrêmement craintif; il s'arrête & écoute comme le lievre quand on le siffle, & c'est le tems qu'on prend pour le tirer.

Chasse
de l'A-
gouti.

Nous avons un Nègre nommé Pierrot Tabot qui alloit à cette chasse sans autres armes qu'un bâton, avec un petit chien pour quêter. Quand il en avoit découvert un, il couroit après, tandis que son chien qui étoit fait à ce badinage, faisoit un grand cercle du côté que son maître lui montrait, & toujours en jappant, non seulement pour redresser l'animal & l'empêcher de gagner des costieres & autres lieux difficiles, mais encore pour le pousser
dans

dans des cannes coupées ou de jeunes cannes où il étoit bientôt pris. Lorsque cet animal se sauve dans des arbres creux ou dans des fouches d'arbres abbatu où il repaire ordinairement, on allume des pailles & des brouffailles à la bouche du trou, la fumée l'oblige de déloger & on le tuë en sortant. Il vit de fruits, de feüilles, de patates & de manioc. 1696.

On l'échaude comme un cochon de lait. Sa peau est blanche, aussi bien que sa chair, qui pour l'ordinaire est grasse, tendre & délicate. Maniere de l'apprêter. Quand on le fait rôtir à la broche, on a soin de le remplir d'une farce qu'on fait de la fressure, avec des jaunes d'œufs, des herbes fines & des épiceries. J'en ai mangé plusieurs fois de cette maniere & en d'autres façons, & je l'ai toujours trouvé très-bon & de facile digestion.

Ce sont les Espagnols qui ont peuplé routes les Isles de chevaux, d'ânes, de bœufs & de cochons dans les commencemens de leurs découvertes. Ils mettoient un nombre de ces animaux dans les Isles où ils abordoient, afin qu'ils multipliasent, & qu'ils en pussent trouver dans la suite quand ils en auroient besoin, & sur tout pour le rafraîchis-

1696. sement de leurs flottes, lorsqu'elles mouilleroient à quelques-unes de ces Isles. On ne sçauroit s'imaginer combien ces animaux ont multiplié, & quelle prodigieuse quantité il y en avoit dans toutes les grandes & petites Isles, quand les François & les Anglois sont venus s'y établir; mais les uns & les autres ont trouvé le moyen, par leur indiscretion, d'en bien diminuer le nombre, & sur tout dans les petites Isles, où on ne trouve presque plus de sangliers; ou si on en rencontre, c'est dans les lieux les plus reculez & du plus difficile accès.

On ne trouve des chevaux, des bœufs & des ânes sauvages que dans les grandes Isles. Aussi les Espagnols n'ont-ils mis de ces trois especes qu'à Portric, Saint Domingue, Couve & la Jamaïque, & dans la Terre-ferme. Le nombre de ces animaux est beaucoup diminué dans les grandes Isles, & diminué encore tous les jours par l'indiscretion des Boucaniers qui tuent indifferemment les femelles comme les mâles. Pour ce qui est des cochons marons, on en trouve encore une assez bonne quantité dans les grandes Isles, quoique dans des endroits bien plus éloignez & plus difficiles qu'autrefois.

Les cochons marons qu'on trouve dans les Isles sont de deux sortes, & il est facile de les distinguer. Ceux qui viennent de race Espagnole, c'est-à-dire, de ces premiers que les Espagnols y mirent dans les commencemens de leurs découvertes, sont courts & ramassez; ils ont la tête grosse & le groin court. Leurs defenes sont fort longues; ils ont les jambes de devant plus courtes presque d'un tiers, que celles de derriere. Leur poil est long, rude & tout noir. Ils courent bien mieux dans les plaines & en montant qu'en descendant; il leur arrive souvent de culbuter, quand ils sont contraints de descendre quelque endroit un peu roide en fuyant, & cela à cause de l'inégalité de leurs jambes. Ils se defendent vigoureusement & avec fureur contre les chasseurs & les chiens, & ils sont extrêmement dangereux, quand ils sont blesez.

1696.

Deux especes de cochons marons.

Avant que j'eusse été en Espagne je ne sçavois d'où étoit venuë la race de ces cochons; mais j'ai reconnu étant à Cadix & aux environs, que les premiers qu'on avoit portez en Amerique avoient été pris en ce pays-là, parce que tous ceux qu'on y voit encore aujourd'hui

D'où viennent les cochons marons.

La seconde espece vient des cochons domestiques qui se sont échapez des parcs où on les nourrissoit. Ils ne different en rien de ceux de France, d'où leurs ancêtres ont été apportez, & il ne paroît pas que les deux especes se soient mêlées. Ce seroit une chose assez particuliere que ces deux races de cochons eussent conservé entr'elles l'antipathie qui est entre les deux nations qui les ont apportées aux Isles. Quoiqu'il en soit, on leur donne à tous le nom de Cochons-marons, c'est-à-dire sauvages, comme on le donne aux Nègres qui se sauvent de la maison de leurs maîtres, pour vivre en liberté dans les bois.

Les vaisseaux François qui ont touché aux Isles en revenant de Siam & de la Chine, y ont apporté une autre espece de cochons, qui ont les jambes fort courtes, très-peu de poil & le ventre très-gros; de maniere que celui des truyes traîne à terre, quand elles sont pleines. La taille de ces cochons a tant de ressemblance à celle des Chinois, que le Pere le Comte nous a donnée dans sa description de la Chine, qu'il me semble qu'on les devoit plutôt appeller cochons de la Chine, que cochons de

Cochons
de Siam
ou de la
Chine.

Siam, comme on fait aux Isles. Au reste 1696.
ces cochons ont la tête & le groin fort courts, leur queue toute droite tombe vers la terre perpendiculairement, & a un mouvement continuel, comme la pendule d'un horloge. Comme ils ont beaucoup plus de graisse que de chair, ils sont meilleurs au lait que lorsqu'ils sont plus vieux. Leur chair est délicate & fort blanche. Ils multiplient extrêmement. Une chose qui est à remarquer dans les cochons qui sont aux Isles, c'est que l'on n'en a jamais vû manger des ordures, comme ils font dans les autres parties du monde. C'est un proverbe en Amérique, & l'expérience le confirme tous les jours, que le cochon de lait, la volaille d'Inde, & le pigeonneau, sont meilleurs aux Isles qu'en aucun lieu du monde. Je ne suis pas assez habile connoisseur pour décider là-dessus. J'aurai occasion de parler des Pisoris ou Rats musquez dans un autre endroit. A l'égard des Manitous ou Opassum, je n'en ai jamais vû : ainsi le Lecteur me permettra de n'en rien écrire sur le rapport d'autrui, à moins que je n'en aye une évidence à n'en pouvoir douter.

CHAPITRE II.

Du Cotton. De l'arbre qui le porte. De ses différentes especes, & des moulins pour l'éplucher.

LE trafic le plus considérable qui se fasse depuis la riviere du Baillif jusqu'au gros morne, est celui du Cotton. L'arbrisseau qui le porte ne devient jamais bien gros ni bien grand, parce qu'on a soin de le couper tous les deux ou trois ans pour le renouveler. On prétend qu'il porte davantage, & que le cotton qu'il produit est plus beau.

On le coupe ordinairement au ras de terre, & on choisit pour cet effet un tems de pluye, afin que la racine soit humectée, & plus en état de produire de nouveaux rejettons. Elle en pousse sept ou huit qui portent du fruit sept ou huit mois au plus-tard après que le tronc a été coupé. L'écorce de cet arbrisseau est mince & grise, le bois est blanc, tendre & spongieux. Ses branches viennent assez droites & chargées de beaucoup de feüilles, qui sont

Rameau de Cottonier.



*Gousse de Cotton
ouverte*

partagées en trois parties comme celles 1696.
de la vigne, mais qui sont bien plus petites, plus minces, plus tendres. Elles sont d'un verd gai, quand elles sont nouvelles, & que l'arbrisseau est jeune: leur couleur se change à mesure que l'arbre vieillit. Il fleurit & porte deux fois l'an. La fleur est composée de cinq feüilles qui sont comme une tulippe avortée, le calice est soutenu par autant de petites feüilles vertes, dures & pointuës. La fleur est jaune, rayée par dedans de filets couleur de pourpre avec un pistil qui se change en un bouton ovale un peu pointu, de la grosseur d'un œuf de pigeon ou d'un petit œuf de poule, qui s'ouvre & se partage en trois, quand le cotton est mûr. Ce bouton est verd au commencement, il devient brun & presque noir, sec & cassant: quand le cotton échauffé par l'ardeur du soleil & ayant toute sa maturité, s'enfle, & fait ouvrir la coque qui le renfermoit avec un peu de bruit, il tomberoit pour lors à terre, se gâteroit & se perdrait, si on n'avoit pas soin de le recueillir, & c'est ce qu'on ne manque pas de faire. Les Nègres qui y sont employez ne cueillent point les gouffes, que quand ils les voyent, ou

Descrip-
tion du
Cotton-
nier.

1696. tout-à-fait ouvertes, ou qui commencent à s'ouvrir.

Terre propre pour les Cottonniers. Les Cottonniers ne demandent pas une terre grasse, ils ne veulent qu'un terrain leger & sec, & n'ont besoin de pluye que pendant quelques jours après qu'ils ont été coupez, & après que le fruit a été cueilli. Après cela un tems sec rend le cotton plus beau & plus abondant.

Qualitez du Cotton des Isles. Il est vrai que celui des Isles surpasse de beaucoup celui du Levant en blancheur, en finesse & en longueur. Chaque gouffe ou coque contient cinq, six ou sept graines grosses comme les pois ordinaires, mais plates & raboteuses, ce qui fait que le cotton y est adherent.

Sagraine est verte ou noire. Il y a de deux sortes de graines, & par conséquent du cotton de deux especes. Ces graines sont vertes ou noires. On prétend que le cotton qui a la graine noire, produit davantage, & qu'il est plus facile à éplucher; c'est-à-dire, qu'on le separe plus aisément de ses graines, parce qu'étant plus lisses, elles sont aussi moins adherentes. Mais on convient que le cotton à graines vertes est plus fin & plus long; & que la difficulté qu'il y a à l'éplucher,

est bien recompensée par sa beauté. On 1696.
les mêle ordinairement ensemble ; car
outre que tout le monde n'est pas capable
de connoître cette difference , l'un fait
passer l'autre , & le plus beau aide celui
qui l'est moins.

Lorsque le cotton n'est pas épluché ,
c'est-à-dire , lorsqu'il n'est pas séparé de
ses graines , on l'appelle Cotton en pier-
re. On ne le vend jamais de cette for-
te , & il est presque inouï qu'on s'en
charge , parce que la diminution est
très grande , & toujours certaine.

La machine pour l'éplucher est assez
simple. C'est un châssis quarré long ,
composé de quatre montans d'environ
quatre pieds de haut , qui sont joints
ensemble par huit entretoises , quatre
en haut & quatre en bas. Il est tra-
versé par deux fuseaux ou quenouilles
qui ont des rayûres dans toute leur
longueur , qui se meuvent à l'opposite
l'une de l'autre par des manivelles qui
sont dessous , & à côté du châssis , aus-
quelles il y a des cordes qui répondent
à des marches sur lesquelles celui qui
travaille met les pieds , qu'il hausse
& qu'il baisse successivement l'un après
l'autre , afin d'imprimer le mouve-
ment aux fuseaux ; il est pour cet effet

Cotton
en pier-
re.

Moulin
pour é-
plucher
le Cor-
ton.

1696. assis devant le chassis, & il a devant lui une petite planche de sept à huit pouces de large, & aussi longue que le chassis est large; c'est-à-dire de deux pieds & demi ou environ. Elle est attachée mobilement aux montans du chassis, vis-à-vis & tout proche des deux quenouïlles. C'est sur cette planche que l'ouvrier met le coton. Il le prend dans un panier qui est à sa gauche, & l'étend & le pousse avec la droite tout le long des quenouïlles, qui sont éloignées l'une de l'autre suffisamment pour laisser passer le coton qu'elles attirent par leur mouvement; mais trop proches & trop serrées pour laisser passer les graines qui étant forcées de se détacher du coton qui les enveloppoit, & auquel elles étoient attachées par les inégalitez de leurs superficies, tombent à terre entre les jambes de l'ouvrier, pendant que le coton qui s'est trouvé engagé dans les quenouïlles, passe de l'autre côté, & tombe dans un sac qui est ouvert, & attaché à une autre petite planche paralelle à la premiere, mais posée un peu en pente pour diriger la chute du coton dans le sac.

On s'est quelquefois servi de que-

noüilles d'acier. Elles duroient bien 1696.
plus long-tems que celles de bois, qu'il
faut changer & renouveler assez sou-
vent. Cependant on a quitté entiere-
ment celles d'acier, parceque l'humidi-
té du pais les faisant rouïller, elles
gâtoient le coton. Celles dont on se
sert sont de bois rouge ou autre bois
roide ; elles n'ont pas le défaut de se
rouïller, ni de gâter le coton. On ap-
pelle cette machine un moulin à coton.
Un bon ouvrier peut éplucher cinquante-
cinq à soixante livres de coton par
jour.

Voici la maniere de l'embaler. On
fait un sac bien cousu auquel on em-
ploie trois aunes & demie de grosse
toile de vitré, qui a une aune & trois
pouces de large. Après que le sac est
trempé dans l'eau & bien imbibé, on
le suspend en l'air en l'attachant par
ses bords à des traverses cloüées à des
poteaux plantez en terre de sept à huit
pieds de haut. On mouïlle le sac afin
que le coton s'y attache, sans cette
précaution il ne feroit que glisser, & il
seroit impossible de le fouler. Celui
qui doit faire la balle entre dans le sac
qui a six pieds neuf pouces ou envi-
ron de profondeur, & foule le coton

Maniere
d'emba-
ler le
Cotton.

1696. qu'on lui donne avec les pieds & les poings : il rafraîchit la toile de tems en tems , en observant de fouler bien également par tout , & ne mettant dans le sac que peu de coton à la fois ; ce qu'il continuë de faire jusqu'à ce qu'elle soit pleine : pour lors on la détache & on coud l'ouverture. Le tems le plus propre pour emballer le coton est un tems humide ou pluvieux, pourvû qu'on travaille à couvert. Une balle de cette façon bien faite doit contenir trois cens à trois cens vingt livres de coton.

Differens
prix du
Cotton.

Depuis 1698. jusqu'à la fin de 1702. on le vendoit aux Isles quarante - cinq livres le cent , c'est-à-dire , neuf sols la livre , ce qui étoit un très - bon prix. En 1705. il valoit encore trente à trente-cinq livres. Ceux qui l'envoyent en France pour leur compte payent pour le fret , c'est - à - dire , pour le port en tems de paix , deux sols par livre. En tems de guerre cela se règle selon le nombre des vaisseaux qui sont en charge.

Depuis la paix de Risvick jusqu'en 1703. on a vendu le coton à Nantes ; Bordeaux , la Rochelle , jusques à cent quinze livres le cent ; sur quoi il faut

déduire le fret, les droits d'entrées, les avaries, la commission, l'emballage, & la tarre. On ôte ordinairement trois pour cent pour la tarre, c'est-à-dire pour la pesanteur de la toile qui fait la bale. 1696.

Les gens qui passent des Isles en France, & qui ne portent avec eux qu'une médiocre quantité de coton, comme mille ou douze cens livres, au lieu de le mettre en bales, en font faire des matelats; & quand ils sont arrivez, ils les font descendre à terre sous le nom de differens Passagers ou Matelots. Ils évitent par ce moyen les droits d'entrées, parce que les Doüaniers ne demandent rien pour deux matelats pour chaque personne. C'est à ceux qui font ce ménage de voir s'ils peuvent en conscience frauder les droits du Prince: ou si le prix de la toile qu'il faut pour faire les matelats, n'excede pas les droits d'entrées.

Les matelats ne payent point d'entrées.

Les bales ou matelats de coton sont fort utiles dans un vaisseau, quand on est obligé de se battre. On les met dans des rets autour des gaillards. Ils servent d'un très-bon garde-corps, que les coups de mousquet ne sçauroient

Usages des bales de coton dans un vaisseau.

1696. percer, & qui amortissent beaucoup les coups de canon.

On pour-
roit faire
de l'huile
avec les
graines.

Les graines du coton contiennent sous une peau noire ou verte, une substance blanche, oleagineuse comme les amendes, & qui n'a ni mauvais goût ni mauvaise odeur. On en pourroit faire de l'huile. D'autres gens que des François accoûtumés au climat indolent des Isles, ne négligeroient pas cet avantage.

Coton
de Siam.

Il y a aux Isles une autre espece de Cottonniers, dont les graines ont été apportées de Siam, que l'on appelle par cette raison, Coton de Siam. Il a naturellement la couleur de café clair. Ce coton est d'une finesse extraordinaire, il est long & plus doux que la soye. On en fait des bas qui sont d'une finesse admirable & d'une beauté qui fait honte aux plus beaux bas de soye. Mais comme cet ouvrage consomme beaucoup de tems, on fait peu de ces bas, & ils sont fort chers. J'en ai vû qui ont été vendus dix, douze & quinze écus la paire.

Coton
de Fromager.

Nous avons encore une autre espece de coton, qu'on appelle, Coton de Fromager. L'arbre qui le porte devient fort gros & fort grand. Si on n'a pas

soin de l'étêter, il pousse son jet fort haut sans aucunes branches que quand il a vingt-cinq ou trente pieds de haut & souvent davantage. Son écorce est verte quand l'arbre est jeune, & de l'épaisseur de six à sept lignes; elle devient grise & plus épaisse à mesure que l'arbre vieillit. Sa feuille est longue & paroît étroite, parce qu'elle est découpée en trois parties dans toute sa longueur. Elle est tendre, peu épaisse, d'un verd clair, quand elle est jeune, un peu plus obscure, quand elle est vieille & sur le point de tomber; car elles tombent tous les ans au commencement de la saison pluvieuse, d'une maniere qui ne laisse point l'arbre dépoüillé, parce qu'elles ne quittent la place qu'elles occupoient que quand celles qui leur doivent succeder les poussent dehors en prenant leurs places. Trois ou quatre jours suffisent pour renouveler l'arbre entierement. Lorsqu'on veut le faire grossir, il n'y a qu'à découper son écorce perpendiculaire afin de donner le moyen au bois de se dilater. L'écorce est toujours chargée de grosses épines, droites, fortes & rondes, d'un pouce ou environ de hauteur, dont la baze qui en a pres-

1696. que autant , fait avec la pointe une maniere de pyramide. Elles ne sont point du tout adherentes au corps de l'arbre , c'est l'écorce seule qui les soutient , encore est ce si foiblement qu'il suffit de les toucher un peu avec un bâton pour les faire tomber. Elles ne laissent qu'un vestige blanc sur la peau à l'endroit qu'elles occupoient , sans qu'on remarque aucun autre vestige dans l'épaisseur de l'écorce ni dans le bois.

Le bois de cet arbre est blanc & tendre , mais il est filasseux , ce qui le rend difficile à couper , sur tout quand il est un peu vieux ; il est ployant & souple , & vient fort vîte. Je ne sçai s'il étoit plus tendre du temps du Pere du Terre , ou si les haches dont on se servoit alors , étoient d'une autre trempe : mais je sçai très - bien , qu'il s'en faut beaucoup qu'il soit de tous les arbres le plus facile à couper.

On le plante ordinairement devant les maisons pour jouir de la fraîcheur de son ombre , & on le choisit plutôt qu'un autre , parce qu'en très-peu d'années il devient très-gros & fort garni de branches & de feuilles , auxquelles on fait prendre telle situation que l'on veut.

Peu de jours après qu'il a changé de 1696.
feuilles, il pousse ses fleurs par gros bouquets; elles sont petites, délicates, blanches, & tombent en moins de huit ou dix jours; des gousses ou cosses vertes succèdent aux tiges qui étoient chargées de fleurs. Elles sont de la grosseur & de la figure d'un œuf de poule, mais un peu pointuës par les deux bouts. Lorsque le coton qu'elles renferment est au point de sa maturité, il se dilate tout d'un coup, & fait éclater la gousse avec bruit, & le coton qui en sort aussitôt seroit emporté par le vent, si on ne le recueilloit promptement. Ce coton est de couleur de gris de perle, extrêmement fin, fort doux & naturellement lustré. Il est plus court que le coton blanc ordinaire. On ne laisse pas cependant de le filer. J'en ai vû des bas qui étoient d'une grande beauté.

Les gousses renferment encore des graines qui sont la semence de l'arbre, elles sont brunes, plates comme des haricots & assez tendres. On ne s'amuse gueres à les semer, parce que l'arbre vient parfaitement bien de bouture, & plus vite.

On dit que ce coton est de contrebande en France, parce qu'il nuiroit

1696. aux poils de castor, de loutres & d'autres animaux, dont on se sert pour la fabrique des chapeaux fins.

Nous nous en servons aux Isles pour faire des oreillers, des traversins & même des coïettes, au lieu de plumes. On prétend qu'il est plus sain, & qu'il tire davantage l'humidité du corps. Il excite par sa chaleur le mouvement des esprits, & la chaleur dans les parties engourdis. On l'applique sur les estomacs affoiblis ou destituez de chaleur, & sur les membres paralytiques, avec de très-bons sucès. Ce qu'il y a de fort commode, c'est qu'on n'est point obligé de le remuer, quand on s'en est servi; il suffit de l'exposer un moment au soleil pour le voir se relever de soi-même, & remplir entièrement la toile qui le renferme.

Cottonnier de Mahot, ou grand Cottonnier blanc.

Il y a encore un arbre qui porte du coton qu'on appelle Cotton de Mahot. J'ai parlé ci-devant du mahot qui vient sur le bord des rivieres & des falaises, que je prends pour une espece de manгле, qui ne porte point de fruit quoiqu'il fleurisse. Celui dont il est ici question & qu'on appelle à Saint Domingue, Cottonnier blanc, est un arbre fort grand & fort gros. J'en ai vû de plus de quatre pieds de diametre. Sa feuille

est dentelee, ronde, avec une petite pointe, d'un verd obscur. Son écorce est grise, épaisse d'un bon pouce & fort adhérente au bois, qui est gris, spongieux, tendre & mêlé, sans qu'on remarque presque aucune différence entre l'aubier & le cœur. Il fleurit dans la saison des pluyes; les fleurs sont jaunes & assez grandes. Il porte des cosses ovales remplies d'un duvet fin, doux & court, que le vent porte par tout, & couvre tout l'arbre & les environs, dès que la cosse qui le renferme vient à s'ouvrir. Les personnes qui se donnent la peine de l'amasser, s'en servent à faire des oreillers au défaut de celui de fromager qui est infiniment meilleur.

Il y a de ces arbres à Saint Domingue qui sont d'une grosseur extraordinaire. On s'en sert pour faire de très - grandes pirogues. Comme il est tendre & léger, il est facile à travailler & capable de porter un grand poids, mais aussi il dure peu, se fend aisément; l'eau le pourrit assez vite, & les vers s'y mettent, à moins qu'on n'ait soin de le soutenir par dedans avec des courbes, de le bien gaudronner de tous côtez & de le tenir toujours hors de l'eau sur des rouleaux, & à couvert du soleil, quand on ne s'en sert pas.

1696.

On lui a donné le nom de Cottonnier blanc à Saint Domingue & sur les côtés de la Terre-ferme, pour le distinguer d'un autre qu'on nomme Cottonnier rouge, que nous appellons Pommier à la Guadeloupe & autres Isles du Vent. J'en parlerai dans un autre endroit.

L'arbre appelé Mahot à grandes feuilles ou Bois de flot, ou improprement Liege, est encore une espece de cottonnier. Il croît fort vîte, & il est d'une grandeur médiocre, c'est-à-dire, entre celui que j'ai mis au rang des mangles, & celui dont je viens de parler. Son écorce est mince, se leve aisément, & on s'en sert à faire des cordes comme de celle du petit mahot. Le bois est blanc, léger, fendant. On s'en sert pour soutenir les folles & autres filets qu'on met à la mer, où l'on seroit obligé de mettre du liege pour les empêcher de couler bas.

Mahot
à gran
des feüil-
les.

On l'appelle Mahot à grandes feüilles, parce que effectivement ses feüilles sont fort grandes. Elles approchent pour la figure de celles de la maune. Elles sont d'un beau verd par dessus, & beaucoup plus blanches par dessous; elles sont molles, cottonnées & semées d'une espece de petit duvet presque imper-

ceptible, qui tire sur le roux ou la couleur d'or. Les nervures qui les entretiennent sont fort apparentes, elles sont dures & accompagnées de certaines fibres fortes & épaisses qui se distinguent aisément du reste de la feuille.

La fleur de cet arbre est belle & grande; elle peut avoir cinq à six pouces de longueur sur quatre de largeur. On se la peut représenter comme un calice, soutenu d'une membrane ferme & épaisse, de couleur de chair, qui renferme cinq feuilles qui sont blanches d'abord, & qui deviennent ensuite d'un jaune foncé; ces cinq feuilles en s'épanouissant se renversent en dehors & font les bords du calice. C'est du fond de ce calice que sort un pistil de la grosseur du doigt, fait en colonne avec un chapiteau tourné en volute, chargé de petits grains dorez. Le fruit qui succede à cette fleur est un cylindre de huit à neuf pouces de longueur, sur un pouce & demi on environ de diametre, partagé dans sa longueur par dix canelures. L'écorce est verte au commencement & cotonnée, elle devient ensuite un peu rousse, & enfin tout-à-fait jaune, lorsque le fruit est mûr. Cette gousse est remplie d'un coton extrêmement fin, gris de

1696. perle, qu'on peut regarder comme une espece d'hoïate dont on se sert aux Isles pour faire des oreillers, & pour garnir des robes de chambre. Les graines renfermées dans la gouffe sont comme de petites feves, dont la superficie est unie, lisse & blanchâtre.

Pois à gratter.

Voici du duvet d'une espece un peu moins commode que les précédentes. L'arbrisseau qui le porte, ne vient jamais ni assez grand ni assez fort pour se soutenir de lui-même. Il s'appuye & s'attache aux arbres qu'il rencontre comme le lierre & les liannes. Son bois est gris, assez souple & plein de seve. Son écorce est grise & fort mince. Sa feuille est large de trois pouces par le bas & n'en a gueres davantage de hauteur; elle se termine en pointe & est partagée en deux parties inégales par sa principale nervure. Il porte de petites fleurs bleuâtres, auxquelles succedent des filiques de six à huit pouces de longueur, dont l'écorce est garnie par dessus d'un duvet brun, fin, court & épais, qui se sépare aisément de la filique, quand elle est mûre. Le dedans contient de petits pois noirs, plats & durs qui ne sont d'aucun usage, que pour multiplier l'espece de l'arbrisseau; mais le duvet cause une

Pois a Gratter



Silique ouverte



démangeaison extrême, cuisante & douloureuse en tous les endroits où il touche. C'est pour cela qu'on appelle ces fruits des Pois à gratter. Il suffit que le vent en porte sur quelques parties du corps, ou qu'en ayant sur ses habits on y porte la main, pour sentir aussi-tôt une démangeaison & un feu qui vous desespere, & qui augmente à mesure que vous vous grattez. On en met quelquefois dans des tuyaux de plumes pour les souffler, ou bien on en répand dans les lits ou les hamacs de ceux qu'on veut attraper, & on peut s'assurer qu'ils feront bonne garde toute la nuit.

Le remede qu'on peut apporter à cette démangeaison est de s'abstenir de gratter, parce que cela ne fait qu'irriter le mal & en répandre la cause en plus d'un endroit, & se frotter au plus vîte avec de l'huile, & à son défaut avec de l'eau tiede. Ces deux liqueurs émoussent la pointe de ce duvet & le détachent de la superficie de la peau, où sa petite pointe très-aiguë le tenoit attaché.

*Remede
pour les
Pois à
gratter.*

Mes amis m'en ont souvent demandé, & j'ai été contraint de ceder à leurs importunitéz & de leur en envoyer, en leur marquant en même-tems le remede.

Le Mercredi Saint dix-huit Avril j'al-

— 48 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. lai voir Monsieur le Gouverneur, & scavoir s'il feroit le voyage dont il m'avoit parlé; il me le promit, & me pria de l'attendre à l'Ance Feri la seconde Fête de Pâques, & de porter avec moi les instrumens necessaires pour lever des plans.

CHAPITRE III.

Description du grand & du petit cul-de-sac de la Guadeloupe. De la riviere Saint Charle. De la riviere Salée. Du Fort Louis, & ce que c'est qu'un Boncan de Tortuë.

LE Jeudi - Saint dix-neuf Avril le sieur Lietard me vint chercher avec son canot, mais comme il étoit trop tard pour pouvoir arriver chez lui, nous ne partîmes que le lendemain. Nous nous arrêtâmes à Goyaves pour voir mon Confrere & dîner chez lui. Le gros vent fut cause que nous arrivâmes un peu tard à Feri.

Le Samedi je me rendis un peu avant le jour à la Chapelle, j'y trouvai déjà bien du monde. Je confessai long-tems; je fis les fonctions du jour, & je baptisai
onze

Onze Nègres adultes que je trouvai très-
bien instruits. Je confessai encore une
partie de l'après-midi, après quoi j'al-
lai me promener. Un des enfans du
sieur Lietard qui avoit son fusil me don-
na occasion de tuer quelques tourterel-
les & un crabier. C'est une espece de
heron qui vit de petites crabes, de
tourlouroux & d'écrevisses qu'il prend
sur le bord des rivieres. Sa chair est
grasse & de bon goût. On le met ordi-
nairement en soupe, ou en daube.

Crabier,
espece de
heron.

Le vingt-deux, jour de Pâques je fis
le service, & je confessai la plus grande
partie des habitans de ce quartier, &
quelques-uns du grand cul-de-sac; je
prêchai, je fis le Catéchisme après la
Messe, & j'eus la consolation de trou-
ver les enfans & les Nègres aussi-bien
instruits pour le moins que dans les Pa-
roisses où il y a des Curez résidens & des
Maîtres d'Ecole. Je fis encore le Caté-
chisme après Vêpres, & je distribuai la
plus grande partie des Chapelets & au-
tres choses de dévotion, que j'avois ré-
solu de donner dans tout mon voyage,
tant j'étois content de ce quartier-là.

Je reçûs assez tard un billet de Mon-
sieur Auger qui me marquoit son arri-
vée à Goyaves, & me prioit de l'atten-

1696. dre le lendemain pour la Messe , à laquelle il se rendroit de bonne heure. Le sieur la Pompe Capitaine reçût ordre par le même messager, de tenir son monde prêt à passer en revûë.

Monsieur le Gouverneur arriva sur les neuf heures ; il fut reçû avec une triple décharge de mousqueterie. J'avois achevé de confesser & de communier dès le matin ceux qui n'avoient pas encore fait leurs Pâques. J'avois fait le Catéchisme & une petite exhortation , de sorte que je n'eus que la Messe à dire quand il entra dans l'Eglise. Je l'allai recevoir à la porte , & je le complimentai. Sa modestie en souffrit un peu , mais le peuple étoit dans la joye que son Gouverneur reçût dans ce lieu écarté, ce qu'il n'avoit pas voulu recevoir dans des lieux qui se croyoient plus considérables.

Après la Messe il fit la revûë de la Compagnie du sieur la Pompe. Elle se trouva de quatre-vingt hommes , entre lesquels il y avoit quelques Mulâtres & quelques Nègres libres. Tous étoient très-bien armez , peu d'épées à la verité, mais tous avoient de bons fusils boucaniers , de bonnes bayonnettes , le gargouffier , & la plûpart le pistolet de ceinture. Quand aux habits , comme ce sont

Compagnie de
Milice
du sieur
la Pompe.

des habitans, chacun étoit vêtu à son 1696.
avantage & selon ses facultez.

Les fusils dont on se sert aux Isles Descrip-
tion des
fusils
Bouca-
niers.
sont appellez boucaniers, parce que ce
sont les Boucaniers & les chasseurs de
l'Isle Saint Domingue qui les ont mis en
vogue. Les meilleurs se faisoient autre-
fois à Dieppe ou à la Rochelle. On en
fait à present à Nantes, à Bordeaux &
autres Ports de mer du Royaume qui
sont très bons. Ils ont quatre pieds & de-
mi de canon ; ils portent une balle de
seize à la livre, c'est-à-dire, d'une once.
La platine est plate, sans relief, & la
détente longue & forte. Le gargoussier
est un étui de cuir long de huit à dix
pouces de large & cinq à six pouces de
hauteur. On l'attache autour des reins
avec une couroye. Il sert à renfermer
les gargousses ou charges de poudre &
de balles qu'on met dans le fusil.

On se sert pour les gargousses d'un Manière
de faire
des gar-
gousses.
cylindre de bois un peu moindre que le
diametre du fusil pour servir de moule.
On l'environne de papier dont on replie
le bout, afin qu'il demeure au même
état après qu'on a retiré le moule. On
mesure ensuite la quantité de poudre que
le fusil peut porter, ce qui se fait en cette
maniere. On met la balle sur la paulme

1696. de la main bien étenduë ou sur une table, & on verse doucement de la poudre sur la balle jusqu'à ce qu'elle en demeure couverte ; pour lors on met la balle dans le fond du cylindre de papier qu'elle doit remplir exactement, & on met la poudre sur la balle sans autre chose entre deux, & on tortille le reste du papier. Il est aisé de mettre la même quantité de poudre dans les autres cylindres après qu'on a mesuré le premier, parce qu'on voit la hauteur de la charge dans celui qu'on a fait. On met ensuite toutes ces charges on gargouffes dans l'étui ou gargouffier, où elles se conservent sans se rompre & sans se ployer. C'est une maniere si expeditive de charger un fusil, que pour peu qu'on y soit accoutumé, on tirera sans peine six coups contre deux qu'on tirera en chargeant à la maniere ordinaire ; car il suffit pour charger à la Boucaniere, de tirer la gargouffe du gargouffier & d'en déchirer dans le même moment le bout avec les dents, pour pouvoir répandre dans le bassinet ce qu'il faut de poudre pour amorcer, encore cela n'est-il nécessaire que quand le fusil est neuf, & que par conséquent sa lumiere est encore petite ; car quand l'arme est un peu

Maniere
de charger avec
la gargouffe
ou à la
Boucaniere.

vieille ; & que la lumiere est grande ,
il tombe toujours assez de poudre du
canon pour amorcer. On répand aussitôt
le reste de la poudre dans le canon ,
& on y laisse glisser le cartouche de
papier. La pesanteur de la balle qui est
dedans , suffit pour le faire descendre &
le rejoindre à la poudre ; on donne en-
suite un coup de culasse contre terre ,
cela acheve de bouler ; on met en jouë
& on tire. Il est certain qu'on a plutôt
chargé & tiré , qu'on n'a lû la maniere
de le faire , comme je viens de l'ex-
pliquer. Le prix des fusils Boucaniers
aux Isles , soit qu'on les prenne chez les
Marchands ou aux magasins du Roi , est
de trente & une livre dix sols ; sçavoir
trente livres pour le prix du fusil , &
trente sols pour le Garde - magazin.
Chaque vaisseau est obligé d'apporter
six fusils , & de les consigner au Garde-
magazin qui lui en paye ou fait payer le
prix & lui en donne une décharge ; par
ce moyen les Isles en sont toujours bien
fournies, & on a remedié à l'avarice des
Marchands qui les auroient portez à un
prix excessif. On les éprouve trois fois à
double & à simple charge avant de les
recevoir. Quand après avoir tiré plu-
sieurs coups on s'apperçoit que le dedans

Prix des
fusils
Bouca-
niers aux
Isles.

1696 du fusil s'engraisse, & que par conséquent la gargousse ne coule plus avec tant de facilité, on se sert alors de la baguette si on est obligé de continuer le feu sans avoir le tems de nettoyer le fusil.

Nous partîmes de l'Ance Feri après dîné pour aller coucher au grand cul-de-sac. Nous vîmes en passant l'habitation du sieur la Pompe qui est à côté d'un gros cap, appelé le gros Morne, qui sépare la partie de l'isle appelée la Basse-terre de celle qu'on nomme le grand cul-de sac. Cette habitation est dans un bel endroit, arrosé d'une fort jolie riviere. Il y a à côté une autre habitation plus considérable qui appartient à un Gentilhomme nommé le Roi de la Poterie; qui se dit parent d'un de nos premiers Ministres, & qui n'en est pas pour cela plus à son aise. Les fréquentes descentes des Anglois dans ce quartier-là, où ils ont pillé deux ou trois fois ses Nègres & ses meubles, l'ont obligé de l'abandonner & de se retirer au Bourg de la Basse-terre. Je vis sa maison, sa sucrerie & son moulin qui étoient encore sur pied, mais les poux de bois travailloient de toutes leurs forces à les mettre par terre. Il y a un bon mouillage devant cette habitation, qui est à couvert

Gros morne qui termine le quartier de la Basse-terre.

des vents de la bande du Nord par le gros morne, de ceux de la bande de l'Est par les hautes montagnes qui partagent l'Isle, & de ceux du Sud par les mornes de Feri. Après que nous eûmes doublé le gros morne, nous trouvâmes de très-belles terres, vastes, unies & bien arrosées. Il paroissoit à la vûë que depuis le bord de la mer jusqu'aux montagnes, il pouvoit y avoir trois à quatre lieuës de beau terrain en pente douce, dont la bonté se faisoit assez connoître par les beaux arbres qu'il portoit en abondance. Les habitans qui s'étoient trouvez à Feri accompagnerent leur Gouverneur, de sorte que nous faisons une petite armée navale de canots bien armez.

Nous arrivâmes sur le soir chez le sieur Van-Despigue. C'étoit le Capitaine de ce quartier-là; il étoit Flamand ou Hollandois. Après que les Portugais les eurent chassés du Bresil, il se retira à la Guadeloupe avec plusieurs autres de sa Nation qui y furent reçûs par M. Houel. C'est d'eux qu'on a appris la culture des cannes, & la fabrique du sucre dans nos Isles. Le sieur Van Despigue étoit Catholique quand il vint du Bresil, c'étoit un très-honnête homme. Il vint recevoir le Gouverneur au bord de la mer à la tête

Van despigue Capitaine de Milice du grand cul de sac.

1696. de la Compagnie, qui n'étoit que de trente-sept à trente-huit hommes, y compris même quelques Nègres armez.

Je m'étonnai qu'un si beau pays fut si dépeuplé, & j'en demandai la raison au sieur Van Despigue qui m'en donna trois au lieu d'une. La premiere, parce qu'il étoit trop éloigné de la Basse-terre & du petit cul-de-sac, qui sont les lieux de commerce & du mouillage des vaisseaux.

Trois raisons pour lesquelles le grand cul-de-sac est desert.

La seconde, que tout ce quartier depuis le gros morne jusqu'à la riviere salée, qui separe la Guadeloupe de la Grande-terre, se trouvoit presque tout entier dans les réserves que les Seigneurs Propriétaires s'étoient faites en vendant l'Isle à la seconde Compagnie en 1694. de sorte que bien que ces deux endroits fussent éloignés l'un de l'autre d'environ cinq lieuës, à peine se trouvoit-il une lieuë de pays qui ne fut aux heritiers des Seigneurs ou leurs représentants, qui étendoient leurs prétentions d'une maniere si vaste, qu'il n'y avoit du terrain pour personne, à moins d'en acheter d'eux, ou de le prendre à titre de rente Seigneuriale avec des lots & ventes, des hommages & autres droits semblables, inconnus dans le pays, & point du tout

du goût des habitans, qui ne veulent reconnoître d'autre Seigneur que le Roi, qui donne les terres sans aucune condition de foy, hommage, vente, lots & ventes, en un mot, sans aucuns droits Seigneuriaux, comme ces Messieurs en prétendoient exiger. 1696.

La troisième enfin, que ce quartier se trouvant entre Monfarat & Antigues, qui sont des Isles Angloises, & étant couvert par plusieurs Isles où les ennemis se peuvent tenir à l'abri, & épier l'occasion de venir piller les habitations & enlever les Nègres & les meubles des maisons, peu de gens vouloient se risquer d'y venir demeurer. Il en pouvoit parler comme le sachant bien, puisqu'il n'y avoit pas plus d'un an que les Anglois ayant surpris au point du jour les deux hommes qui étoient demeurez au Corps de Garde, avoient enlevé une partie de ses Nègres, après avoir tué son Commandeur, & lui avoir cassé à lui-même le bras droit d'un coup de mousqueton.

Cette relation obligea Monsieur le Gouverneur à se tenir sur ses gardes. Il n'auroit pas été de la bienséance qu'il se fût laissé surprendre, & qu'il eût fait un voyage à Antigues accompagné d'autres

1696. troupes que des siennes. Il ordonna deux Corps de Garde avec une patrouille de quelques Cavaliers. Cette précaution nous auroit fait dormir en repos, si les moustiques & les maringoins nous l'eussent voulu permettre.

Le Mardi vingt-quatre Avril j'employai toute la matinée à confesser ceux qui n'étoient pas venus à Feri. Il étoit près de midi quand je commençai la Messe. Cela ne m'empêcha pas de prêcher & de faire le Catéchisme.

Après dîné j'accompagnai Monsieur le Gouverneur à l'Islet à Fanjou & autres Isles qu'il vouloit visiter. Nous avions trois canots bien armez, & un petit où il n'y avoit que cinq hommes qu'on envoyoit à la découverte, afin de n'être pas surpris & de ne pas donner dans quelque embuscade.

Le sieur Van-Despigue avoit fait un plan de tout ce grand cul-de-sac, où il avoit marqué les sondes; mais comme il nous parut que les Islets & quelques pointes n'étoient pas tout-à-fait bien placez, je me chargeai d'y travailler le lendemain avec ma planchette.

Descrip-
tion du
grand
cul de-
sac.

J'étois charmé de la beauté de ce quartier, il est couvert de huit ou neuf Islets de différentes grandeurs avec trois

ou quatre rangs de cayes & de hauts-fonds qui forment un bassin de cinq à six lieuës de longueur, depuis la pointe du gros Morne jusqu'à celle d'Antigue dans la grande terre. Ce bassin n'a pas moins d'une lieuë dans sa moindre largeur, & près de trois dans sa plus grande. Les vaisseaux de toutes sortes de grandeurs y peuvent être en sûreté. Ils y entrent par deux passes, & les barques par deux autres. Il seroit facile de les défendre par une batterie fermée, ou par un Fort sur la pointe de l'Islet à Fanjou où est la principale passe, avec une redoute sur un petit Islet qui en est toute proche, qui serviroit encore à défendre une des passes des barques; supposé qu'on ne prît pas le parti de la combler, en y enfonçant quelque vieux bâtiment massonné dans son fond & arrêté avec des pieux pour le soutenir, jusqu'à ce que la mer y eût apporté des pierres & du sable, ce qui ne manqueroit pas d'arriver bien vite.

Nous fîmes couper une bonne quantité de branches de Paletuviers chargées d'huitres, & nous revînmes au logis du sieur Van-Despigue, en sondant par tout pour verifiser les sondes qu'il avoit marquées.

1696.

Nous y trouvâmes Monsieur Houel de Varennes qui ayant appris en allant à une habitation qu'il faisoit faire à la pointe d'Antigues, dans la Grande-terre de la Guadeloupe, que M. Auger étoit dans le quartier, étoit venu pour le voir, Monsieur Houel de Varennes est fils de feu Monsieur Houel ci-devant Propriétaire & Marquis de la Guadeloupe. Il a un frere aîné Capitaine aux Gardes Françoises, un autre qui est Abbé & quelques sœurs, dont l'une a épousé le Marquis de Saint Victour-Seneterre. Je l'avois déjà vû à la Basse-terre; & comme nonobstant un grand procès que nous avions eu avec son pere, il ne laissoit pas d'avoir beaucoup de bonté pour nos Missions, j'avois résolu de l'aller voir chez lui, & de lui offrir mes services pour un bâtiment de conséquence qu'il vouloit faire, & pour lequel il m'avoit demandé un dessein. Il avoit avec lui ses deux grandes pirogues, avec plus de trente hommes blancs & noirs qui étoient tous bien armez. Ce renfort nous faisoit souhaiter qu'il prît quelque denangeaison aux Anglois de visiter notre hôte; nous étions en état de les recevoir d'une maniere à leur faire oublier le chemin de leurs maisons.

Le Mercredi je fis mesurer une distance de trois cens toises, ou six cens pas de la Guadeloupe, dont les extrémitez me devoient servir pour poser ma planchette. Pendant que j'étois occupé à ce travail, j'envoyai un canot pour mettre des balises avec des bannieres aux bouts des Islets, dont je voulois avoir la position, & à toutes les pointes que l'on pouvoit découvrir & qui étoient à portée de mon opération. Je travaillai toute la matinée, & je corrigeai une bonne partie de la Carte du sieur Van - Despigue. J'allai après dîné avec Monsieur Auger & Monsieur Houel voir la grande riviere à Goyaves, autrement la riviere Saint Charles, qui séparoit autrefois la portion de Monsieur Houel d'avec celle de Messieurs de Boisseret ses neveux. Nous la remontâmes environ deux mille cinq cens pas, fondant depuis son embouchure jusqu'à la hauteur de mille toises ou environ, qu'elle n'a plus assez de profondeur pour porter un vaisseau, bien que les barques, chaloupes & canots puissent monter beaucoup plus haut. Cette découverte suffisoit au dessein du Gouverneur. Nous visitâmes en descendant le terrain de deux côtez avec assez de peine, lorsqu'il s'agissoit

1696. de mettre à terre, parce que les deux bords sont couverts de mangles qui avancent très - considérablement dans la riviere. Son embouchure est large d'environ cent cinquante toises; elle a dans son milieu huit brasses d'eau; elle diminuë peu à peu en allant vers les bords, principalement vers le côté oriental, dont le terrain est bas; mais le côté occidental est une terre élevée d'environ quatre toises au dessus de la surface de l'eau, d'une roche assez dure, au pied de laquelle il y a sept à huit pieds d'eau de basse marée, & plus de dix quand la mer est haute. Nous visitâmes exactement cet endroit, qui semble être fait à dessein d'y bâtir une Ville; car c'est une plate - forme naturelle, pres- que carrée, de plus de trois cens toises de longueur, sur une largeur à peu près égale, qui a d'un côté la grande riviere à Goyaves, & de l'autre une petite riviere d'un eau excellente. On pourroit faire passer ce qu'on jugeroit à propos de la grande riviere dans la petite, & isoler ainsi tout le terrain. Les deux côtez du poligone qui regardent la mer & la grande riviere, sont fortifiez naturellement, & n'auroient besoin que d'un parapet avec des embrasures pour le canon qui

Projet
d'une
Ville à la
riviere, à
Goyaves
& la faci-
lité de
l'entre-
prise.

défendrait la rade & l'entrée de la riviere. Les autres côtes pourroient être bastionnez à l'ordinaire & à peu de frais, puisque la pierre de taille, le moilon, la terre pour faire la brique, le bois pour la cuire, le sable, la chaux & l'eau sont sur le lieu. On pourroit faire de l'autre côté de la riviere une batterie fermée en forme de redoute, qui battroit à fleur d'eau & mettroit en sûreté les vaisseaux qui seroient dans la riviere ou à son embouchure, en cas que le Fort de l'Islet à Fanjou & la redoute du petit Islet eussent été forcez; ce qui ne seroit pas une entreprise facile à exécuter.

Entre plusieurs utilitez qui revien-
droient de cet établissement, qui seroit
en peu de tems le plus considérable de
tous ceux que les François ont à l'A-
merique, on peut assurer qu'il seroit la
ruine des Colonies Angloises de Mon-
sarat, Nieves, Antiques & la Barbou-
de, parce que nos Corsaires se tenant
derriere le Fort de l'Islet à Fanjou, se-
roient en état quand ils le jugeroient à
propos, de courir sur tout ce qui entre-
roit ou sortiroit des rades de ces Isles,
& d'y faire des descentes continuelles
pour enlever leurs esclaves & piller leurs
maisons; ayant toujours vent large

Avanta-
ge de cet
établisse-
ment.

1696.

pour aller & pour revenir, & étant sûrs de trouver un bon mouillage & une retraite assurée derriere le Fort de l'Islet.

J'achevai le Jeudi matin la reconnaissance de toutes les pointes & des Isles. Je fus après dîné avec ces deux Messieurs visiter les cayes & les hauts-fonds du côté de l'Oüest. Nous y trouvâmes deux vaisseaux & une barque qui s'y étoient perdus en allant à Antignes. Comme on en pouvoit encore tirer bien des choses, Monsieur Auger ordonna au sieur Van-Despigue d'avertir les habitans de la permission qu'il donnoit à tout le monde d'en tirer ce qu'ils pourroient. Je croi bien qu'ils n'avoient pas attendu cette permission pour les piller dès que les Anglois se furent sauvez avec leurs chaloupes; mais comme les Fermiers du Domaine ne s'endorment pas en pareilles occasions, les habitans furent ravis de cette permission qui les mettoit à couvert de toutes poursuites.

Monsieur Houel ayant été averti que ses pêcheurs avoient pris deux Tortuës, dont l'une pesoit bien trois cens livres, & l'autre un peu moins, proposa de faire le lendemain un boucan de tortuë à l'Islet Saint Christophle, qui étoit à peu près le milieu des lieux où nous de-

vions aller travailler ; Monsieur Auger 1696.
y consentit , & cependant on donna ordre de mettre les folles à la mer , & de chercher d'autre poisson.

Le Vendredi matin nous allâmes visiter les cayes de l'Est , sonder les passes , les mesurer & en lever les plans. Cet ouvrage fut long ; il étoit plus d'une heure après midi quand j'achevai. Nous arrivâmes sur les deux heures à l'Islet Saint Christophle qui est presque vis-à-vis de la riviere Salée. Monsieur Houel y étoit dès le matin , & s'étoit donné la peine de faire préparer une cabane de branchages , & le boucan dont il vouloit régaler le Gouverneur.

Les pêcheurs avoient encore pris deux autres Tortuës , avec quantité d'autres poissons.

Voici ce qu'on appelle un boucan de tortuë , & comment on le prépare.

On avoit choisi la plus grosse des quatre Tortuës qu'on avoit prises , & sans lui couper ni les pieds ni la tête , on l'avoit ouverte par un côté pour en tirer tous les dedans. On avoit levé le plastron d'une autre , & après en avoir ôté toute la chair & la graisse , on avoit haché tout cela avec ce qu'on avoit tiré de la premiere , des jaunes d'œufs durcis , des

Com-
ment on
fait un
boucan
de Tor-
tuë.

1696. herbes fines, des épiceries, du jus de citron, du sel & force piment, & on avoit mis tout ce hachis dans le corps de celle qui étoit entiere, ensuite dequoi l'ouverture avoit été recousüe & couverte d'un morceau de terre grasse.

Pendant que les cuisiniers étoient occupez à ce que je viens de dire, on avoit fait un trou dans le sable de quatre à cinq pieds de profondeur, & de six pieds de diametre. On avoit rempli ce trou de bois, que l'on y avoit laissé consumer jusqu'à ce qu'il fut en charbon, afin de bien échauffer toute la concavité de ce trou. On avoit ensuite retiré le charbon, & la tortuë avoit été couchée sur le dos dans le fond couverte de trois ou quatre pouces de sable chaud des environs, & puis du charbon que l'on avoit retiré, avec un peu de sable par dessus. Ce fut ainsi que ce pâté naturel demeura dans cette espece de four, l'espace d'environ quatre heures, & qu'il se cuisit beaucoup mieux qu'il n'auroit fait dans un four ordinaire. Voila ce qu'on appelle un Boucan de Tortuë.

Dès qu'on nous vit approcher on commença à déterrer le pâté. J'y fus assez à tems pour le voir sortir du four. Les pieds & la tête de la tortuë servirent

pour passer les liannes dont on se servit 1696.
pour le faire glisser sur les bords qu'on
avoit abbatu en talus, & le tirer sur une
civiere faite de deux gros leviers garnis
de liannes traversées; sur laquelle quat
e
puissans Nègres le porterent au milieu
de la cabanne où il devoit être mangé.
Je ne croi pas que les plus grands Mo-
narques de l'ancien & du nouveau mon-
de ayent jamais eu sur leur table un pâté
d'environ cinq cens livres pesant comme
étoit le nôtre, dont le dedans fut plus
délicat & la croute plus ferme & plus
naturelle.

La table sur laquelle on posa ce pâté
merveilleux étoit aussi extraordinaire
que lui. Quatre fourches de bonne tail-
le, enfoncées en terre, en faisoient les
quatre coins; elle avoient deux pieds &
demi hors de terre. Elles soutenoient
deux bonnes traverses qui y étoient for-
tement liées avec des especes d'entretoi-
ses, afin que le quarré-long qu'elles for-
moient demeurât toujours égal & im-
mobile. Le dedans étoit garni de lian-
nes traversantes & nattées, mais peu
renduës, couvertes de feüilles & de
fleurs, sur lesquelles on mit la tortuë
dans la même situation où elle avoit re-
posé dans le four. Les bouts des traverses

*Disposi-
tion de
la table
où le
boucan
fut posé.*

1696. qui débordoient furent garnis de petites gaulettes droites & couvertes de feüilles & de fleurs, sur lesquelles on étendit des nappes qui faisoient le tour du parallélogramme, & sur ces nappes on posa les assiettes & les autres choses nécessaires à une table.

J'oublois de dire qu'on avoit nettoyé avec soin la croute du pâté, afin qu'il n'y restât ni fable, ni cendre, ni charbon, ni autre chose qui eût pû gâter le couvert, ou choquer la vûë.

La tortuë étant en cet état, & tous les conviez assis sur des bancs de même fabrique que la table; on cerna tout autour le plastron de la tortuë afin de l'ouvrir; & à peine l'eut-on levé qu'il en sortit une odeur mille fois meilleure que je ne le puis dire; en un mot jamais odeur de pâté ne chatouilla l'odorat plus délicatement que celle qui se répandit de tous côtez à cette ouverture. Outre la tortuë il y avoit du poisson de diverses sortes en abondance qu'on ne daigna pas seulement regarder. On ne songea qu'au pâté. On en mangea beaucoup & de grand appetit; & il étoit si délicat & si bien assaisonné qu'il sembloit exciter la faim, au lieu de l'appaiser. Il étoit tard quand nous nous mîmes à table, on

Y fut long-tems ; il étoit tard par conséquent quand nous en sortîmes. On fit réserver le plastron & deux autres plats du plus beau poisson pour ceux qui voudroient souper, & on abandonna le reste à ceux qui n'avoient pas mangé avec nous, aux domestiques & aux Nègres, & nous passâmes le reste du jour à nous promener sur cet Islet, & à raisonner sur les établissemens qu'on pourroit faire dans ces endroits.

Nous nous rembarquâmes après le coucher du soleil, & nous arrivâmes assez tard à nôtre gîte ordinaire. Comme je n'avois pas besoin de souper, & que j'étois fatigué, j'allai achever mon Breviaire, & je me couchai.

Le Samedi je passai toute la matinée à mettre au net toutes les corrections que j'avois faites au plan de Monsieur Van-Despigue, pendant que Monsieur Auger retourna à la grande riviere de Goyaves pour voir les terres qu'on pourroit concéder, & de quelle maniere les habitations chasseroient pour avoir la commodité de la riviere, & une hauteur convenable sans préjudicier aux terres déjà concédées.

Nous partîmes après dîné pour nous rendre à la nouvelle habitation que

1696. Monsieur Houel faisoit faire à la pointe d'Antigues. Monsieur Van-Despigue nous y accompagna. On sonda tout le long de la côte depuis la riviere salée, ce qui fit que nous arrivâmes assez tard. Nous soupâmes d'abord que nous eûmes mis pied à terre, ayant porté avec nous un plastron de tortuë & du poisson rôti. Mais il nous fut impossible de dormir. Il sembloit que tous les atômes de l'air se fussent convertis en moustiques, en maringoins, & en une autre espee de bigaille qu'on appelle des Vareurs; ce sont des cousins de la grande espee qui ont un aiguillon si fort & si long qu'ils percent les hamacs caraïbes les mieux peints & les plus forts, & causent par leurs piquûres autant de douleur qu'un coup de lancette qui vous perce la chair; de sorte que nous fûmes contraints d'abandonner la maison, & de nous retirer dans nos canots remplis de feüilles, & bien couverts de leurs voiles où nous allâmes passer la nuit à cinq ou six cens pas au large, ayant nos armes auprès de nous, & deux canots armez pour nous garder. Cette importune foule de cousins nous accompagna une centaine de pas à la mer, après quoi ils s'en retournerent à terre, & nous laisserent en repos.

Quantité
prodi-
gieuse de
Mousti-
ques & de
Marin-
goins.

Le Dimanche 29. Avril je dis la Messe 1696.
de bon matin. On avoit eu soin d'ap-
porter les ornemens de la Chapelle de
Monsieur Van - Despigue, & pendant
que Monsieur Houel expédioit les
affaires pour lesquelles il étoit venu, je
fus me promener avec Monsieur Auger
le long de la côte. Ce pais nous parut
très-beau, & quoique la terre fut blan-
châtre, legere & sablonneuse, elle ne
laisse pas d'être bonne, du moins autant
qu'on en peut juger par la hauteur & la
grosseur des cannes à sucre, des arbres
& des maniocs.

Une chose me surprit dans tout ce
quartier-là. C'étoit d'y voir les cannes
plantées jusques au bord de la mer. Je
goûtai de celles-ci comme j'avois goûté
de celles de Monsieur Van-Despigue, &
je les trouvai toutes un peu sommaches,
c'est-à-dire un peu salées; d'où il étoit
aisé de conclure que le sucre brut qu'on
en feroit, pourroit être beau, comme
il l'étoit en effet dans tout le quartier du
grand cul-de-sac, mais qu'il seroit dif-
ficile de réussir en sucre blanc, comme il
est arrivé. Il est à esperer que ce défaut
cessera quand les terres seront plus usées,
& que le nitre dont elles abondent à
present, sera dissipé. Les habitans de ces

1696. quartiers prétendent que le terrain du bord de la mer est meilleur que celui qui en est plus éloigné, parce qu'il est plus gras & moins pierreux. Je suis persuadé qu'ils se trompent, & les expériences que j'ai faites depuis ce tems-là, & dont je ferai part au Lecteur quand je parlerai de la fabrique du sucre, m'ont convaincu que j'avois raison de penser comme je pensois.

Je n'avois jamais tant vû de crabes que j'en vis dans ce quartier-là. Les cannes, les savannes, les maniocs, les bois & les chemins en étoient pleins. Elles étoient blanches, & avoient de si prodigieux mordans que je passois mon pied au travers, quand elles les presentoient pour se défendre. C'est un grand secours pour les Nègres, & pour les habitans. La chasse & la pêche y sont abondantes, de sorte que la vie coûte peu, ce qui invite bien du monde à demander des concessions pour y faire des établissemens. Mais à mon avis ces avantages sont furieusement balancez par le défaut d'eau douce dont cette Isle, c'est-à-dire la grande-terre, est absolument dépourvüe, pendant que la Guadeloupe en a pour fournir toutes les Isles voisines. On ne trouve à la grande-terre
que

La gran-
de terre
manque
d'eau.

que quelques mares d'eau croupie & gâtée par les crabes, & quelques mauvais muits d'eau à demi salée, qui encore le plus souvent se trouve infectée par les crabes qui y tombent & qui y pourrissent. De sorte qu'on est réduit à l'eau de citerne; mais comme tout le monde n'a pas la commodité ou le moyen d'en faire, la plupart n'ont que de l'eau qui tombe des toits qu'ils conservent dans des barriques, dans des jarres ou de grand canaris. C'est à ce défaut de bonne eau, qu'on doit attribuer la couleur livide de beaucoup d'habitans, qui souvent sont attaquez de maux d'estomac qui dégènerent en hydropisie, ou de fièvres violentes, qui bien qu'elles ne soient pas ordinairement mortelles, sont longues & difficiles à guerir.

Effets du
manque
d'eau.

Ce défaut d'eau vient de deux causes; la première, que la plus grande partie de la grande terre est basse & plate; & la seconde que le fond de cette terre n'est composé que de roches poreuses & légères, ou de pierre à chaux, ce qui fait que les eaux de pluye s'imbibent aussitôt dans la terre & disparoissent sans s'assembler & couler vers les lieux bas; comme font toutes les eaux qui filtrent au travers des pores de la terre, se réu-

Raisons
de cette
disette
d'eau.

1696. nissent & composent les ruisseaux & les rivières, ou bien lorsqu'il se rencontre quelque fond où le terrain est d'argile & de terre grasse, l'eau qui s'y amasse s'y gâte & s'y corrompt en peu de tems, parce qu'elle n'a pas de pente pour s'écouler, ce qui est en même tems la cause de la corruption de l'air, & de bien des maladies.

Nous partîmes de la pointe d'Antigues après que nous eûmes dîné. Nous passâmes tout le long de la rivière salée qui partage la Guadeloupe en deux parties, dont celle qui est à l'Est porte le nom de Grande-Terre, parce qu'effectivement elle est plus grande que l'autre qui conserve le nom de Guadeloupe comme ayant été découverte & habitée la première. On compte que la Guadeloupe a trente-cinq lieues de tour, & les deux Isles ensemble environ quatre-vingt-dix.

Rivière
salée.

La rivière salée n'est qu'un canal d'eau de la mer qui passe entre ces deux Isles. Elle a environ cinquante toises de large à son embouchure du côté du grand cul-de-sac. Sa largeur diminuë ensuite, il y a des endroits, où elle n'a pas plus de quinze toises. Sa profondeur n'est pas plus égale que sa largeur. Nous trouvâ-

mes des endroits, où elle pouvoit porter un vaisseau de cinq cens tonneaux, & d'autres, où une barque de cinquante auroit de la peine à passer de basse marée; mais comme sa largeur est fort rétrécie par les mangles ou paletuniers, qui sont sur les bords, & qui en couvrent une bonne partie, il se peut faire qu'on trouveroit plus d'eau, & un cheval plus profond que celui du milieu, si ces terres étoient défrichées, & les bords de la riviere délivrez des mangles qui les occupent. Mais il n'est pas expédient de songer à cet ouvrage, avant que le grand cul-de-sac soit peuplé, & qu'il y ait un fort à l'Islet à Fanjou pour défendre tous ces quartiers des courses & des pillages des Anglois qui n'y viennent encore que trop souvent, & qui y viendroient bien davantage, s'ils pouvoient passer dans cette riviere avec des bâtimens plus considérables.

C'est un charme de naviger sur cette riviere. L'eau y est claire, tranquille & unie comme une glace. Elle est bordée de paletuniers fort hauts qui font un ombrage & une fraîcheur ravissante. Elle a plus de deux lieües de long, depuis son embouchure dans le grand cul-de-sac jusqu'à celle du petit. Tout ce vaste ter-

1696. rain depuis cette riviere jusqu'à la grande riviere à Goyaves, appartient à Monsieur Houel Capitaine aux Gardes, frere aîné de Monsieur de Varennes avec qui nous étions. On avoit toujours appellé cette terre saint Germain jusqu'en 1707. que le Roi l'a érigé en Marquisat en faveur de Monsieur Houel sous le nom d'Houelboutg, quoiqu'il n'y ait ni Bourg ni Village. Ce terrain est arrosé de deux petits ruisseaux qui se jettent dans la riviere, presque au milieu de la riviere salée, où il fait une petite chûte d'eau douce. L'embouchure d'un de ces ruisseaux fait qu'on l'entend d'assez loin. On a pratiqué un passage au travers des mangles pour aller prendre de l'eau. On voit à côté deux gros arbres, où il y a bien des noms marquez sur leurs écorces. Nous ne voulûmes pas contrevenir à la coutume. Nous débarquâmes sur les arcades des mangles, chacun puisa de l'eau & en but, & ceux qui sçavoient écrire graverent leurs marques sur les arbres. Cette commodité de trouver de l'eau douce dans un lieu comme celui-là, lui a fait donner le nom de Belle Hôteffe. C'est une coutume immemoriable de faire quelque liberalité à ceux qui vous conduisent, la premiere fois qu'on passe en

Mar-
quisat
d'Houel-
bourg.

Ruisseau
appellé la
Belle
Hôteffe.

cet endroit, comme on fait pour éviter le baptême aux Tropiques & à la Ligne. Monsieur le Gouverneur satisfit à ce devoir avec beaucoup de générosité. Autant que nous le pûmes voir, le terrain de Saint Germain est beau, mais il est tout en bois de bout, excepté une savanne de quatre à cinq cens pas du côté du petit cul-de-sac qui s'étend depuis la riviere du coin, jusqu'à la pointe de Grig-ne au vent.

Après que nous eûmes passé la riviere salée, nous entrâmes dans le golphe qui est entre les deux Isles de la Guadeloupe, qu'on appelle le petit cul-de-sac. Monsieur de Varennes nous quitta & s'en alla chez lui, & nous allâmes débarquer au Fort Louis de la grande terre, où Monsieur le Gouverneur fut reçu au bruit du canon & de la mousqueterie, par Monsieur de Maisoncelle, Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine, qui composoit la garnison de ce Fort.

C'est un méchant parallelograme de cinquante toises de long sur dix à douze toises de large, composé d'un double rang de palissades, éloignez l'un de l'autre de six pieds pour soutenir les terres & les fascines dont cette espece de parapet est composé. Il y a quelque angles

Fort
Louis de
la grande
Terre.

1696. faillans sur lesquels on a élevé des plates-formes de bois pour mettre le canon, parce que comme il n'y a point de fossé, & que ce parapet n'a que sept à huit pieds de hauteur, si on y avoit coupé des embrasures pour le canon, ç'auroit été autant de portes ouvertes pour entrer dans le Fort. Outre ces deffauts il est commandé d'une petite butte qui en est à la portée du pistolet, du haut de laquelle on découvre les hommes qui sont dans le Fort depuis la tête jusqu'aux pieds. Il n'y a de maçonnerie que les jambages de la porte, un petit magasin à poudre qui est à côté, une cuisine, un ou deux fours, & une citerne. La maison du Capitaine qui fait les fonctions de Commandant, est de fourches en terre, planchée tout autour & couverte d'essentes; elle contenoit quatre petites chambres de plein pied. Les baraques des Soldats & tous les autres bâtimens étoient palissadez de roseaux & couverts de paille. Comme ce Fort est trop élevé pour deffendre les vaisseaux qui mouillent au pied de la hauteur où il est bâti, on a fait en bas une batterie fermée de maçonnerie en forme de redoute, où il y a six canons qui battent dans la rade. Elle seroit aisément emportée si on faisoit une descente, par-

ce qu'elle est tout-à-fait commandée & 1696.
vûe de revers.

Je ne sçai quelle idée on a eu en faisant ce Fort, qui n'est bon à rien. Tout ce qu'il a de bon, c'est qu'il est en très-bon air, & qu'il a une vûe des plus belles & des plus étenduës. On découvre la plus grande partie de la Cabesterre & du grand cul-de-sac de ^{eu} Guadeloupe, un nombre considérable d'Islets dont le petit cul-de-sac est rempli. On voit les Saintes, & quand le tems est sercin, les montagnes de la Dominique.

Le Lundi matin Monsieur Auger fit la revûe de la Garnison du Fort, & d'une Compagnie de Milice du quartier le plus proche, qu'on appelle le Gosier, dont la Paroisse étoit desservie par un Ecclesiastique appelle Monsieur Biez; au deffaut des Capucins à qui les trois Paroisses de la grande terre appartiennent, mais qui n'avoient pas alors de Religieux pour la remplir.

Je m'occupai toute la matinée à dresser les mémoires de ce que j'avois remarqué, & les projets que Monsieur Auger vouloit envoyer en Cour. Je les achevai à mon retour au Baillif, avec les plans qui étoient nécessaires pour leur parfaite intelligence. Ils furent envoyez, & à ce

1696. qu'on dit, approuvez : cependant jusqu'à mon départ des Isles ils étoient demeurez sans exécution, malgré tous les mouvemens que le Gouverneur s'étoit donnez, l'utilité & la nécessité évidente qu'il y avoit, & les facilitez tout-à fait grandes qu'on faisoit trouver pour les exécuter, sans qu'il en coûtât presque rien au Roi.

Abîmes.
lieux où
les vais-
seaux
mouil-
lent dans
les mau-
vais
tems.

Nous nous étolent quâmes après dîné pour aller voir les abîmes. Ce sont de grands enfoncemens que la mer fait dans les terres, où les vaisseaux peuvent se retirer pendant la saison des ouragans, ou dans un besoin pour ne pas être insultez par les ennemis. Ce sont assurément de beaux endroits, l'eau y est profonde, & les bâtimens y sont tous couverts des branches des paletuniers entre lesquels ils se mettent & s'y amarrent ; car il seroit inutile d'y jeter l'ancre, à moins de la vouloir laisser dans les racines, ou emporter en le levant la moitié d'une forêt. Il nous parut qu'on pourroit faire un port excellent de cet endroit-là, pourvû que les terres des environs soient défrichées, & qu'on éleve quelque redoute ou batterie pour le deffendre. Nous allâmes voir un Islet qui couvre parfaitement bien la rade ; il me semble qu'on

le nommoit l'Islet à Cochons. Il paroît 1696. que s'il y avoit dessus un bonne redoute, Projet d'un Fort à l'Islet à Cochons. ou qu'on y transportât le Fort Louis, il mettroit tout ce quartier hors d'insulte. Monsieur le Chevalier Renau Ingenieur Général de la Marine, étant venu en 1700. visiter les places de l'Amérique, projetta d'y faire un fortin. Je l'ai vû sur le papier, & j'en ai eu un dessein.

Le Mardi premier jour de Mai, je dis la Messe de fort bonne heure. Monsieur Auger acheva ce qu'il avoit à faire. Nous déjeunâmes, & nous nous embarquâmes pour repasser à la Guadeloupe. Nous allâmes encore jusques à l'embouchure de la riviere salée pour chercher un endroit commode, pour faire un corps de garde sur pilotis, avec une chaîne ou estacade pour fermer la riviere, & empêcher les promenades des Anglois dans ce quartier inhabité. On chercha & on marqua ce lieu dont je fis le dessein qui fut exécuté avec diligence, parce que les habitans se chargerent d'en faire la dépense, qui ne fut pas considérable. Nous rangeâmes ensuite toute la terre de Saint Germain depuis la pointe de Grigne au vent jusqu'à la riviere du Coin qui la sépare d'une autre terre appelée Arnouville, a appartenante aux heritiers du sieur Habitation avec titre de

1696. Baudouin , ci-devant Commis principal de la Compagnie de 1664. à la Guadeloupe , en faveur duquel ils prétendent qu'elle a été érigée en Fief par le Roi , à la recommandation de la Compagnie. La veuve du sieur Baudouin reçût Monsieur Auger avec beaucoup de civilité. Les chevaux que Monsieur Houel avoit envoyez pour le service du Gouverneur, y étoient dès le jour précédent. Après que nous nous fûmes rafraîchis , nous montâmes à cheval , pour aller voir une terre à côté d'Arnouville que Monsieur Auger vouloit acheter conjointement avec le Sieur Biez , qui étoit aussi de la Compagnie. Le Sieur Fillacier Officier de Milice de la Cabestere , à qui elle appartenoit , s'y trouva. Nous visitâmes le terrain qui me parut bon ; après quoi nous retournâmes chez la veuve Baudouin , parce que la compagnie qui étoit avec le Gouverneur étoit trop grosse pour pouvoir loger chez le P. Capucin , Curé de la Paroisse du petit cul-de-sac.

En attendant l'heure du souper , je fus me promener dans la terre d'Arnouville que je trouvai parfaitement belle, ou du moins très-propre à la devenir. C'est une étendue de près de deux mille pas de large sur cinq à six mille de hauteur. Le

terrain est à la vérité un peu rouge & comme cendreau en quelques endroits; cependant les cannes y étoient très-belles, & les bestiaux en bon état, ce qui est une marque infailible de la bonté de la terre. Il y a deux petits ruisseaux qui la traversent, dont l'un se jette dans la riviere du Coin, & l'autre dans celle de Saint Paul qui passe dans l'habitation du Sieur Fillacier, que Monsieur Auger a achetée depuis, & qu'il a nommée Trianon. A la réserve des moustiques qui nous importunerent un peu, nous fûmes parfaitement bien traités & logés, quoique cette maison eût été pillée depuis dix-huit mois par les Anglois, qui ayant surpris le corps de garde qui étoit au bord de la mer, s'étoient rendus maîtres de la maison, dont ils avoient enlevé les meubles & un bon nombre d'esclaves, dont quelques uns s'étoient sauvés d'Antigues, & étoient revenus chez leur maîtresse. Depuis ce malheur on faisoit la garde plus exactement, & nous la doublâmes, afin de dormir plus en repos.

Nous partîmes le Mercredi matin pour aller à la Paroisse du petit cul-de-sac. Le Pere Capucin qui en étoit Curé, ne manqua pas d'haranguer Monsieur

1696.

Auger en lui présentant de l'eau benite à la porte de l'Eglise. La revûë se fit après la Messe. Cette Compagnie étoit de soixante-huit hommes bien armez. Nous dînâmes chez le Pere Capucin, où il est à croire que les Officiers du quartier avoient fait porter ce qui étoit necessaire pour le repas. Après que Monsieur Auger eut donné ses ordres, nous partîmes pour aller coucher chez le Pere Capucin, Curé de la Paroisse de Goyaves. Le Gouverneur choisit la maison du Religieux plutôt qu'une autre, à cause de certains differens qui étoient entre les principaux du quartier, qu'il vouloit entendre & accommoder dans un lieu neutre. Il ne faut pas confondre ce quartier avec celui de l'Islet à Goyaves, qui est à la basse terre, ni avec la grande riviere à Goyaves du grand cul-de-sac. Ce sont trois endroits differens à qui l'abondance des arbres de cette espece qu'on y a trouvez, a fait donner le même nom.



CHAPITRE IV.

Description de la Cabesterre ; du Marquisat de Sainte Marie. Projet d'une maison forte pour Monsieur Houel. Du Gingembre , de sa culture & de ses usages ; des bois marbrez & violets ; de la Canelle bâtarde.

LE Jeudi troisième Mai , Monsieur Auger fit de grand matin la revûe de la Compagnie de cette Paroisse. Elle étoit d'environ cinquante hommes. Elle avoit été bien plus nombreuse , car ce quartier est fort peuplé , sans le grand nombre d'habitans qui par pique contre les Officiers d'Infanterie s'étoient mis dans la Compagnie de Cavalerie. Monsieur Auger parla à ceux qui étoient en differens & leur donna jour pour se trouver au Fort de la basse terre , où il devoit les accommoder.

Nous partîmes sur les dix heures pour aller coucher chez Monsieur Houel. Les deux quartiers depuis Arnouville jusqu'à la ravine de la Briqueterie, où commence le Marquisat de sainte Marie, sont bien peuplez & bien cultivez. Et

1696. quoique la terre y soit rouge, elle ne laisse pas d'être bonne. Il y a quelques sucreries, mais le principal négoce de ces habitans étoit le gingembre. Ils font aussi quantité de manioc, de légumes, de tabac & autres denrées, & ils élèvent un très-grand nombre de bestiaux & de volailles. Il ne manque pas d'eau en tous ces quartiers; je comptai huit rivières & presque autant de ravines qui donnent de l'eau depuis la rivière du Coin, jusqu'à celle de Briqueterie, qui est un espace d'environ quatre lieues.

Marquisat de sainte Marie, appartenant à Messieurs de Boisseret.

L'habitation particulière de Messieurs de Boisseret, Conseigneurs & propriétaires par indivis de la Guadeloupe, avec Monsieur Houel, fut érigée en Marquisat en 16 sous le nom de sainte Marie. Il a environ une lieue de large le long de la mer, & toute la distance qu'il y a depuis le bord de la mer jusqu'aux grandes montagnes qui separent la Cabesterre de la Basse terre, qui peut être de trois lieues ou environ. Lorsque ces Messieurs partagerent l'Isle, il fut stipulé entr'eux qu'en quelque lot que le Marquisat tombât, il resteroit à ses premiers maîtres, avec tous ses droits Seigneuriaux, sans aucune dépendance de celui dans le partage duquel il se trouveroit.

Ainsi en ont joui Messieurs de Boisseret, 1696.
quoique leur Marquisat se soit trouvé
dans le partage de Monsieur Houel.

On y voit encore les ruines d'une es-
pece de maison Seigneuriale ou du châ-
teau, qui selon les apparences n'a jamais
été achevé. Ce qui marque la grandeur
& la magnificence du maître qui le pos-
sèdoit, ce sont de grandes allées de poi-
riers qui traversent cette terre, non seu-
lement le long du grand chemin, mais
encore qui partagent en plusieurs grands
quarrez toutes les terres qui étoient em-
ployées en cannes, en maniocs, en tabac
& en savannes, autour desquelles on pou-
voit se promener en carosse à couvert du
soleil. Il y avoit un moulin à eau & une
sucrerie dont on voit encore les murail-
les, & qu'on retabliroit à peu de frais si
les heritiers de Monsieur de Boisseret
s'accordoient à vendre cette Seigneurie
à un seul; mais comme ils veulent être
tous Marquis, ils déchirent chacun un
petit morceau du titre pour s'en parer,
pendant que l'essentiel demeure en fri-
che, Il y a un étang dont la chaussée &
les environs sont couverts de Poiriers.
La quantité de ces arbres plantez à la
ligne, & qui étoient entretenus avec
beaucoup de soin, dans le tems que les

1696. Seigneurs y résidoient, fait que le vulgaire appelle cette terre les Poiriers, plutôt que le Marquisat de Sainte Marie.

Arbres
appellez
Poiriers.

Les arbres qu'on appelle Poiriers ne portent aucun fruit. On leur a donné ce nom, parce que leurs feüilles approchent beaucoup de celles des poiriers d'Europe pour la figure, excepté seulement qu'elles les surpassent en longueur, largeur & épaisseur. Les fleurs qu'ils portent tous les ans, sont d'un violet clair tirant sur la couleur de chair; elles sont composées de cinq feuilles étroites par le bas, qui s'élargissent & s'épanouissent en forme de calice; elles sont minces & de peu de durée. L'écorce du poirier est blanche & fort tailladée. Le bois est gris, liant, franc & aisé à mettre en œuvre. On s'en sert à faire des jantes de roües. Quand on le met en planches, il prend fort bien le poli. Il est très-bon pour la sculpture, parce qu'il est plein & fort doux. Cet arbre devient fort grand & fort branchu, & comme il est souple, il résiste aux coups de vent beaucoup mieux que bien d'autres arbres qui sont gros & qui paroissent plus forts que lui.

Port de
Sainte
Marie.

Il y a un bon mouillage depuis les mesures du Château jusqu'au de-là de l'embouchure de la riviere. Deux grands ro-

chers à fleur d'eau qui en font éloigner d'un demi quart de lieuë, appelez l'Homme & la Femme, rompent la violence de la mer, & font que les vaisseaux peuvent être en sûreté dans cet endroit-là, qu'il seroit très-aisé de fortifier, & d'en faire un Port excellent pour toute la Cabesterre, & cela même à peu de frais, parce que la chaux est en abondance dans ces quartiers, aussi-bien que la terre pour faire des briques, & que la Basse-terre peut fournir du ciment rouge tant qu'on en pourroit avoir besoin, & au de-là. J'ai découvert depuis que ce ciment rouge étoit la véritable Poussolane telle qu'on la trouve au Royaume de Naples & en beaucoup d'endroits d'Italie. Je fus avec Monsieur Auger visiter & mesurer ces rochers & les basses qui les environnent, & les passes qui sont entr'eux & la terre. Nous remarquâmes sur tous les deux un endroit plus élevé que le reste, & qui n'est sous l'eau que dans les grandes marées des Equinoxes, à ce que nous dirent des habitans de ces quartiers-là, assez spacieux pour y bâtir sur chacun une tour de sept à huit toises de diametre, capables de contenir assez de canon & de monde pour défendre le Port.

Dessein
pour le
fortifier.

1696.

En attendant que cela se pût exécuter, Monsieur Auger ordonna de réparer une batterie de trois pièces qui étoit derrière le Château; & que quelques habitans la plupart Mulâtres ou Nègres libres qui faisoient valoir quelques morceaux de terre du Marquisat, se joindroient aux domestiques & aux Nègres du Marquis de Boisseret, un des Seigneurs de cette terre, qui les y avoit retirez depuis la déroute de l'Isle de Marie-galante, pour composer un corps de garde capable de mettre cet endroit hors d'insulte pendant la nuit.

Avant de m'éloigner davantage de la Grande terre, je croi qu'il est bon de dire un mot de quelques bois dont on me fit present, & que nous n'avons pas à la Guadeloupe. Je ne puis pas parler des arbres dont ils avoient été pris, parce que je ne les ai pas vûs.

Le premier est le bois marbré. Il est à croire que cet arbre ne vient jamais fort gros, puisque les plus grosses billes que j'ai pû en avoir, tant dans ce voyage qu'en d'autres occasions, ne sont jamais arrivées à un pied de diametre. Ce bois est dur, pesant & compact; son grain est petit, & ses fibres sont fines. Il est plus beau étant tourné qu'étant de-

Bois
marbré.

bité en planches. L'aubier est d'un blanc 1696.
sale, le cœur est gris ou presque brun
avec des ondes de différentes teintes,
depuis le gris clair jusqu'au brun obscur,
qui se terminent en œil de perdrix, ou
en centre de volute. Pour faire paroître
toute la beauté de ce bois, il faut le
mettre de biais sur le tour, afin que l'au-
bier paroisse en quelques endroits, parce-
que sa blancheur détache davantage,
& donne du relief aux autres parties. On
en fait des guéridons, des pieds de chai-
ses, des tables, des cabinets & autres
ouvrages. Il est poli & lustré presque
naturellement. J'en ai fait débiter en
planches que j'ai fait scier en suivant le
fil du bois comme on fait ordinairement,
& d'autres de biais, afin de joindre les
nuances & composer un tout qui parut
naturel, & j'ai fait faire de très-beaux
ouvrages de cette façon. Il est vrai que
ce bois est dur à la scie, & très-difficile
quand il le faut scier de biais, mais il
n'est pas sujet à se fendre ni à s'éclater.

Le second est le bois violet, qu'il ne ^{Bois}
faut pas confondre avec le bois de vio- ^{violet.}
lette dont je parlerai dans la suite, que
l'on appelle ainsi, parce que quand il
est échauffé il a l'odeur de cette fleur.

Celui-ci n'a aucune odeur, mais il a la

1696. couleur violette, fort vive, avec des ondes & des volutes composées de différentes teintes de cette couleur. J'en ai eu des planches de huit à dix pouces de large dont j'ai fait faire des dessus de table sur un chassis de bois marbré, ce qui faisoit un très-bel effet.

Cannelle
bâtarde
ou Cannelle gé-
roffée.

Le dernier dont j'apportai seulement quelques morceaux de branches, sans avoir vû l'arbre ni la feüille, s'appelle Cannelle bâtarde. L'écorce étoit brune, épaisse presque comme deux écus blancs, fort hachée, ayant à la verité l'odeur de la canelle, mais plus forte & comme mêlée de cloud de girofle; lorsqu'on la met sur la langue, elle a un goût si fort & si piquant, qu'il semble que ce soit un composé de poivre, de girofle & de canelle. Comme je ne sçavois pas alors que la veritable canelle fine est la seconde écorce, ou la peau qui est sous la premiere écorce des branches & non pas du tronc du canelier; je n'ai pas éprouvé comme je l'aurois pû faire plusieurs fois, si la peau ou seconde écorce de cette es- pece de canelle n'étoit pas moins piquante que la premiere.

On se sert beaucoup en Italie d'une canelle semblable à celle que je viens de décrire; les Portugais l'apportent du

PLATE I

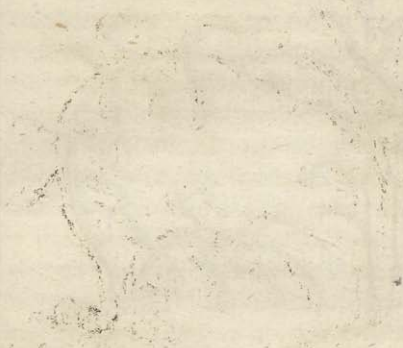


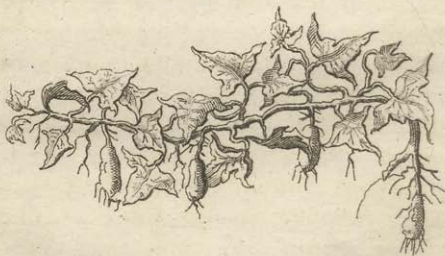
PLATE II



Gingembre



Patates



Bresil dans des paniers de roseaux refendus & à jour ; on l'appelle Canelle gérosflée, *Canella garofanata*. On la met en poudre avec un peu de gérosfle, de véritable canelle, de poivre & de graines tout-à-fait semblables à celle de nos bois d'Indes des Isles, & on en fait un débit assez considérable. 1696,

On faisoit déjà beaucoup de sucre à la Grande-terre, & bien des gens travailloient à établir des sucreries. Je vis de leur sucre qui me parut très-beau & bien grené, sur tout lorsqu'il est nouvellement fait, mais on m'assura qu'il devenoit cendreau ou molasse, & qu'il se décuisoit, quand il étoit gardé quelques mois. C'est un défaut commun à tous les sucres des Isles Angloises. Les habitans prétendent que cela vient de ce que leur terrain est encore neuf & trop gras. Pour moi je suis persuadé que c'est le sel & le nitre dont leur terre est remplie qui cause cette mauvaise qualité, qui se corrigera lorsqu'elles seront dissipées par un long usage. J'ai sçu depuis que je suis en France que cela est arrivé.

Défaut
des su-
cres de la
Grande-
terre.

Le Gingembre est la racine d'une plante qui vient assez touffue, dont la feuille longue, étroite, assez douce au toucher, est semblable à celle des roseaux, ex-

Le Gin-
embre.

1696. cepté qu'elle est bien plus petite en toutes façons. La tige ne croît jamais à plus de deux pieds de haut ; ses feuilles viennent couplées des deux côtez de la tige. Elles sont d'un verd gai, quand elles sont jeunes ; elles jaunissent en mûrissant, & se sechent entierement, lorsque la racine a toute la maturité qui lui est necessaire.

Ses racines ou pates.

Ces racines viennent plates, larges & de differentes figures. Communément elles ressemblent à des pates d'oyes, & c'est pour cela qu'on les appelle des pates plutôt que des racines de gingembre ; elles sont noïeuses, chargées d'excrecences & de petits boutons. Elles sont très-peu avant en terre, souvent même elles sont presque dehors & tout à découvert. On en trouve de larges comme la paulme de la main, & épaisses d'un bon pouce. Leur peau est mince, de couleur de chair, lorsqu'elles sont vertes, & grises, quand elles sont seches. La substance est blanche & ferme, de la consistence du navet ; elle est assez compacte & pesante. Elle est traversée par des nervures qui partent de l'endroit par où elle tenoit à la tige, & qui se répandent dans toute sa largeur & longueur, comme les muscles & les veines dans les membres du corps. Ces nervures sont

remplies d'un suc plus piquant & plus fort que le reste de la chair, qui est d'autant plus douce, qu'elle est éloignée de ces nervures ou qu'elle est moins mûre. 1696.

Cette plante demande une bonne terre, mais un peu legere, c'est pour cela qu'elle vient à merveille dans cette partie de l'Isle, qui est depuis le grand cul-de-sac jusqu'à la riviere de la Cabesterre, où le terrain est de cette espee. Culture
du Gingembre.

On plante le Gingembre sur la fin de la saison des pluyes, c'est-à-dire, en Octobre & Novembre. Après que la terre a été labourée à la houë, on met de pied en pied un petit morceau de la même plante qu'on a conservé de la dernière récolte, & sur tout de ceux qui ont plus de chevelure, & on le couvre de trois à quatre doigts de terre. Il pousse au bout de sept ou huit jours, à peu près comme font les ciboules; il se fortifie peu à peu. Ses feuilles telles que je les ai décrites, s'étendent & couvrent leur terre, que l'on est obligé jusqu'à ce tems-là de tenir bien nette. Il jette cependant ses racines ou pattes, plus ou moins grandes, & d'une quantité proportionnée à la bonté du terrain que cette plante dégraisse & mange beau-

1696. coup. On connoît qu'il est mûr à ses feuilles qui jaunissent, qui se fanent, & qui séchent à la fin; pour lors on arrache la plante avec ses pates, & quand on voit qu'il s'en est séparé quelqu'une, on la cherche avec la houë. On sépare la tige des pates en la coupant ou la rompant, & on les étend sur des clayes que l'on expose à l'air & au vent, mais jamais au soleil, & encore moins au four, comme le dit le sieur l'Emery dans son *Traité des Alimens*, & le sieur Pomet dans son *Histoire Générale des Drogues*, première Partie page 61. Ces deux Auteurs d'ailleurs si recommandables par leur exactitude & par leur travail, ont eu sur cet article là & sur quelques autres de mauvais mémoires; ils sont si honnêtes gens, que j'espère qu'ils ne trouveront pas mauvais que je les en avertisse, quand l'occasion s'en présentera, espérant d'eux la même faveur. La raison pourquoi on ne s'est jamais avisé de faire sécher le Gingembre au four ou au soleil est, parce que la substance de ce fruit étant délicate, elle seroit bien-tôt entièrement consumée, de maniere qu'il ne resteroit presque plus que la peau avec très-peu de chair, si sèche & si aride, qu'elle

Com-
ment on
le fait
sécher.

ne feroit plus en état de servir.

Le Gingembre ainsi séché, après avoir été cueilli dans sa parfaite maturité, se conserve tant que l'on veut. Il est cependant vrai que le tems diminuë toujours sa bonté & sa substance, & qu'autant qu'on le peut, il faut user du plus récent, ce qui est aisé à connoître; car plus il vieillit & plus son poids diminuë. Il faut qu'il soit bien long-tems dans l'eau douce ou salée, avant de s'y corrompre, mais il se gâte facilement s'il a été cueilli trop tôt, ou qu'il ait été enfutaillé ou ferré dans le magazin avant d'être parfaitement sec. C'est pourtant ce que l'avarice & la mauvaise foi font faire quelquefois aux habitans, & ce que l'ignorance des Marchands, ou de leurs commis ne connoît pas.

Le fret de cette marchandise ne doit jamais être fort cher, parce qu'elle se met en grenier, c'est-à-dire, qu'on en remplit des soures, ou qu'on s'en sert à remplir les vuides des bariques & autres marchandises qui sont dans un vaisseau, sur quoi les Proprietaires ou les Capitaines des bâtimens trouvent toujours leur compte, parce que la rendant selon le poids, il est sûr que l'humidité qu'elle a contractée pendant le voyage, l'aug-

1669. mente toujours considérablement, comme il arrive aux vaisseaux Hollandois chargez de cloud de gérosfle, quoique les matelots ou autres en vendent ou en dérobenent une assez bonne quantité; ils remedient au poids & au volume qui manqueroit, en arrosant d'eau de mer ce qui reste, parce que cette marchandise étant fort seche, elle s'imbibe aisément de l'eau qu'on lui donne, & augmente ainsi son poids & son volume.

Tromperie qu'on fait sur le Gingembre & sur le Gérosfle.

Depuis la paix de Risvick en 1698. jusqu'à la guerre de 1702. le Gingembre a valu à la Guadeloupe depuis dix jusqu'à quatorze livres le cent. C'est un prix considérable, si on regarde la facilité qu'il y a à faire cette marchandise, qui est d'un très-bon débit & d'un grand usage, sur tout dans les pays froids où ses qualitez chaudes & seches la font beaucoup estimer, & où par conséquent il s'en fait une grande consommation. Les Epiciers mêlent le gingembre avec le poivre, un peu de gérosfle & de canelle, & après les avoir pilez & passez au tamis, ils vendent ce composé sous le nom d'épicerie douce, & le vendent même assez cher, quoiqu'il soit certain que le Gingembre qui est à fort bon marché, en fasse les trois quarts & plus.

Prix du Gingembre.

Quoique le climat des Isles soit fort chaud, on ne laisse pas d'y consommer une quantité considerable de Gingembre. On dit que c'est pour résister à la trop grande humidité du pays. On le mange crud, quand il est verd, & il n'est pas mauvais, ou bien on le fait confire & il est bien meilleur. 1696.

Lorsqu'on le veut confire d'une maniere à pouvoir être présenté à d'honnêtes gens, on le cueille long-tems avant qu'il soit mûr, & lorsqu'il est encore si tendre, que ses fibres ne se distinguent presque pas du reste de la chair, ni par leur dureté ni par leur couleur, qui est toujours plus forte que celle du reste, on le gratte avec soin pour enlever toute la peau, & on le coupe par tranches, sans approcher le moins qu'il est possible des grosses nervures, ce qu'on sent aisément au couper. On le fait tremper trois ou quatre jours dans l'eau de mer, que l'on change deux fois par jour, & ensuite pendant sept ou huit jours dans l'eau douce, que l'on change aussi deux fois en vingt-quatre heures. Après cela on le fait bouïllir à grande eau pendant une bonne heure, & on le remet dans l'eau fraîche pendant un jour. Après qu'il en est tiré & égouté, on le met

Maniere
de le
confire.

100 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. dans un sirop foible , mais bien clarifié & tout chaud , sans cependant l'y faire bouillir , où on le laisse pendant vingt-quatre heures. On l'en retire au bout de ce tems-là ; on le laisse égouter , & on le met dans un autre sirop plus fort que le premier ; ce qu'on fait trois jours de suite. On jette tous ces sirops comme inutiles , parce qu'ils ont contracté tout le reste de l'âcreté , & du goût trop piquant du fruit : enfin on le met dans un sirop de consistance bien clarifié , où on le laisse si on veut le conserver liquide , & d'où on le tire quand on veut le mettre à sec , comme je l'ai expliqué dans un autre endroit , en parlant des citrons & autres fruits du pays.

Il est constant que le Gingembre confit de cette manière perd son goût âcre & mordicant , & ne laisse pas de conserver sa chaleur & ses autres bonnes qualitez.

Si on en mange le matin , il acheve de faire la digestion des alimens qu'on a pris le soir , qui ne sont pas encore bien digerez. Il consomme les flegmes qui sont dans l'estomac ; il nettoye les conduits ; il excite l'appetit ; il provoque l'urine & rend l'haleine douce & de bonne odeur.

Proprietez
du
Gingembre
confit.

Si on le mange après le repas, il aide à la digestion & chasse les vents; mais comme il faut user de toutes les choses quelque bonnes qu'elles soient avec modération, il faut user de celle-ci avec beaucoup de discretion & de sagesse, parce qu'elle est extrêmement chaude, & que quelque soin qu'on prenne, on ne peut lui ôter que son âcreté, sans rien diminuer de sa chaleur.

On connoît qu'il est bien fait, & tel que je viens de dire, quand on le voit d'une couleur d'ambre, fort clair & presque transparent, qu'il est tendre sous la dent sans être mol, & que son sirop est bien clair.

Celui que les Confituriers font pour vendre, ou le menu peuple pour son usage, est brun; le sirop noirâtre & le fruit si fort, si âpre & si mordicant, qu'il est presque impossible de le tenir sur la langue, à moins d'y être accoutumé comme ces sortes de gens, qui mangent le piment, comme on mange une poire ou une pomme.

Les gens qui voyagent sur mer ne manquent jamais de s'en pourvoir, & plus les voyages sont longs, plus il est nécessaire d'en faire provision, parce qu'on est plus exposé aux maux qui pro-

Le Gingembre est spécifique contre le scorbut.

1696. viennent des mauvais alimens & des eaux gâtées, dont on est souvent obligé de se servir, qui causent pour l'ordinaire le scorbut, contre lequel le Gingembre est un puissant antidote.

Nous partîmes de Sainte Marie aussitôt que Monsieur le Gouverneur eut achevé ce qu'il y avoit à faire. Nous trouvâmes les chemins très-beaux jusqu'à une ravine qui termine ce Marquisat, parce que nous marchâmes toujours dans de grandes allées de poiriers, où cinq carolles peuvent passer de front. Après cela nous eûmes mille à douze cens pas de très mauvais chemin, non que le terrain soit mauvais par lui-même, mais parce que les habitans ont négligé d'entretenir les chemins. Le Gouverneur en fit des reproches aux Officiers de Milice qui étoient venus au devant de lui, & leur ordonna de commander les Nègres des habitans pour le Lundi suivant, & de ne point quitter le travail, que tous les chemins ne fussent accommodés, afin qu'en cas de besoin on pût aller la nuit comme le jour dans les lieux où il seroit nécessaire, pour s'opposer aux entreprises des ennemis.

Grande
riviere
de la Ca-
besterre.

Nous passâmes deux ou trois ravines ou petites rivieres, avant d'arriver à une

qu'on appelle la Grande Riviere, parce 1696.
ce qu'elle est effectivement la plus grande de toute la Cabesterre. Elle a plus de trente toises de large dans l'endroit où on la passe. Nos chevaux avoient l'eau presque aux fangles, quoi qu'elle ne fut alors ni débordée ni enflée par les pluyes. Son eau est belle & claire, mais son lit est gâté par une infinité de grosses roches qui en rendent le passage difficile & tout-à-fait impraticable, lorsqu'elle est plus grosse qu'à l'ordinaire.

Nous nous arrêtàmes pour nous rafraîchir chez le sieur Chevalier, Conseiller au Conseil Supérieur, & Capitaine de Milice. On voit par ces deux qualitez que ces Messieurs sont au poil & à la plume. C'étoit un fort honnête homme, Créole. Il me pria de ne point partir du quartier, sans lui indiquer un endroit, où il pût couper une petite riviere qui passe sur son habitation, afin de faire un moulin à eau. Je le lui promis, & je l'exécutai le sur-lendemain matin, pendant que Monsieur Auger régloit les affaires du quartier, après avoir fait là revûe de la Compagnie de Cavalerie de la Cabesterre qui étoit de près de quatre-vingt Maîtres bien montez & bien armez.

*Le sieur
Chevalier
Conseiller au
Conseil,
& Capitaine de
Milice.*

1696. Nous passâmes par le Bourg du Marigot. Il ne consistoit alors qu'en vingt-cinq ou trente maisons ou magasins, où l'on met les sucres & les autres marchandises, en attendant que les barques les viennent prendre. Il y avoit trois ou quatre Marchands, quelques ouvriers, & des cabarets, qui dans ces pays-là font la partie essentielle des Bourgs.

L'Eglise Paroissiale est éloignée du Bourg d'environ trois cens pas. Le Pere Romanet Religieux de mon Ordre qui la desservoit, étoit venu saluer Monsieur le Gouverneur à Sainte Marie, qui est le commencement de sa Paroisse de ce côté-là. Il l'attendit ensuite à la porte de son Eglise, où il lui présenta de l'eau benite & lui fit compliment. Après que Monsieur Auger eut fait sa priere, il fit la revûë de la Compagnie de Milice du sieur Chevalier, qui se trouva d'environ soixante hommes. Je voulus demeurer avec mon Confrere, mais Monsieur Houel qui étoit venu joindre Monsieur le Gouverneur ne le voulut jamais permettre, & m'emmena chez lui. Sa maison étoit à une petite demie lieuë de l'Eglise.

On peut croire, sans que je le dise, que son habitation, car c'est ainsi qu'on

appelle aux Isles les établissemens, soit de sucreries ou d'autres manufactures; on peut donc croire que cette habitation étoit très belle & très-grande, puisqu'elle avoit été faite par feu Monsieur Houel, dans le tems qu'il étoit encore Seigneur & Propriétaire de l'Isle; elle s'appelloit Saint Martin. La maison cependant étoit peu de chose, elle n'étoit que de bois, mais grande & assez logeable. Le moulin à eau, la sucrerie, la purgerie, l'étuve, les ateliers de ses differens ouvriers, & les autres dépendances d'une grande habitation étoient en très-bon état; & ce qui me parut meilleur, étoit un troupeau de près de quatre cens Nègres grands ou petits, les plus beaux qui fussent dans le pays, avec des bestiaux de toute espece en très-grande quantité & en très bon état. Ce Seigneur étoit fort civil, fort généreux & tout-à-fait bien-faisant. Il avoit l'abord un peu froid, & ne se communiquoit pas à beaucoup de personnes ni bien vîte; mais quand il connoissoit du mérite dans quelqu'un, il lui donnoit volontiers son amitié, & quand il l'avoit dit une fois, on pouvoit compter sur lui comme sur une ami sincere. Il étoit servi en grand Seigneur, & se

Le Vendredi je dis la Messe dans la Chapelle domestique d'assez bon matin, après quoi nous montâmes à cheval pour aller voir un terrain où il vouloit bâtir la maison dont il m'avoit parlé. Cet endroit étoit à sept ou huit cens pas du bord de la mer. Comme tout ce pays est uni & en pente douce depuis le bord de la falaise, au pied de laquelle la mer bat jusqu'à trois ou quatre mille pas vers les montagnes; ce lieu étoit le plus propre qu'on pût trouver pour son dessein, puisque c'étoit un terrain plus élevé que tout le reste de vingt huit à trente pieds, ce qui auroit donné à la maison que l'on y auroit bâtie, la vûë & supériorité sur tous les environs. On voyoit en face l'Isle de Marie-galante, à une distance d'environ six lieuës. Les Isles des Saints paroïssent sur la droite, & dans l'éloignement on voyoit les montagnes de la Dominique. La vûë de la gauche s'étendoit sur le Marquisat de Sainte Marie, le petit cul-de-sac & la Grande-terre. Je fis mesurer ce terrain, que je trouvai suffisant pour la maison qu'on proposoit d'y faire. Je lui conseillai de l'envelopper d'un parapet qui feroit un quarré long, dont les angles seroient

couverts d'un bastion, & les faces an- 1696.
térieures, c'est-à-dire, celle qui regarde Projet
la montagne, & celle qui seroit d'un d'une
côté de la mer, pourroient être couvertes maison
d'une demie lune au de-là du fossé, dans forte.
l'escarpe duquel on feroit les ouvertures
des offices & des magasins qui seroient
sous le bâtiment; & dans le besoin on
pourroit faire un chemin couvert qui
occuperoit tout le reste de cette hauteur.
De cette maniere on feroit une maison
non seulement très-belle, mais encore
très-forte, qui mettroit en sûreté tous
les environs.

Je lui fis voir la facilité qu'il y avoit
dans l'exécution de ce dessein sans beau-
coup de dépense & sans déranger les
travaux de son habitation. J'avois re-
marqué en passant que la pierre de tail-
le n'étoit pas rare, qu'on pouvoit faire
de la brique aux environs, & pour ce
qui étoit des bois nécessaires, il en avoit
à Saint Martin & à la pointe d'Antigues
en quantité.

Après que nous fûmes retournés au
logis, je me mis à travailler à quelques
desseins particuliers, sur le plan général
que je viens de dire. J'en ébauchai trois
qui nous servirent d'entretien pendant
le dîné, & après que nous fûmes sortis

1696. de table, nous fûmes sur le soir nous promener dans les routes de l'habitation, & le long de la petite riviere des Peres, qui separe le terrain de Monsieur Houel de celui qui appartient à notre Mission, pour chercher un endroit commode pour la couper & la faire passer dans le canal du moulin à eau, afin de pouvoir transporter la sucrerie à côté de la maison qu'on projettoit, dont les fossiez auroient pû servir de réservoir pour cette eau. C'étoit l'idée de Monsieur Houel, mais elle ne m'accomodoit point du tout, parce qu'en la suivant j'aurois absolument privé nos Religieux de la commodité de se servir de cette eau pour faire un moulin, s'il leur prenoit envie de rétablir la sucrerie que nous avions sur notre terrain, & qu'un de nos Supérieurs généraux a transporté au Baillif avec tout ce qui en dépendoit, pour des raisons qui ne sont pas de ces Mémoires. Cette raison m'empêcha de trouver les facilitez que j'y aurois rencontré, si l'intêret de notre Maison n'y avoit point été mêlé. En échange je lui donnai un expédient pour prendre de l'eau à une autre riviere plus considérable, presque aussi proche, aussi commodément & sans dommage de personne.

Le Samedi je fus avec ces Messieurs à 1696.
notre Eglise, j'y dis la Messe, après la-
quelle Monsieur le Gouverneur fit
l'honneur au Pere Curé de lui rendre
visite. Nous le menâmes dîner avec
nous.

Cette Eglise bien que Paroissiale ap-
partient à notre Ordre; elle est de ma-
çonnerie. Elle a environ cent vingt
pieds de longueur, sur trente de large,
avec deux Chapelles qui en font la croi-
sée. Celle de la droite appartient à M.
Houel; le tout est couvert d'ardoises.
Le Pere Romanet Curé avoit fait bâtir
depuis peu une espece de tour quarrée
pour servir de clocher, qui auroit fait
un bon effet, si elle avoit été mieux pro-
portionnée. La maison du Curé qui étoit
autrefois le Couvent que nous avions à
la Cabesterre, est séparée de l'Eglise par
une allée de poiriers de trente-cinq à
quarante toises de longueur. Il est à
croire que dans le tems que nous y
avons plusieurs Religieux, la maison
étoit plus considérable qu'elle n'est à
present, puisqu'elle ne contient qu'une
salle avec deux chambres & un galetas
au dessus. La cuisine, la dépense & au-
tres petits logemens nécessaires sont sé-
parez du bâtiment. Tout cela est de ma-

Eglise
Paroissiale de
la Cabesterre ap-
partenante
aux Ja-
cobins.

1696. çonnerie, bas, mal entendu, mal percé, sans goût & sans commodité. Le jardin étoit assez grand & mal entretenu; ce qui me plût davantage étoit une allée de poiriers, de trois à quatre cent pas de long, qui est derriere la maison, qui fournissoit une promenade des plus agréables.

C'étoit dans ce terrain qu'étoit la sucrerie que nous avons transportée au Baillif; les murs de tous les bâtimens étoient encore sur pied, & auroient pû être remis en état à peu de frais, si la place en avoit vallu la peine, mais elle est trop petite pour faire un établissement un peu considérable. Elle n'a que trois cens pas ou environ de large sur mille pas de hauteur, avec une autre place dans les hauteurs dont je ne sçai pas l'étenduë bien au juste.

Il y avoit chez Monsieur Houel un de ses amis arrivé de France depuis quelques mois, qui se faisoit appeller Monsieur de Rochefort, mais fort connu à Paris sous le nom de l'Abbé Vrais, qui étoit son véritable nom. C'étoit un homme de beaucoup d'esprit, de belles Lettres & très-poli. Il avoit été obligé de se retirer aux Isles pour quelques mauvaises affaires que ses ennemis lui

avoient suscitées. Il épousa quelque tems 1696.
 après la veuve du sieur Baudouin, dont Le sieur
 il augmenta considérablement le bien de Ro-
 en peu d'années. Nous fimes connois- chefort,
 sance, & nous liâmes ensemble une autre-
 amitié qui a duré jusques à sa mort, ment
 arrivée en 1704. l'Abbé
 Vrais.

CHAPITRE V.

*Description du quartier des trois Rivie-
 res. Du réduit, & de tout le país
 jusqu'au Fort de la Basse terre.*

Nous partîmes de chez Monsieur Houel le Dimanche 6. Mai pour venir coucher au quartier appelé les Trois Rivieres, éloigné d'environ trois lieuës du lieu d'où nous partions. Plusieurs Officiers & habitans accompagnerent Monsieur le Gouverneur. Nous passâmes une assez grosse riviere qui termine l'habitation de M. Houel, elle se nomme la riviere du grand Carbet. A une demie lieuë plus loin, nous en trouvâmes une autre appelée des Grands Bananiers, qui termine le quartier qu'on appelle la Cabesterre, qui est assurément le plus beau des

1696. Isles ; car depuis cette riviere jusques au gros morne , où commence le grand cul-de-sac en le prenant du côté de l'Ouest & de la Basse-terre ; c'est un pais assez uni de près de vingt lieuës d'étenduë en suivant le côté de la mer , qui monte d'une maniere douce jus-qu'au pied des montagnes , qui en sont éloignées depuis une lieuë jusques à quatre. Ce pais est arrosé d'un très-grand nombre de rivieres. J'ai dit ci-devant que j'en avois compté huit , & presque autant de ravines , depuis la riviere du Coin , jusqu'à celle de la Briqueterie. J'en ai compté encore autant jusqu'à celle des grands Bananiers ; de sorte que si on faisoit des ponts sur ces rivieres , & qu'on accommodât les passages des ravines , on pourroit faire rouler le carrosse dans toute cette étenduë de pais.

Beauté
& com-
modité
de la Ca-
besterre.

Quatre ou cinq cens pas après que nous eûmes passé la riviere des Bananiers , nous entrâmes dans des chemins coupez à mi-côte dans les montagnes qui soutiennent le pied de la Souphriere, Ces montagnes en bien des endroits tombent presque à plomb à la mer , de sorte que cet endroit qui a une bonne demie lieuë de long ,

est absolument impraticable du côté 1696.
de la mer, excepté en trois endroits
où il y a de petits enfoncemens, par
lesquels des ravines d'une eau sale &
bleuâtre se déchargent dans la mer; Les trois
on les appelle les trois Trous. Le Trous. pre-
mier que nous trouvâmes est le Trou-
madame; le second le Trou-au-chien;
& le dernier le Trou-au-chat. A côté
de ce dernier, & sur la hauteur du
morne, on trouve un plat país de cinq
à six cens pas, qui s'étend ensuite dans
quelques gorges de montagnes jusques
au pied de la Souphriere. La terre y
est noire & grasse, mais aussi entre-
mêlée de roches & d'éclats de pierres
qu'un atelier où l'on auroit travaillé
vingt ans. La bonté du terrain y a
attiré quelques habitans qui se ser-
vent de ces pierres pour faire des mu-
railles féches qui renferment les diffé-
rentes pièces de leur terrain, comme
leurs cours, leurs jardins, leurs parcs,
&c. Cet endroit étant fort élevé &
couvert du côté de l'Ouest par de
grandes montagnes, est fort frais.
L'herbe des savannes est rouffue, dé-
liée & toujours verte. Elle engraisse
très bien tous les bestiaux qu'on y élève.
Nous y vîmes quelques rocouïeres &

1696. quantité de mil & de manioc.

Projet
ridicule
d'un
nommé
d'Othe-
mar.

Un habitant de saint Christophle nommé d'Othemar, s'étoit venu loger en cet endroit en 1702. & prétendoit y faire une sucrerie malgré la difficulté de transporter son sucre au bord de la mer, qu'il disoit qu'il surmonteroit en ouvrant un chemin nouveau au travers de ces précipices. Monsieur Auger me pria alors d'aller visiter le dessin de cet homme, pour voir s'il ne seroit point préjudiciable à la Colonie. Je m'acquittai de ma commission, & à mon retour je conseillai au Gouverneur de lui deffendre de penser à cet établissement par deux raisons. La première, pour empêcher la ruine de cet homme & de sa famille, que son seul entêtement précipitoit dans cette entreprise, sans aucune apparence d'y réussir, parce que cet endroit est trop froid & trop sujet à la pluye pour que les cannes y puisse jamais bien mûrir; comme l'expérience le faisoit voir par celles que les voisins avoient plantées pour nourrir leurs cochons, qui étoient toujours vertes, quoique d'ailleurs longues & grosses, mais inutiles pour faire du sucre.

La seconde, que la conservation de

l'Isle dépendoit de la facilité qu'il y 1696.
avoit à empêcher les débarquemens dans
ces endroits qui séparent la Basse-terre
de la Cabesterre, où en cas que les en-
nemis se fussent rendus maitres d'une
partie, on pouvoit avec peu de monde
les arrêter & les empêcher de pénétrer
dans l'autre; ce qui ne seroit plus possi-
ble dès qu'ils trouveroient des lieux
commodes pour faire des débarquemens.
A quoi j'ajoutai que l'embarquement
que cet homme vouloit faire chez lui,
exposeroit ses voisins à être pillés par
les ennemis. Monsieur Auger goûta mes
raisons, & lui deffendit de faire aucune
trace ni sentier, ni autre chemin que
l'ordinaire, lui laissant cependant la li-
berté de faire du sucre, & de se ruiner
comme il le jugeroit à propos, mais
sans que son entêtement pût porter pré-
judice à d'autre qu'à lui.

Je reviens à présent à mon sujet,

Monsieur le Gouverneur ajusta quel-
ques differens qui étoient entre les ha-
bitans, & leur conseilla de planter du
Cacao, à quoi il paroissoit que leur
terre étoit propre, quoique la superficie
fut couverte de pierres, puisqu'ils di-
soient qu'on n'en trouvoit presque point,
quand on avoit fouillé environ deux

1696. pieds. On en a planté quelques arbres que j'ai vûs en 1703. fort beaux & bien chargez.

Après que nous eûmes passé ce plat pays, nous rentrâmes dans les détroits des montagnes, toujours à mi-côte, jusqu'à ce que nous fumes arrivez au plus haut de ce chemin, où la vûë est fort belle & fort étendue, & l'air extrêmement frais. Mais ce lieu paroît si desert & si sauvage, qu'il n'y auroit aucune satisfaction à s'y arrêter pour ce seul avantage.

Nous descendîmes ensuite par un chemin très-long & très-roide, au pied duquel coule une des trois rivières qui donne le nom à ce quartier. Celle-ci est petite, étroite, resserrée par des rochers; quoi qu'elle n'ait pas plus de deux pieds d'eau, elle ne laisse pas d'être difficile à passer à cause des rochers dont son lit est semé.

Quartier
des trois
Rivières.

Le quartier des trois rivières a environ quatre mille pas de large. C'est une plaine partagée en deux par la pente d'un gros morne, dans les enfoncemens duquel il y a plusieurs beaux établissemens. La terre est bonne, & produit de très-belles cannes, dont le sucre brut est parfaitement beau. Il est vrai qu'il

blanchit difficilement à moins d'être raffiné, ce qui ne tourne pas au profit de l'habitant, à qui il est plus avantageux de faire du sucre terté ou du sucre brut, que de raffiner celui qu'il a fait. On en verra les raisons & l'explication de ces differens sucres cy-après. Il y avoit cependant tout lieu d'esperer que ce défaut qui ne venoit que de ce que la terre étoit encore trop grasse, se corrigeroit à mesure qu'elle se dégraisseroit en servant. Il y avoit sept ou huit sucreries dans ce quartier-là. Monsieur de la Malmaison, Lieutenant de Roi, commençoit d'en établir une, où j'ai depuis tracé & nivellé un canal pour faire un moulin à eau, ayant pris pour cet effet celle de la premiere riviere que nous avons passée.

Nous allâmes descendre chez le sieur Rigolet, Lieutenant de Milice du quartier. Le Pere Imbert Jesuite qui desservoit cette Paroisse, ne manqua pas de venir aussi-tôt saluer Monsieur le Gouverneur. Il m'offrit sa maison fort obligeamment, & je l'aurois acceptée, parce qu'il me sembloit que nous étions logez fort à l'étroit chez le sieur Rigolet, mais on ne voulut jamais me le permettre. La maison de cet Officier étoit

1696. plantée sur une petite esplanade coupée à mi-côte dans ce gros morne. Son moulin à eau & sa sucrerie étoient un peu plus bas, & à côté de la maison, aussi-bien que les cases de ses Nègres, & les autres appartenances d'une habitation; de sorte que tous ces bâtimens étoient comme en cascades les uns sur les autres. Il étoit tard quand nous arrivâmes, & nous étions fatiguez, ce qui nous obligea de souper aussi-tôt pour nous aller reposer.

Le Lundi de grand matin j'accompagnai Monsieur le Gouverneur à l'Eglise, où il fut reçu & complimenté par le Curé, je dis la Messe. Pendant que Monsieur Auger faisoit la revûe, je fus rendre visite au Révérend Pere Imbert; il étoit dans une vénération extraordinaire dans tout le pais, & c'étoit à bon titre, car c'étoit un très-digne Religieux, d'une vie dure & austere, fort appliqué à ses devoirs, très-zelé pour le salut de son peuple, si détaché de toutes choses, que je n'en ai jamais vû un si dénué de tout. Le Seigneur a voulu faire éclater son mérite & sa vertu, en lui donnant l'occasion de pratiquer la vertu de patience d'une maniere la plus héroïque. Il mourut quelques mois après, comme

il avoit vécu, c'est-à dire comme un saint. Son Eglise moitié de bois & moitié de maçonnerie, étoit très-propre & très-ornée. Pour sa maison, la propreté y tenoit lieu de toutes choses.

Nous retournâmes chez notre hôte après la revûe, & nous dejeunâmes comme des gens qui ne devoient manger que le soir; nous montâmes à cheval pour aller visiter la grande & la petite anse. Ce sont deux enfoncemens que la mer fait dans la terre, depuis la premiere riviere que nous avons trouvée à la descente du morne du Trou au chat, jusques aux grandes montagnes qui séparent ce quartier de celui du vieux fort. La grande anse est séparée de la petite, par une cuisse de morne sur laquelle il est aisé de se poster pour empêcher que ceux qui sont sur l'une, puissent pénétrer dans l'autre.

Comme cette côte est très-propre pour inviter les ennemis à y faire des descentes, étant assez unie, le mouillage bon, & la mer souvent très-calme & très-belle; Monsieur le Gouverneur voulut reconnoître exactement tout ce terrain, y faire faire les retranchemens nécessaires, & rétablir les anciens; parce que si les ennemis attaqueroient l'Isle, &

Importance du quartier des trois Rivieres

1696. qu'ils commençassent par se rendre maîtres de ce quartier, ils couperoient la communication de la Basse-terre avec la Cabesterre, d'où s'ensuivroit presque infailliblement la perte de l'Isle: car quoiqu'il soit facile de les renfermer dans ce quartier-là, il seroit toujours impossible d'aller secourir la partie de l'Isle qu'ils attaqueroient, sur tout s'ils étoient une fois les maîtres des hauteurs & des défilez où nous venions de passer, ou de ceux que l'on passe pour aller à la Basse-terre.

Batterie
& autres
travaux
tracez
par l'Au-
teur aux
trois ri-
viers.

Nous passâmes toute la journée à visiter ce terrain, à tracer des retranchemens nouveaux, à corriger & augmenter les anciens. Nous changeâmes une batterie de trois canons qui nous parut inutile où elle étoit, & nous la plaçâmes sur le haut de la cuisse du morne qui sépare les deux ances, afin qu'elle pût servir pour toutes les deux. Au lieu des gabions dont les embrasures étoient composées, je la fis faire à barbette; cette maniere est plus expéditive, & donne plus d'avantages pour pointer où l'on veut. Je sçai bien que ceux qui servent ces batteries sont plus exposez; mais les coups ne sont que pour les malheureux, & tout le monde ne l'est pas.

Je

Je traçai deux bons retranchemens pour soutenir la batterie avec des retirades pour couvrir les habitans, en cas qu'ils fussent forcez au bord de la mer. Je faisois toiser tous les ouvrages à mesure que je traçois. Ils devoient être de pierre seche; excepté la barbette de la batterie, qui devoit être de maçonnerie. L'épaisseur de tous ces ouvrages devoit être de huit pieds par le bas, de cinq par le haut, & de sept pieds & demie de hauteur, avec une banquette. Quoiqu'on dût consumer beaucoup de pierres dans ces travaux, je n'avois pas peur d'en manquer, parce que tous ces quartiers en sont abondamment pourvûs. Nous employâmes encore le Mardi tout entier à ces travaux. Lorsque nous fûmes retourner le soir chez notre hôte, Monsieur Auger se fit apporter le rôle des Nègres travaillans de la Paroisse, sur lequel nous fîmes la répartition de ces ouvrages à tant de pieds par tête de Nègre. Il ordonna au sieur des Meurs, Capitaine du quartier, de commander les Nègres des habitans pour le Lundi suivant, selon la répartition qu'on lui mit entre les mains, l'avertissant de veiller soigneusement à ce que les travaux fussent exécutez comme ils étoient tracez, &

1696. comme étoient quelques toites qui étoient achevées & pour servir de modele, parce qu'il s'en prendoit à lui, s'il se trouvoit quelque mal-façon ou quelque négligence.

Nous partîmes le Mercredi sur les sept heures pour retourner à la Basse-terre.

En sortant des trois rivieres on rentre dans les détours des montagnes qui font partie de celle de la Souphriere. Ce sont des ravinages perpetuels, & des montées & descentes qui font peur, avec des défilez où vingt hommes arrêteroient & mettroient en désordre une armée. Nous trouvâmes en quelques endroits des parapets de fascines & de terre que l'on résolut de changer, parce qu'ils étoient mal placez; mais le Gouverneur remit ce travail à une autre fois, parce qu'il n'étoit pas si pressé que celui qu'il venoit d'ordonner aux trois rivieres. Après avoir monté une côte très-difficile par un chemin taillé dans le rocher, la plus grande partie assez étroit & fort roide, nous arrivâmes enfin à une espece de plat-pais appelé le Dos-d'Asne, qui a servi de réduit où l'on avoit retiré les femmes, les enfans, les vieillards, & ce qu'on avoit de meilleur, comme dans

un lieu fort & hors d'insulte, pendant que les Anglois attaquoient le Fort de la Basse-terre en 1691. 1696.

Les Carmes y ont une petite Chapelle si dégarnie de portes & de fenêtrés, que les bestiaux de deux ou trois habitans voisines l'avoient remplie de leurs ordures. Nous trouvâmes aux environs les poteaux de plusieurs cases qu'on avoit bâties dans cette occasion, nous en vîmes encore beaucoup aux lizieres du bois. Cet endroit est élevé & très-sain, quoique environné de bois, & autant qu'on en peut juger, il est impénétrable du côté des trois rivieres, pour peu qu'il soit défendu. Ces savannes peuvent avoir trois à quatre cens pas de long, sur différentes largeurs. Dès qu'on en est sorti on trouve une montée assez douce, après quoi on cottoye une montagne dans le côté de laquelle on a fait un chemin de dix à douze pieds de large, dont le côté opposé à la montagne est couvert par un terrain marécageux, où dans la saison des pluyes les eaux de toutes les montagnes voisines se rassemblent, & font un étang dont le fond mol & fangeux, est couvert de cinq à six pieds d'eau, & dans la saison seche il y en a toujours assez pour embourber

Réduit
appellé
le Dos
d'Asne.

1696. une armée. Ce marais nous parut suffisant pour couvrir le chemin du réduit du côté de la mer, dont il est éloigné de près de quatre mille pas; mais il falloit sçavoir s'il étoit aussi-bien gardé du côté de la montagne, c'est ce que Monsieur Auger remit à une autre fois. En sortant de ce chemin nous trouvâmes deux pans de muraille qui le traversoient, & qui laissoient une ouverture fermée d'une porte à gros barreaux de bois. Nous entrâmes par-là dans une petite savanne appartenante aux héritiers de Jean Smité, où nous trouvâmes encore un grand magasin ruiné en partie, où l'on avoit renfermé des munitions de guerre, pour les distribuer plus facilement aux habitans qui bordent la riviere des Gallions, lors de l'attaque de Anglois en 1691. A côté de cette savanne est l'habitation du sieur Favre, dont la maison, la sucrerie & le moulin sont sur deux hauteurs qui commandent tout le terrain des environs. On pourroit tirer un boyau à mi côte de l'un à l'autre, pour faire face à la plaine, & mettre ce poste hors d'insulte, sur tout si on y transportoit quelques petites pièces de canon, qui étoient dans le chemin du Dos d'Asne, où elles

1696.
étoient absolument inutiles. Le chemin pour descendre dans la plaine qui est au dessous de cette hauteur, est sur la croupe du morne ; la pente en est assez douce. Les deux côtez de ce chemin sont escarpez & couverts de grands arbres. Il étoit coupé en quatre endroits par des traverses de fascinages toutes droites. On jugea à propos d'y faire quelques flancs ou quelques angles, lorsqu'on y feroit travailler. C'est-là que commencent les terres de feu Monsieur le Chevalier Hinfelin, prédécesseur de Monsieur Auger, dans le Gouvernement de la Guadeloupe. Nous vîmes ses deux sucreries & ses moulins à eau. Nous entrâmes dans celle d'en bas, où l'on faisoit du sucre blanc qui étoit parfaitement beau. Ces terres sont très-bonnes, quoiqu'elles soient pierreuses. A cent cinquante pas de cette dernière sucrerie, il y a une petite riviere appelée la riviere de Sence, qui coule au fond d'une falaise assez profonde & fort escarpée. Elle sépare les terres de Monsieur Hinfelin de celles de Monsieur Houel, qu'on appelle Bisdari, où il y a une montagne ronde, fort haute, & qui paroît de loin comme isolée, nommée Houelmont, où feu Monsieur Houel avoit

1696. fait faire quelques retranchemens garnis de canon, avec des fours & des citernes pour servir de réduit dans un besoin. Environ huit cens pas plus bas que cette sucrerie, nous trouvâmes l'habitation des enfans du feu sieur Milet, Conseiller & Capitaine de Milice. Nous remarquâmes étant au bas de la savanne que la riviere des Gallions & celle de Sence, s'approchoient beaucoup, & ne laissoient entr'elles qu'un espace d'environ cent cinquante pas escarpé des deux côtez par des falaises profondes & impraticables. Cet endroit forme une hauteur en plate-forme, capable d'un bon retranchement aisé à deffendre, qui commande absolument le Fort, dont il voit de revers tous les ouvrages. Après l'avoir bien examiné, il fut résolu de les fortifier, & d'y faire des embrasures pour y mettre du canon, qui serviroit à empêcher aux ennemis les approches du Fort, s'ils venoient l'attaquer du côtez du cavalier, ou les en déloger, s'ils s'en étoient emparez. Tous ces ouvrages ne furent exécutez qu'en 1702. parcequ'il s'en trouva d'autres plus pressez, & que la paix s'étant faite à Rîsvick en 1697. on ne jugea à propos d'obliger les habitans à faire des ouvrages

Hauteur
qui com-
mande
le Fort.

qui ne paroissent pas devoir être si-tôt 1696.
d'usage.

De cette plate - forme à la falaise qui est sur le bord de la mer , il y a cinq ou six cens pas. Nous trouvâmes qu'on y avoit creusé un boyau faisant face à la mer , avec deux angles faillans , sur l'un desquels il y avoit trois canons en batterie à barbette. On descend à la riviere des Gallions par un chemin taillé dans la pente du morne ; il est roide & raboteux. On passe la riviere à gué ; elle est assez considérable. Il y avoit autrefois un pont de bois en cet endroit , qui ayant été emporté par un grand débordement, n'a point encore été rétabli, quoiqu'il soit très-necessaire , parce que c'est l'unique passage pour aller de la Basse-terre à la Cabesterre ; & l'on est souvent obligé de s'arrêter , quand cette riviere est débordée.

On l'appelle la riviere des Gallions , Riviere des Gallions. parce que c'étoit en cet endroit que les Gallions d'Espagne venoient se rafraîchir & faire de l'eau, quand ils prenoient ce chemin pour aller à la terre ferme , avant que les François se fussent rendus maîtres des Isles. Ce lieu leur étoit commode , parce que c'est une grande anse où l'ancre est excellent , & où il y a

1696. de l'eau douce en abondance. Ils auroient cependant beaucoup mieux fait de descendre plus bas , & de faire leur eau à la riviere S. Louis & à celle du Baillif où l'ancrage est le même , & où les eaux sont infiniment meilleures ; car celles de la riviere des Gallions sont sulphurées & vitriolées , & ne manquent jamais de causer des flux de ventre & des dissenteries à ceux qui ne sont pas accoutumés d'en user ; ce qui est si vrai qu'on défend aux soldats du Fort de s'en servir. Au sortir de la riviere on trouve un chemin dans la côte beaucoup plus haute & plus escarpée que la précédente , qui conduit sur l'esplanade du Fort. Il étoit près de deux heures après midi quand nous y arrivâmes. Monsieur Auger m'y retint à dîner. Sur le soir je me retirai à notre Couvent du Baillif.



CHAPITRE VI.

*Description de la Pointe du vieux Fort ,
& de toute la côte jusqu'à la riviere
S. Louis. De la riviere des Gallions ;
du lieu appellé le Parc , & de la côte
jusqu'à la riviere des Habitans.*

JE trouvai en arrivant chez nous des Lettres de la Martinique, par lesquelles on me marquoit que le Pere Atrucq que j'avois laissé pour garder ma maison & ma Paroisse, avoit été obligé d'aller desservir celle de la Trinité à cause du départ du Pere Martelli, qu'on avoit été obligé d'envoyer à Saint Domingue. On m'avertissoit aussi que le Pere Rosié n'avoit point voulu se charger de ma Paroisse, à moins que le Supérieur ne lui promît de l'y laisser absolument, & de trouver moyen de retirer la parole qu'on m'avoit donnée, & de me contenter comme on pourroit.

Ces nouvelles me chagrinerent & me firent résoudre à achever promptement ce qui restoit à niveler & à tracer un canal, & ce que j'avois promis à Monsieur Auger, afin de m'en retourner promp-

1696. rement à la Martinique. J'achevai mon ouvrage du canal en deux jours. J'en employai sept ou huit à mettre au net les plans & les mémoires du grand & du petit cul-de-sac, & je les portai au Gouverneur, à qui je fis part du dessein que j'avois de repasser à la Martinique par la première occasion qui se présenteroit, & des raisons qui m'y obligeoient. Il me parut y être fort sensible, & vouloit à toute force me retenir à la Guadeloupe, en m'offrant un parti qui auroit dû me tenter. Mais j'étois tellement piqué de ce manquement de parole, que je le priai de ne pas s'opposer à mon départ, l'assurant que, quand j'aurois fait ce que j'avois résolu de faire à la Martinique, je serois toujours disposé à lui venir rendre les services dont j'étois capable, & qu'en attendant mon départ il pouvoit disposer de moi, n'ayant plus rien à faire au canal pour lequel j'étois venu. Il accepta mon offre, & m'en témoigna beaucoup de reconnoissance.

Le Lundi 21. Mai il m'envoya un cheval, & me fit prier d'aller dîner chez lui, pour aller ensuite aux trois rivières comme nous étions convenus. Nous passâmes par les mêmes endroits que j'ai marquez ci-dessus, remarquant

exactement tous les postes & tous les avantages qu'on pourroit tirer de la situation des lieux pour s'en servir dans l'occasion. Nous n'arrivâmes que la nuit aux trois rivieres, parce que nous étions venus fort doucement, & que nous nous étions arrêtez plusieurs fois. Il est certain qu'un même objet vû de differens côtez ne paroît pas toujours le même, & qu'on a besoin de cette précaution dans les endroits que nous visitons, afin de ne pas faire des travaux inutiles, ou de manquer à faire ce qui seroit necessaire. Nous logeâmes encore chez le sieur Rigolet.

Le Mardi nous nous rendîmes de grand matin au bord de la mer. Monsieur le Gouverneur fut fort content de la diligence qu'on avoit apportée à l'exécution de ses ordres. Les retranchemens nouveaux que j'avois tracez, étoient fort avancez, aussi-bien que les réparations des anciens. Nous y demeurâmes toute la journée, & dinâmes sous des arbres. Monsieur le Gouverneur fit dîner avec lui les Officiers de Milice qui commandoient les travailleurs. Nous retournâmes souper & coucher à notre gîte ordinaire.

Le Mercredi après avoir demeuré une

1696. couple d'heures aux travaux qui s'avançoient à vûë d'œil, & dont quelques-uns étoient perfectionnez, nous nous embarquâmes dans un grand canot pour retourner à la Basse terre en passant par le vieux Fort.

Nous rangeâmes la côte aussi près qu'il fut possible de le faire sans échouer, & nous nous convainquîmes qu'il étoit absolument impossible de faire aucune descente dans ce país qui se défendoit de lui-même depuis le morne qui termine la petite anse des trois rivières, jusqu'à la pointe du vieux Fort; & que quand même on se seroit emparé de la petite anse, il étoit impossible de pénétrer par-là du côté du vieux Fort ou du réduit, parce qu'on ne trouve par tout qu'une falaise escarpée & coupée par des précipices, que des gens armez ne peuvent surmonter, & où dix hommes dans les hauteurs en déferoient dix mille, seulement en faisant rouler sur eux des pierres qui sont là en bonne quantité.

Pointe
du vieux
Fort.

La pointe du vieux Fort est basse, assez unie, d'environ deux cens pas de large sur un peu plus de hauteur, avec quelques enfoncemens dans les gorges des montagnes. Il semble que ce soit

tin amas de pierres que les pluyes ont détachées de la montagne voisine, qui par succession de tems se sont couvertes d'un peu de terre. Elle regarde le Sud-ouïest. Il y a au pied une petite Chapelle qu'on dit avoir titre de Paroisse, dont les Carmes sont en possession & tirent les revenus. Je ne sçai si cela les oblige à y tenir un Curé résident pour administrer les Sacremens à quelques habitans qui y demeurent, & qui sont là comme séparés du reste du monde, mais il est certain qu'ils se contentent d'y envoyer un de leurs Religieux une fois par mois pour y dire la Messe; sauf à ceux qui en ont besoin dans d'autres tems de se pourvoir, comme ils le jugent à propos. Il y a dans ces enfoncemens des montagnes, & sur les croupes des mornes, sept ou huit habitations où l'on fait du cotton, du manioc, du mil, & où l'on élève des volailles en quantité. On a mis sur la pointe deux canons de fer, qui servent pour donner avis au Fort de la Basse-terre de ce qu'on voit en mer. Ce quartier nous parut hors d'insulte par sa situation, par le peu de profit qu'y trouveroient les ennemis en le venant piller, & par son inutilité pour exécuter de plus grands desseins, puisqu'il est impossible de pé-

1696. nêtrer par-là , ni dans le réduit , ni aux trois rivieres , tout ce païs n'étant composé que de bois , de montagnes & de précipices , dans lesquels le petit nombre d'habitans qu'il y a est suffisant pour faire tête à une armée.

Nous nous rembarquâmes en rangeant toujours la côte de fort près sans trouver aucun endroit où l'on pût mettre à terre , qu'environ à une lieuë & demie du vieux Fort, dans un lieu appelé l'Ance de la Croix. C'est un petit enfoncement de vingt-cinq à trente toises de large , outre deux pointes de mornes qui tombent à plomb dans la mer. Cet enfoncement peut avoir neuf à dix toises de profondeur , depuis le bord de la mer , jusqu'à une falaise qui lui fait face, d'environ trente pieds de hauteur , qui est droite comme une muraille. Un petit ruisseau d'eau fort claire coule dans le milieu de cet enfoncement , & fait une nappe en tombant ; mais soit qu'il soit trop foible , ou que le rocher soit trop dur , il n'a pû jusqu'à present y creuser un canal. L'habitant qui s'est niché dans ce trou de montagne , avoit commencé à creuser un chemin à côté de l'Ance pour descendre avec plus de facilité au bord de la mer & pour re-

Ance de
la Croix.

monter, qu'avec une échelle dont il 1696.
s'étoit toujours servi. Nous nous ser-
vîmes de l'échelle pour y aller & pour
en revenir. Nous trouvâmes ce petit
endroit fort joli & de bonne terre, avec
des enfoncemens dans les montagnes
qui étoient plus considérables qu'ils ne
paroissoient, & nous découvrîmes un
sentier assez commode, qui en suivant
les contours des Mornes, conduisoit
dans les terres du Bisdarri & de Houel-
mont, qui sont des endroits qu'on doit
conserver avec tout le soin imaginable
si le Fort étoit attaqué, parce que les
ennemis s'en rendant maîtres, pour-
roient prendre en flanc & par derriere
les troupes qui borderoient l'Ance des
Gallions & les bords de la riviere, &
s'emparer du réduit, ce qui leur seroit
aisé s'ils se rendoient maîtres pendant
la nuit de cette petite Ance, & qu'ils fis-
sent filer un bon corps de troupes par le
sentier que nous avons remarqué. C'est
pourquoi quand nous fûmes descendus,
Monsieur Auger ordonna à ces habitans
de rompre incessamment le travail qu'il
avoit fait, & d'escarper ce lieu comme
il étoit auparavant. Il résolut même de
faire faire un parapet de pierres seches
sur le bord de cette falaise, avec deux

1696. petits flancs qui joignissent les deux Mornes, & d'y tenir quinze ou vingt hommes dans un tems d'attaque.

Depuis l'Ance de la Croix la côte est fort escarpée, & ne laisse entre la falaise, & la mer que six à huit pieds d'espace fort embarassé de roches, & où la mer donne très-fort quand elle est haute, ou pour peu qu'elle soit agitée. Il y a à la verité quelques petits enfoncemens, mais l'entrée est encore plus élevée que celle de l'Ance de la Croix. Cette côte a une petite demie-lieuë de long, & finit à un morne qui fait le commencement de l'Ance des Gallions. On l'appelle le Morne de Raby, du nom d'un habitant qui y a son habitation.

Ance des Gallions.

L'Ance des Gallions a cinq à six cens pas de large, depuis le Morne de Raby jusqu'à la riviere de Sence, qui se décharge dans la mer au pied d'un autre petit morne, dont la pointe qui donne sur la mer est couverte d'un angle saillant, composé de pierres seches mêlées avec de la terre. Cette Ance depuis le bord de la mer jusqu'à la montagne qui y fait face, & qui fait à peu près la figure de l'Ance, n'a pas plus de deux cens cinquante à trois cens pas de largeur. Les bords de la mer dans la lar-

Retranchemens de l'Ance des Gallions.

1696.
geur de cinquante à soixante pas, sont tous couverts de gros cailloux, qui causent une fatigue extrême à ceux qui sont obligez de marcher par cet endroit. Le prédécesseur de Monsieur Auger profitant de ce grand nombre de pierres, avoit fait faire quelques angles saillans pour couvrir ceux qui défendroient cette Ance en cas que les ennemis y voulussent descendre. Monsieur Auger résolut de les joindre les uns aux autres par des courtines, & d'en faire de nouveaux, où ceux qui étoient faits se trouvoient trop éloignez pour se bien flanquer, & en faisant cela s'approcher le plus qu'on pourroit des arbres & des broussailles épaisses, pleines de ronces & de crocs de chien, qui sont tout le long de cette Ance, depuis l'endroit où finissent ces amas de rochers, jusqu'à un étang qui en occupe presque toute la longueur. Cet Etang est formé de plusieurs sources qui se rencontrent sur le lieu, & d'une partie de l'eau de la riviere de Sence, qu'on y a conduit par une rigolle, & encore d'une autre petite ravine qui coule au pied du morne de Raby, qu'on appelle la ravine Salée.

Le morne qui forme & qui borne le fond de cette Ance est défriché depuis

1696. le pied, jusqu'à la moitié ou environ de sa hauteur qui est considérable. Le reste est couvert d'arbres qui y sont crus depuis que ce terrain a cessé d'être cultivé comme il l'étoit dans le tems qu'il appartenoit à Monsieur Aubert, un des premiers Seigneurs Propriétaires de l'Isle. On avoit profité des petites avances ou saillies que fait le terrain du Morne, à la hauteur où commencent les arbres, & on en avoit fait deux postes capables de loger quarante ou cinquante hommes. On résolut de les augmenter, & d'y placer deux petites pieces de canon à chacun, & d'en faire un troisième pour défendre l'entrée de la riviere de Sence.

Il fut aussi résolu d'élargir le boyau qui est creusé dans le haut de la falaise, depuis la riviere de Sence jusqu'à la descente de celle des Gallions, & de profiter d'une petite pointe de terre qu'on avoit négligée pour y faire un angle saillant, qui découvroit le pied de la falaise, & qui battroit tout le long du boyau.

Nous passâmes à pied tout le long de la falaise en suivant le bord de la mer, depuis le chemin qui monte de la riviere des Gallions à l'esplanade du Fort. Nous trouvâmes de gros pans de murs qui

avoient servi autrefois à une batterie qui 1696.
étoit en cet endroit, adossée selon les
apparences à la falaise ; mais la mer dans
quelque ouragan l'en a détachée & l'a
ruinée. Cette falaise est extrêmement
élevée & coupée presque à plomb , &
continuë ainsi depuis la montée de l'es-
planade du Fort , jusqu'à la distance
d'environ quatre cens pas en allant vers
la riviere aux Herbes. Un peu avant
d'arriver à la batterie qui est devant le
Couvent des Carmes , la falaise baisse
beaucoup , c'est pourquoi on y a fait de
gros murs de bonne maçonnerie , avec
un angle qui ferme en partie la place
d'armes de ce côté-là. On a pratiqué
quelques embrasures dans ce mur avec
une ouverture pour aller à la mer , qui
est fermée par un grillage de fer.

La batterie des Carmes est de ma-
çonnerie , les angles des embrasures sont
de pierres de taille. Il y avoit onze ca-
nons de fer , de dix-huit , de douze &
de huit livres de balle ; les plates-formes
étoient de bois. Après que nous eûmes
bien considéré tous ces lieux , raisonné
dessus , & fait beaucoup de projets , qui
ne s'exécutoient qu'en 1702. & qui ne
servirent à rien , je pris congé du Gou-
verneur , à qui je promis de revenir le

1696. lendemain matin, pour l'accompagner dans la visite qu'il vouloit faire le long de la riviere des Gallions.

Descrip-
tion de
la riviere
des Gal-
lions.

Je ne manquai pas de me trouver au Fort de grand matin. Nous nous rendîmes d'abord sur cette petite esplanade, au bas de l'habitation du sieur Milet; nous remarquâmes encore plus exactement que la premiere fois la conséquence de ce poste, & Monsieur Auger se confirma dans la résolution qu'il avoit prise de le fortifier pour s'en servir au besoin. Nous remontâmes ensuite la riviere des Gallions en marchant toujours sur le bord de la falaise, sans trouver qu'elle fût accessible en aucun endroit pour des troupes, quoiqu'il ne fût pas absolument impossible à des gens qui n'ont rien à craindre, & qui ne sont embarassez ni d'armes ni d'habits, de la monter en s'aidant des pieds & des mains, & en se prenant aux liannes & aux racines des arbres. C'est ce qu'on ne doit pas craindre d'un corps de troupes, dont on peut aisément renverser le dessein, en postant de distance en distance quatre ou cinq hommes, pour avertir les corps de garde les plus voisins, & sans se donner la peine de tirer, faire rouler des pierres sur ceux qui s'exposeroient à ten-

ter une pareille entreprise.

1696.

Au commencement de l'habitation de la veuve Cherot, qui est à huit ou neuf cens pas plus haut que la maison du sieur Milet, nous trouvâmes un petit sentier qui descend à la riviere, que les Nègres de cette habitation ont pratiqué pour aller à l'eau, & encore un autre à cinq cens pas plus haut; mais comme il est facile de rompre ces petits chemins & de les rendre inaccessibles, Monsieur Auger laissa à ceux qui les avoient fait la liberté de s'en servir, avec défenses d'en faire d'autres, & à condition que sitôt qu'il y auroit une allarme générale, ils ne manquassent pas de les rompre & de les détruire, sous peine d'en être privé pour toujours dans la suite.

Depuis cet endroit jusqu'au passage de la même riviere, appellé le Grand passage, ou le passage de Madame; il y a environ neuf cens pas. On l'appelle ainsi, parce que ce fut Madame du Lion qui le fit faire; elle étoit veuve d'un Gouverneur de l'Isle, prédécesseur de Monsieur le Chevalier Hinselin; elle avoit une sucrerie & une habitation de l'autre côté de la riviere, qu'on appelloit l'Espérance. Ce passage du côté de l'Est est coupé en zizag dans le Morne,

Grand passage
de la riviere des
Gallions.

1696. avec quelques parapets à droit & à gauche, & une place d'armes à mi-côte qui est couverte de grands arbres qui peuvent donner de l'ombre & de la fraîcheur à ceux qui y seroient postez, mais qui ne les couvriroient nullement des coups de mousquets qu'on feroit pleuvoir sur eux de l'autre côté de la riviere, dont la falaise est plus élevée & plus commode, avec un beau chemin pour descendre à la riviere; de maniere que ce chemin & la plate-forme & ses retranchemens, sont absolument commandez par la falaise opposée. Cela nous obligea de remonter sur nos pas, pour chercher un endroit qui commandât le poste opposé; il ne nous fut pas difficile d'en trouver un; Monsieur Auger le marqua sur ses tablettes.

Après cela nous continuâmes notre chemin, en remontant toujours la riviere jusqu'au dessus d'une grande savanne qui est de l'autre côté de la riviere, appelée la savanne de Suère. Nous trouvâmes à la vérité quelques endroits où le passage ne seroit pas absolument impossible; mais comme pour y arriver il faut venir tout à découvert le long d'une grande savanne, & être exposé au feu de toute la hauteur sur laquelle nous

étions ; nous jugeâmes qu'il n'y avoit pas grand chose à craindre de ce côté-là, & qu'il seroit toujours facile de prévenir les ennemis, & leur empêcher le passage. 1696.

Depuis cet endroit jusqu'au pied des grandes montagnes, la riviere coule entre des falaises escarpées qui en rendent l'aproche & le passage impossible.

Nous retournâmes sur nos pas pour passer la riviere au Grand passage. Nous visitâmes l'habitation de l'Espérance, qui est séparée de celle du sieur du Querri, appelée l'Islet, par une ravine assez profonde & escarpée. Le terrain de l'Islet est commandé par celui de l'Espérance, dont la maison, la sucrerie & le moulin qui sont de maçonnerie, contribuent à défendre ce poste, & à empêcher de pénétrer dans la savanne de Suère, & de s'approcher du Grand passage.

Tout le terrain depuis la riviere des Gallions jusqu'à celle de Saint Louis, est très-beau, de bonne terre & tout-à fait propre pour le sucre blanc, aussi il s'y en fait une quantité considérable. C'est le quartier de l'Isle où il y a plus de sucreries ; il est vrai qu'elles sont petites & qu'elles manquent absolument de bois à brûler ; mais comme les ter-

1696. res sont vieilles, c'est-à-dire, qu'elles servent depuis long-tems, & que la sécheresse y est plus ordinaire que la pluye, les pailles des cannes & les bagages tiennent lieu de bois & suffisent.

Montagne de Belle-vûë & du Beau-soleil.

La riviere aux Herbes sépare en deux parties presque égales tout ce terrain, qui a environ une lieuë de large, & à qui on a donné differens noms. On appelle montagne de Beau-soleil, la partie qui est entre la riviere aux Herbes, & celle des Gallions. Au dessus de l'habitation de l'Espérance, sont celles de Suëre & des Gomiers, & à côté est celle de l'Islet. La partie qui est renfermée entre la riviere aux Herbes & celle de Saint Louis, se nomme la montagne de Belle-vûë. Au dessus est l'habitation du sieur Abbé Gueston, appelée & une autre qui est aux Jesuites qu'ils appellent Saint Claude. Elle confine à une des terres réservées par feu Monsieur Houel, appelée le Parc, dont elle est séparée par des falaises de très-difficile accès, & par une riviere qui vient des montagnes de la Souphriere, qu'on appelle la riviere de Saint Claude qui se jette dans celle de Saint Louis.

La riviere aux Herbes est composée de deux branches qui renferment un triangle

triangle qu'on appelle l'Islet. C'étoit 1696.
 aussi une des réserves de M. Houel,
 que ses héritiers ont venduë au sieur du
 Query. Nous visitâmes la plus grande
 partie de tous les endroits qui sont en-
 tre la riviere aux Herbes, & le Fort où
 je fus dîner avec Monsieur Auger. Après
 dîné nous montâmes à cheval pour voir
 tout le terrain le long de la gauche de
 la riviere aux Herbes, depuis le bord
 de la mer jusqu'à l'Islet. Nous traver-
 sâmes ensuite les habitations jusqu'au
 bas de celle de Saint Claude pour voir
 en descendant la droite de la riviere de
 Saint Louis, qui dans ces hauteurs là,
 coule entre deux falaises extrêmement
 profondes & escarpées. Depuis la riviere
 Saint Claude qui se jette dans celle de
 Saint Louis à plus de trois mille pas du
 bord de la mer, jusques un peu au des-
 sus de l'écluse du moulin des Jacobins,
 éloigné du bord de la mer de sept à huit
 cens pas, & depuis l'écluse jusqu'à la
 mer, on la peut passer par tout à gué,
 quoiqu'elle soit grosse, large, fort
 remplie de grosses roches, qu'elle ait
 de grands bassins, & qu'elle soit fort su-
 jette à se déborder, & à croître con-
 sidérablement d'un moment à l'autre;
 mais depuis l'écluse jusqu'à la riviere

Riviere
 S. Louis
 commu-
 nément
 la riviere
 des Peres
 blancs.

1696. Saint Claude, son passage n'est praticable qu'en deux endroits. Le plus bas s'appelle le passage de la Coulisse, parce qu'un habitant s'étoit avisé de faire un moulin au pied de la falaise, & à côté de la riviere, où l'on conduisoit les cannes, en les faisant glisser dans une coulisse de planches, appuyée sur des tréteaux enfoncez en terre le long de la pente d'un morne très-long & très-roi-de. Il est vrai qu'il n'eut pas le succès qu'il esperoit de cette invention, parce que la rapidité de la coulisse, faisant que les paquets de cannes en sortoient fort souvent, avec danger de blesser ou de tuer ceux qui se rencontroient sous leur chute, ou quand elles arrivoient en bas, elles étoient toutes froissées, & aussi échauffées que si elles eussent été coupées depuis quatre jours, ce qui les rendoit presque inutiles à faire du sucre, sur tout du sucre blanc. La descente de ce morne quoique longue & roide, ne laisse pas de servir aux gens qui sont à cheval, & seroit un fort bon endroit pour passer la riviere, & s'emparer des hauteurs de Belle-vûë, si elle n'étoit pas tout-à-fait découverte & commandée par deux hauteurs qui sont à la droite de la riviere, qui semblent avoir été

faites & placées là, exprès pour rendre 1696.
ce chemin inutile aux ennemis qui y
voudroient passer. Monsieur Auger ne
manqua pas de remarquer ces deux en-
droits pour y faire travailler, quand il
seroit besoin.

Le second passage est à neuf cens pas
plus haut que celui-ci. La descente de
la droite est belle & facile; elle a été
faite par les habitans voisins pour aller
à l'eau, mais celle de la gauche est si es-
carpée & si roide, qu'elle fait peur,
aussi n'y a-t'il gueres que des Nègres qui
s'en puissent servir. J'y ai passé deux fois
pendant que les Anglois nous atta-
quoient en 1703. Je ne croi pas avoir
jamais couru de plus grand danger en ce
genre.

Depuis l'écluse des Jacobins jusqu'à
leur moulin, qui est éloigné d'environ
quatre cens pas, le terrain de la droite
de la riviere est élevé & escarpé, &
commande absolument celui de la gau-
che. Depuis cet endroit jusqu'au bord
de la mer, les deux rives sont à peu près
égales; ou s'il y a quelque avantage, il
est du côté de la droite. Il fut résolu de
faire un retranchement de pierres seches,
avec des raquetes pardevant depuis l'E-
cluse jusqu'à la mer, que l'on continue.

1696. roit le long de la mer par le morne des Irois & le morne doré, jusqu'à la ravine Billau qui couvre l'entrée du Bourg S. François. Nous découvrîmes le chemin faisant quelques petits angles saillans de pierres seches qu'on avoit fait en quelques endroits de la côte; mais outre qu'ils étoient presque éboulez & tout couverts de broussailles, ils laissoient de trop grands vuides entre eux, & ils étoient trop éloignez les uns des autres pour se pouvoir défendre. On résolut de réparer ceux qui étoient éboulez, d'en faire d'autres où il seroit besoin, & de les joindre par des courtines qui seroient face à la mer, comme aussi de creuser un boyau autour de la pointe du morne des Irois, & d'un autre qui en est éloigné d'environ cent pas, avec une muraille seche pour les joindre l'un à l'autre, & de continuer ces retranchemens jusqu'à la ravine Billau. Il y avoit une batterie à la gauche de cette ravine qu'on appelloit la batterie de Carcavi, que l'on jugea à propos de transporter de l'autre côté de cette ravine, & de la renfermer dans l'enceinte du Bourg.

Nous trouvâmes au Bourg Saint François un nommé le Blanc, Maître d'une barque qui venoit d'arriver de la Mar-

1696
tinique. Il rendit quelques paquets à Monsieur le Gouverneur, & nous dit qu'il étoit freté pour le retour par nos Religieux, pour lesquels il devoit prendre chez nous sa charge de pots & de formes pour notre habitation du fond Saint Jacques. Il me rendit aussi quelques lettres, une entr'autres de notre Supérieur, qui sembloit supposer que je m'arrêteroïis à la Guadeloupe pour faire travailler au canal; il me prioit de donner mes soins afin que la barque fût promptement chargée, & qu'on y mît de bonne poterie, & le plus qu'on pourroit. Je résolus de me servir de cette occasion pour retourner à la Martinique, quoiqu'elle ne fut pas trop sûre. Je le dis à Monsieur Auger qui eut peine à y consentir, & qui me conseilloit d'attendre quelqu'un de nos Corsaires où je serois plus en sûreté; mais comme je n'avois rien à perdre, parce que je laissois mes instrumens au Gouverneur qui me promettoit de me les envoyer par quelque bonne occasion; je me mis peu en peine de ce qui pouvoit arriver; le pis étoit d'être pris par les Anglois, dont j'étois bien sûr de ne pas recevoir de mauvais traitemens; au contraire, j'aurois eu le plaisir de voir quelques-unes de leurs

1696. Isles, & d'en remarquer les défenses & les lieux les plus propres à les aller visiter; de sorte que je me fixai à me servir de cette barque.

Je pris congé du Gouverneur qui me chargea de faire les mémoires de ce que nous avions remarqué & résolu dans notre tournée. Il me dit qu'il me viendrait prendre le Samedi suivant de bon matin pour aller visiter le quartier des habitans.

Je travaillai tout le Vendredi à ces mémoires, & à quelques remarques que j'avois faites en m'en retournant seul par le même chemin du bord de la mer. Car l'expérience m'avoit appris qu'on ne connoissoit jamais parfaitement un terrain en le voyant une fois, & d'un sens, & que le considérant d'un autre point de vûë, on est souvent obligé de changer ou de corriger ses premières idées.

Je dis au Pere Vidal Supérieur du Couvent, que j'étois résolu de me servir de la barque où il devoit charger la poterie pour retourner à la Martinique, parce que je ne le voyois pas en état de faire travailler au canal. Après quelque résistance d'honnêteté, il consentit à mon départ.

Le Samedi vingt-fixième Mai, Mon-

seigneur Auger me vint prendre de grand matin ; il m'avoit fait amener un de ses chevaux. 1696.

Toute l'Ance qui est devant notre habitation étoit bien retranchée ; il y avoit un parapet de sept pieds de haut & six de large , composé d'un double rang de palissades de tendre à caillou , remplis de terre & de fascines avec une banquette. Ce parapet avoit des angles saillans de distance en distance ; il étoit couvert de douze ou quinze rangs de raquettes, qui faisoient une largeur de cinq à six toises ; le tout bien entier & bien entretenu depuis l'embouchure de notre riviere , c'est-à-dire , de la riviere de Saint Louis jusqu'auprès du Bourg du Baillif, où toutes les palissades avoient été emportées, ou par le débordement de la riviere dont j'ai parlé ci-devant, ou par les Nègres qui les avoient dérobées pour les brûler. Monsieur le Gouverneur donna ordre aux Officiers de Milice qui étoient presens , de faire réparer ces breches avec des murs de pierres seches, en attendant qu'on pût avoir des palissades de tendre à caillou, pour les remettre comme elles étoient auparavant.

Nous visitâmes le Château de la Magdelaine, la batterie qui est à côté, l'An-

1696. ce du gros François, & l'embouchure de la riviere du Plessis que nous remontrâmes sur la droite jusqu'à près de deux mille cinq cens pas. Là elle coule dans un fond fort uni, au milieu d'une savanne qui est dans l'habitation du sieur Radelin. Elle est fort aisée à passer dans ce lieu-là, aussi ce fut par cet endroit qu'une partie des Anglois passa en 1691. lorsque nos gens eurent abandonné leurs postes, par l'insigne méchanceté de quelques mal-intentionnez, comme je l'ai dit ci-devant. Il est certain que cet endroit est difficile à garder, cependant comme il est commandé par deux petites buttes dont la montée est assez roides, il fut résolu de les fortifier en creusant un boyau sur leur hauteur, par le moyen duquel on arrêteroit les ennemis, qui auroient plus de quatre cens pas à faire à découvert dans la savanne avant de pouvoir arriver au pied de la première butte, où étant arrivez, ils seroient battus en flanc par l'autre; ou s'ils se mettoient en devoir de passer entre les deux, ils auroient à essuyer les deux feux, & trouveroient en face une ravine assez profonde, au de-là de laquelle il y a des bois & des broussailles épais, & un morne fort roide, où

il seroit encore très-facile de les arrêter.

Nous passâmes la riviere du Pleffis en cet endroit, & la cottoyâmes en descendant par sa gauche, jusqu'au Grand-passage; observant & remarquant tous les avantages que les ennemis ou nous pouvions tirer des maisons, des arbres & des murs de pierres seches, qui sont en grand nombre dans cet endroit-là, afin de faire abattre ou de conserver ce qu'on jugeroit à propos selon le besoin. Nous continuâmes notre chemin jusqu'au bord de la mer, que nous cottoyâmes sur le bord de la falaise jusqu'à l'Ance Vadelorge, dont nous fimes le tour. Il fut résolu de faire deux parapets de palissades & de fascines, & de faire planter sept ou huit rangs de raquettes dans tout son contour, avec des crocs de chien sur le devant pour donner de l'occupation aux ennemis qui voudroient pénétrer par-là, & avoir le tems de les tirer comme au blanc quand ils seroient une fois embarassez dans ces épines. J'expliquerai dans une autre occasion ce que c'est que les raquettes & les crocs de chien.

De l'Ance Vadelorge jusqu'à la descente de la plaine des habitans, la falaise est escarpée. Elle est de différentes

1696. hauteurs, depuis quatre jusqu'à sept à huit toises de hauteur, de sorte que toute cette côte se défend assez d'elle-même. Il y avoit seulement quelques petits sentiers que les habitans avoient faits pour leur commodité pour aller à la mer; Monsieur Auger leur ordonna de les rompre incessamment, leur remontrant qu'ils ne devoient pas préférer une petite commodité aux risques où ils se mettoient d'être enlevez la nuit avec leurs Negres par les ennemis, qui remarquant le jour ces sentiers en rangeant la côte, & les voyant éloignez des corps de garde ne manqueroient pas d'y venir pendant la nuit, d'y descendre & de les piller.

Nous cottoyâmes ensuite toute la hauteur du morne, au pied duquel est la plaine des habitans. Toute la crête de cette côte seroit très-propre à être retranchée & seroit un poste avantageux, qu'il seroit difficile de forcer; mais il nous parut d'une trop grande étendue, puisque du bord de la mer jusqu'à un endroit où la côte devient presque toute droite & escarpée comme une falaise, il y a près de quinze cens pas, ce qui seroit un trop grand travail, & qui demanderoit trop de monde pour le faire & pour le garder. Une autre raison en-

core qui nous empêcha d'y penser, fut 1696.
que tout ce terrain est léger & de peu de
consistance, de sorte qu'il auroit été im-
possible de creuser un boyau qu'il n'eût
été rempli avant d'être perfectionné.
On auroit donc été réduit à faire tout ce
retranchement de palissades & de fas-
cines, ce qui auroit été fort à charge aux
habitans : d'ailleurs les ennemis faisant
leur descente plus près du Fort tout ce
travail auroit été perdu ; ainsi nous nous
contentâmes de tracer environ cent toi-
ses de retranchemens au bord de la mer.
Les deux Capitaines de Milice de ce
quartier-là qui étoient presens nommez
Tomaseau & Boucachar, se chargerent
de les faire exécuter ; comme ils étoient
bons Officiers & fort zéléz pour le bien
commun, Monsieur le Gouverneur s'en
reposa sur eux.

Nous allâmes chez le bon Pere Ro-
main Capucin, Curé de la Paroisse où
Monsieur Auger avoit envoyé préparer
à dîner. Ce bon Religieux qui étoit tout
de cœur, fut un peu fâché de la pré-
caution que le Gouverneur avoit prise,
& lui en fit de petits reproches tout à fait
obligeans. Il avoit convié les deux Ca-
pitaines de Milice afin d'avoir plus de
tems de les instruire de ce qu'ils avoient

1696. à faire. Les habitans du quartier avoient une vénération toute singuliere pour leur Pere Curé ; ils avoient rebâti tout de nouveau sa maison qui étoit de charpente , grande & fort propre , avec un fort bel enclos & un jardin bien entretenu. Les Anglois avoient épargné l'Eglise dans l'incendie qu'ils firent de toutes celles où ils purent pénétrer en 1691. elle étoit vieille & toute de bois , mais propre , bien entretenüe & bien ornée.

Nous montâmes à cheval sur les quatre heures après midi , & nous cottoyâmes la riviere depuis environ trois cens pas au-dessus de l'Eglise jusqu'à son embouchure. Il est certain que dans une occasion on pourroit y arrêter les ennemis ; mais il n'y avoit aucune apparence d'y faire des travaux , tant pour les raisons que j'ai dites ci-devant , en parlant de la crête du morne , que parce que les fréquens débordemens en emporteroient plus qu'on n'en pourroit achever. Comme nous vîmes que les raquettes venoient parfaitement bien au bord de la mer , M. Auger ordonna aux Capitaines d'en faire planter le plus qu'ils pourroient tout le long de l'Ance.

Nous passâmes sur le bord de la falaise en nous en retournant , afin de

mieux observer ce que nous avions vû 1696.
le matin. M. le Gouverneur me laissa
chez nous en passant, & ne voulut ja-
mais que j'allasse le conduire chez lui.

Je travaillai tout le Dimanche & une
partie du Lundi aux mémoires des ré-
parations & augmentations qu'il y avoit
à faire depuis la riviere Saint Louis jus-
qu'à celle des habitans.

Le Mardi j'allai avec Monsieur Auger
à notre habitation du Marigot, & de-là
au Parc. La descente de la riviere Saint
Louis est longue, roide & fort difficile:
il ne faut pas penser d'y aller à cheval. Je
remarquai cependant qu'il ne seroit pas
impossible d'y faire un chemin. Les Né-
gres que nous avions avec nous, nous
porterent de l'autre côté de la riviere.
Nous trouvâmes la montée du Parc bien
plus facile que la descente. On avoit fait
un petit retranchement sur le haut,
lorsque quelques habitans s'y étoient re-
tirés avec leurs familles en 1691. mais
ils y avoient fait si mauvaise garde, &
s'étoient si mal défendus quand un parti
Anglois les y alla visiter, qu'ils les y
laissèrent pénétrer, & perdirent la plus
grande partie de ce qu'ils y avoient re-
tiré. On appelle cet endroit le Parc,
parce qu'il est renfermé de tous côtez

1696. par des rivières profondes & presque impraticables, & qu'il est adossé aux montagnes qui portent la Souphrière. Nous en fîmes une bonne partie du tour depuis l'endroit où nous étions entrez, en gagnant sa pointe du côté de la mer, & retournant par le côté opposé, où nous trouvâmes toute sa largeur qui nous parut être dans cet endroit-là de dix-huit cent à deux mille pas.

Quoique ce poste paroisse fort bon pour faire un réduit, Monsieur Auger résolut de ne s'en point servir, & même de défendre aux habitans d'y retirer leurs familles & leurs effets, sous peine d'être abandonnez, & de n'avoir aucune protection, ni aucune justice des pillages qui pourroient leur être faits par les Nègres, qui dans ces occasions sont souvent autant à craindre que les ennemis. Les raisons qu'avoit le Gouverneur, étoient qu'il est absolument nécessaire que le peuple soit réuni dans un même endroit, afin que ceux qui portent les armes soient également intéressés à sa conservation. 2^o. Qu'il faut que ce lieu ait communication avec la partie de l'Isle qui n'est point attaquée. 3^o. Qu'on puisse retirer dans un même lieu les blessez & les malades, l'hôpital

& les Chirutgiens, les magasins des vivres & des munitions qui doivent être derriere le camp, à portée d'y être conduits facilement & avec l'ordre & l'œconomie necessaire; & enfin pour éviter que les habitans sous prétexte d'aller voir leurs familles, n'abandonnent le camp, & n'y retournent plus. Ces inconveniens ne sont point à craindre, lorsque le réduit est derriere le camp. Il est bien plus en sûreté, on en tire plus aisément ce qu'on a besoin, les malades & les blessez sont mieux servis, les munitions plus à la main & mieux ménagées, & l'Officier qui y commande, & qui ne laisse entrer personne sans voir le congé du Gouverneur, & pour combien de tems il est accordé, a soin de renvoyer au camp ceux qui oublient d'y retourner.

Nous retournâmes par le même chemin que nous étions venus en visitant toutes ces hauteurs, afin d'en bien connoître la situation & les avantages qu'on en pourroit tirer si, les ennemis y faisoient des courses. Nous descendîmes par le chemin de la coulisse, & nous allâmes jusqu'au Fort toujours par les hauteurs des étages, dont il étoit important au Gouverneur de connoître

— 160 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. les sentiers, les ravines, les hauteurs,
& généralement toutes les dispositions
du terrain.

Ceux qui liront ces Mémoires se souviendront, s'il leur plaît, du plan que je viens de faire de tout le tour de la Guadeloupe, & sur tout du quartier des trois Rivieres, & du terrain qui est depuis le vieux Fort jusqu'à la riviere des Habitans, ou du moins d'en remarquer l'endroit & la page, pour entendre plus aisément ce que je dirai dans les années 1701. 1702. & 1703. au sujet des fortifications qu'on y fit faire, dont j'eus la conduite & la direction; & encore touchant l'attaque & le siege que les Anglois formerent devant le Fort de la Basse-terre en 1703.

Le Jeudi 31. Mai, j'allai dîner chez Monsieur de la Malmaison Lieutenant de Roi. Le jour suivant je fis mes adieux, & je me préparai pour partir le Samedi, parce qu'on esperoit que la barque seroit prête ce jour-là de bonne heure, comme elle le fut en effet; mais Monsieur le Gouverneur ordonna au maître de ne partir que le lendemain après midi. Il vint me voir le Dimanche matin, & m'emmena dîner chez lui. Il envoya dire au maître de la barque de mettre

en panne devant le Fort, & de m'y at- 1696.
tendre. Je pris congé de nos Peres, &
fui vis le Gouverneur.

CHAPITRE VII.

*Voyage de l'Auteur de la Guadeloupe à
la Martinique. Description des Isles
des Saintes.*

JE m'embarquai le Dimanche troi-
sième Juin sur les cinq heures du
soir. Nous mouillâmes aux Saintes
avant minuit. J'ai déjà dit qu'on devoit
plûtôt les appeller les Saints que les Sain-
tes, car leur nom Espagnol est *Los San-
tos*, parce que les Espagnols les décou-
vrirent le jour de la Toussaint; & c'est
du jour de la découverte que la plûpart
des noms ont été pris, comme la Flo-
ride à cause qu'elle fut découverte le
jour de Pâque - Fleuri, la Dominique,
sainte Croix, les Vierges & autres lieux
de l'Amérique. Je m'apperçûs dans ce
petit trajet que notre barque étoit pesan-
te & mauvaise voiliere, mais il étoit
trop tard. Le maître avoit quelques ba-
les de coton à prendre aux Saintes,
avec des volailles, des pois & du mil,

1696. ce qui nous obligea de nous y arrêter tout le Lundi, & la plus grande partie du Mardi. Monsieur Auger avoit eu la bonté de faire mettre dans la barque des provisions pour mon voyage qui ne me furent pas inutiles. Je me fis mettre à terre dès qu'il fut jour. J'allai saluer le Pere Lucien Carme, qui étoit Curé de ces deux Isles. L'Eglise & la maison du Curé sont dans l'Isle qui est sous le vent, qu'on appelle à cause de cela, la Terre de bas, comme celle qui est au vent se nomme la Terre de haut. Ce Religieux me reçut fort civilement, & me pria d'accepter sa maison pendant que ma barque seroit mouillée. Je fus dire la Messe. L'Eglise est toute de bois, petite & assez propre. La maison du Curé ne consistoit qu'en deux petites chambres, une cuisine & un autre petit bâtiment. Le terrain qui étoit aux environs suffisoit pour faire un assez beau jardin; mais soit que ce Religieux n'aimât pas le jardinage, soit pour d'autres raisons, il le laissoit en friche, ce qui lui attiroit une infinité de moustiques & de maringouins. Je le priai en déjeunant de me faire voir les beautez de son Isle. Nous employâmes une bonne partie du jour à cette promenade, & nous fîmes le

Terre de
bas, une
des Isles
des Sain-
tes.

tour de l'Isle autant qu'il se pouvoit faire, 1696.
car on ne peut pas le faire exactement ;
elle peut avoir autant que l'on peut ju-
ger trois lieuës de tour. La terre de haut
me parut plus grande. L'Islet qui est en-
tre les deux est petit & inhabité. Il sert à
former le port qui est bon, grand, assez
sûr & profond. Il y a dans ces deux Isles
de bonne terre dans les revers des mor-
nes & dans les fonds. Les sommets des
mornes, quoique pierreux, ne laissent
pas d'être assez couverts de bois. Le ma-
nioc, les patates, les pois, le cotton,
le tabac & les volailles y viennent en
perfection. Il y a beaucoup de chevres
ou cabrites, particulièrement sur l'Islet.
Il nourrissent aussi bon nombre de co-
chons. Tant que durent les graines fau-
vages ils sont sûrs de ne pas manquer de
ramiers, de perroquets & de perriques.
Dans les autres tems ils ont des tourte-
relles, les grives & les oiseaux de mer
en abondance. La pêche y est très-bon-
ne, & l'on trouve dans les rochers beau-
coup de coquillages, d'écrevisses de
mer, de homars, de poupars & de
congres. Ils ont aussi quelques bêtes à
cornes quoiqu'en petit nombre, parce
qu'ils n'ont pas assez de terrain pour les
nourrir. L'air y est bon & assez frais,

Commo-
ditez de
ces Isles.

1696. parce que ces petites Isles étant au milieu de la mer, on y jouït toujours du vent de quelque côté qu'il vienne, ce qui suffit dans toutes nos Isles pour n'être jamais fort incommodé de la chaleur. Outre le port qui est entre les trois Isles, il y a à la terre de bas deux ances fort jolies, dont le fond est de sable, où l'on peut mouïller & débarquer fort commodement. On les appelle l'ance du grand & du petit figuier.

Nous fûmes voir le Capitaine de Milice de ces Isles; il y est comme délégué du Gouverneur de la Guadeloupe, de qui ces Isles dépendent aussi bien que la Grande terre & la Desirade. Il nous reçût fort bien, & m'offrit tout ce qui dépendoit de lui. Je le priai de faire en sorte que notre barque fut expédiée le plus promptement qu'il seroit possible, afin de pouvoir être à la Martinique le jour de la Pentecôte.

Forces &
richesses
du país.

Le Curé le pria à souper avec le maître de la barque. Ce Capitaine nous dit qu'il pouvoit compter sur quatre vingt-dix hommes, vieux, jeunes, blancs, bruns & noirs, bien armez, & en état de faire le coup de fusil, & de défendre l'Isle & les barques qui y viennent mouïller. Il nous dit aussi que les ha-

bitans n'étoient pas riches, mais qu'ils vivoient commodement, & qu'avec leur petit commerce de coton, de légumes, de tabac & de volailles, ils amassoient de l'argent dont l'Isle étoit assez bien pourvûë. Je couchai chez le Pere Curé. Le lendemain après la Messe, je fus voir l'endroit où l'équipage d'un vaisseau François qui s'étoit brûlé dans le havre de peur de tomber entre les mains des Anglois, avoit soutenu un siege contre les équipages de trois vaisseaux Anglois, & avoit donné le tems à Monsieur du Lion, pour lors Gouverneur de la Guadeloupe, de le venir délivrer, & de prendre prisonniers ceux qui les assiégeoient. Le Pere du Tertre rapporte le fait dans le quatrième tome de son Histoire. 1696.

Ce poste est naturellement fortifié, & pour peu qu'on y travaillât, il seroit impossible de le forcer, pourvû que ceux qui y seroient eussent des munitions de guerre & de bouche. Il n'y a qu'une chose désagréable dans ces Isles, c'est le défaut d'eau douce. Les habitans ont à la verité deux ou trois petites sources qui leur donnent de l'eau suffisamment pour boire; mais elle tarissent pour peu que la secheresse soit plus grande qu'à l'or-

1696. dinaire, & ils sont réduits à conserver l'eau de pluye dans des tonneaux, des jarres & autres vaisseaux, & dans des trous faits en terre où elle se corrompt aisément. Je m'étonnai de leur négligence à faire des citernes, vû qu'ils ont la chaux, le sable & les pierres à discrétion, & je ne fus point satisfait de la raison qu'ils m'en donnerent, que l'eau renfermée dans les citernes, contractoit l'odeur & le goût de la chaux. Car quand cela arriveroit au commencement qu'elles sont faites; il est certain que cette mauvaise qualité se dissiperoit peu à peu, & que le limon que l'eau porte toujours avec elle tapisseroit pour ainsi dire, & feroit une croute sur le fond & sur les côtez de la citerne, qui empêcheroit l'eau de contracter aucun mauvais goût, parce qu'elle ne les toucheroit pas immédiatement. Je leur dis mon sentiment, & je leur fis voir qu'il y avoit plus d'entêtement & de négligence dans cela que de véritable raison; puisque quand même l'eau contracteroit quelque mauvais goût, du moins elle seroit bonne pour la cuisine, pour les bestiaux, & pour laver le linge, & leur épargneroit la peine de le venir laver très-souvent aux trois rivières avec

beaucoup de risques & de danger. 1696.

Je donnai à dîner au Curé & au Commandant des Saintes dans la barque ; & après qu'on les eût reporté à terre, nous levâmes l'ancre sur les quatre heures après midi. Je me fâchai quand je vis que le maître de la barque vouloit passer au vent de la Dominique pour gagner le mouillage de sainte Marie, qui est proche de notre habitation, où il devoit décharger sa poterie. Je fis tout ce que je pûs pour lui faire changer de dessein, parce qu'ayant reconnu combien sa barque étoit dure & pesante, il paroissoit impossible que nous pussions jamais arriver à ce point-là ; mais je ne pûs rien gagner. Il prétendoit que les vents de terre nous porteroient cette même nuit bien loin au vent de Marie-galante, & que conservant pendant le jour notre avantage, ou même l'augmentant en faisant des bordées, nous nous éleverions en deux nuits jusqu'à la hauteur de la Caravelle, d'où il nous seroit facile de nous rendre au mouillage de sainte Marie, vent arriere. Ce projet étoit beau, & auroit pû réussir si la barque n'avoit pas été une vraie charrette ; il fallut pourtant en passer par-là, & moitié content, moitié fâché, nous

Départ
des Sain-
tes.

1696. soupâmes , & puis je me mis entre deux balles de cotton , enveloppé dans mon manteau , où je dormis une partie de la nuit.

Je vis à mon réveil environ deux heures avant le jour , que nous étions par le travers de Marie galante , à peu près à la moitié de sa longueur , & à une petite lieuë de terre. Nous continuâmes assez bien notre route jusqu'au lever du soleil , parce que les vents de terre qui étoient Nord & Nord-ouïest nous favorisoient ; mais dès qu'ils se mirent à l'Est, nous commençâmes à perdre notre avantage. Je conseillai au maître de faire une bordée sur la terre de Marie-galante , & de mouïller quand nous le pourrions faire pour passer la journée , sans perdre ce que nous avions gagné , & que le soir nous remettrions à la voile , & profiterions des vents de terre, qui selon les apparences nous éleveroient assez pour porter vent large sur la Trinité ; il n'en voulut rien faire , car entre autres bonnes qualitez , il avoit celle de ne faire jamais ce qu'on lui conseilloit , quelque bon qu'il fût. Il continua donc de porter au plus près , & de dériver à vûë d'œil ; puis il se mit à faire des bordées , & ce fut encore pis , de sorte qu'il

eut

Mauvai-
se con-
duite du
maître
de la
barque.

eut le chagrin de voir qu'à deux heures après midi nous avions tellement perdu, que nous n'étions plus qu'à deux lieuës au vent du Trou-au-chat de la Cabestere de la Guadeloupe. Il fallut donc reporter sur les Saintes que nous eûmes bien de la peine à gagner. Le vent de terre étant venu avec la nuit, il voulut tenter de l'autre côté, & porter au vent de la Dominique; mais dès que nous fûmes au vent de la terre de haut, les courans se trouverent plus forts que le vent, & nous entraînerent dans le canal entre les Saintes & la Dominique. Nous passâmes toute la nuit à louvoyer bord sur bord, sans gagner autre chose que de nous trouver le matin à deux lieuës au vent des Saintes.

Nous employâmes tout le Jeudi à faire la même manœuvre, sans avoir gagné un quart de lieuë; encore étions-nous heureux de n'avoir rien perdu. Nous eûmes la nuit un vent de Nord fort frais qui nous mit à près de six lieuës au vent de la Dominique, & à peu près par son milieu. Nous commençons à bien esperer de notre voyage, quand le Vendredi à l'aube du jour nous découvriâmes deux voiles qui portoient sur nous. Nous nous crûmes pris, & nous

1696. l'étions en effet , si elles avoient été Angloises. Mais dans ce moment le vent s'étant tourné à l'Est , nous portâmes sur les Saintes , & entrâmes dans le port , ayant en queue une corvette & une barque qui alloient en course , qui ayant reconnu notre bâtiment bien avant que nous les eussions reconnus , n'avoient pas voulu forcer de voiles , afin de nous laisser le chemin libre , & que nous n'allassions pas nous échoïer. Elles entrèrent dans le port des Saintes où elles alloient prendre des légumes , & se mocquerent bien fort de notre maître , & de sa navigation.

Rencontre de deux Corsaires François.

Nous remîmes à la voile à soleil couchant , mais bien que nous fussions encore aidez du vent de Nord , les deux lieuës que nous avions à faire au vent plus que les jours précédens , & les courans du canal qui nous entraînoient avec d'autant plus de force que nous en étions plus proches , furent cause que nous ne pûmes nous élever qu'environ une lieüe au vent de la Dominique : car notre pilote ne voulut plus reprendre sa première route , quoi qu'elle fut meilleure que celle qu'il suivoit.

Nous passâmes le Samedi tout entier & toute la nuit du Dimanche à faire la

même manœuvre sans pouvoir nous élever plus de trois lieuës. Enfin le jour de la Pentecôte le maître résolut de porter sur la Basse-terre de la Martinique, & de mouïller s'il pouvoit au Prêcheur pour prendre de l'eau, & attendre un vent favorable pour remonter à sainte Marie en rangeant la côte. 1696.

Le Lundi onzième Juin, sur les dix heures du matin, nous nous trouvâmes à la pointe du Prêcheur. Je me fis mettre à terre à l'habitation de Madame la veuve Chapelle, où je dis la Messe, & où je dinai. Elle me donna un canot avec trois Nègres, & un Caraïbe pour gouverner, pour me porter jusqu'au Potiche chez Monsieur Michel. Ma navigation avoit été jusques-là fort ennuyeuse, la fin fut des plus perilleuses que j'eusse essuyées jusqu'alors.

A peine eûmes nous doublé le morne S. Martin, que nous fûmes pris d'un coup de vent si furieux, accompagné de pluie, d'éclairs & de tonnerres, que deux barques qui étoient devant nous furent contraintes d'amener tout plat, & de pouter à mats & à cordes. J'aurois bien voulu prendre terre, mais cela étoit impraticable, parce que c'est une côte de fer, où les lames hautes comme

Danger
où se
trouve
l'Auteur.

1696. des montagnes se rompoient contre la falaise avec un bruit effroyable. Je dis au Caraïbe de virer, mais il se contenta de me dire en son baragouin; *Compere na pas tenir peur, si canot tourné toi tenir cœur fort.* Les Nègres qui parloient mieux que lui me dirent qu'il étoit impossible de virer, & qu'il falloit se résoudre à perir, ou à continuer le voyage. Je pris patience. A tout hazard je me dépoüillai ne laissant sur moi que mon caleçon & mon chapeau. En cet état je m'assis au fond du canot, duquel j'avois soin de vuider l'eau de toutes mes forces, & j'avois assez d'affaires; car comme les lames sont courtes près de terre, le Caraïbe ne pouvoit pas empêcher qu'il n'en entrât quelqueune par notre avant. Cependant les trois Nègres & lui travailloient comme des desesperez, les Nègres à nager, le Caraïbe à parer les lames. On peut croire que je les exhortois de mon mieux. Nous arrivâmes enfin à l'embarcadere du Potiche, où nous nous échouâmes bien plus heureusement que nous n'osions esperer. Je pris du linge & un habit sec dans mon panier, & je fis laver le reste de ma dépouille dans la riviere, parce que tout étoit mouillé d'eau de mer. Je montai chez

Monfieur Michel, où je fus reçu à l'ordinaire. On donna à boire & à manger à ceux qui m'avoient conduit, & je les recompensai largement de leurs peines. J'appris que le Pere Rofié mon Confrere ne comptoit pas de me rendre ma Paroiffe, & qu'il s'en étoit expliqué ainfi à plusieurs personnes. Les voisins de Monfieur Michel ayant fçû que j'étois arrivé, me vinrent voir, & m'offrirent de faire figner une Requête à toute la Paroiffe, pour demander à l'Intendant & au Gouverneur général que je fuffe réintégré dans mon poste. Je ne crus pas devoir accepter leurs offres, je les remerciai de leur bonne volonté, étant réfolu de ne m'adrefler qu'aux Supérieurs de la Religion, perfuadé qu'ils me rendroient justice. Je foupai & couchai chez Monfieur Michel.

Le Mardi 12. Juin il me donna un cheval & un Nègre pour porter mon panier, & vint avec moi au Macouba. Les habitans qui demeuroient sur le chemin, m'accompagnerent, & nous vînmes tous mettre pied à terre au Prefbytere. Le Curé parut étonné de me voir arriver fi bien accompagné; il m'a avoué depuis qu'il avoit crû d'abord que je venois prendre poffeffion de ma maifon de

Il arrive
à fa Pa-
roiffe du
Macou-
ba.

1696. haute lutte, & le mettre dehors. Après les complimens ordinaires il me tira à part, & me dit qu'on n'avoit pas pensé que je dûtse revenir si-tôt, qu'il n'eût pas quitté sa Paroisse, s'il eût crû ne devoir pas demeurer plus long-tems dans celle où il se trouvoit, qu'il ne la pouvoit ceder sans un ordre exprès du Supérieur, & que comme il trouvoit fort juste que je travaillasse pour y rentrer, il me prioit d'agrèer qu'il tâchât de s'y conserver, puisqu'on lui avoit promis positivement de l'y laisser, & de me contenter d'une autre façon en cas que je revinssse de la Guadeloupe. Je ne crûs pas me devoir beaucoup expliquer avec lui. Je lui dis seulement que j'étois venu pour le voir, dire la Messe & continuer mon voyage. Il me pria de rester à dîner, mais je le remerciai. Je fus dire la Messe, à la fin de laquelle la plûpart de mes Paroissiens me vinrent saluer, & me dirent en sa presence, que je n'avois qu'à parler, & que dès le même jour ils députeroient vers le Gouverneur général & l'Intendant pour me faire rendre ma Paroisse. Je les priai de n'en rien faire, & comme je vis que ces offres mortifioient mon Confrere, & qu'on pourroit peut-être s'échauffer de part & d'au-

tre, je montai à cheval & je partis. Je vis en passant le Pere Breton & le Pere Imbert, & j'arrivai au fond Saint Jacques à l'heure de dîner.

Le Pere Cabasson notre Supérieur parut surpris de me voir, il me demanda des nouvelles de la Guadeloupe, & feignit de n'avoir pas reçu la lettre par laquelle je lui mandois que ne voyant aucune apparence de faire travailler au canal, je m'en retournerois aussi-tôt que j'aurois achevé ce que Monsieur Auger souhaitoit de moi; il me dit que ne m'attendant pas si-tôt, il avoit été obligé de donner ma Paroisse au Pere Rosié, mais qu'il trouveroit le moyen de me contenter. Je lui répondis que sans mettre en ligne de compte les dépenses qu'il sçavoit que j'avois faites pour meubler la maison Curiale, j'esperois qu'il se souviendroit de la parole qu'il m'avoit donnée, sur laquelle je croyois devoir compter très-sûrement. Le dîner se passa sans plus parler de cette affaire. Dès que nous fûmes sortis de table, il emmena avec lui le Pere Chavagnac. Je vis bien qu'il alloit consulter sur ce qu'il avoit à faire pour se tirer d'embaras. Je me retirai dans une chambre pour dire mon Bréviaire & me reposer. Nous ne

1696. parlâmes point d'affaires en soupant ; mais comme le Supérieur se fut retiré dans sa chambre en sortant de table , le Pere Chavagnac qui étoit mon ami particulier , me prit par la main & me conduisit dans le jardin pour prendre le frais ; il faisoit un beau clair de lune , & il scût si bien me tourner que je consentis à demeurer avec lui au fond S. Jacques jusques à ce que les bâtimens qu'on étoit obligé de faire pour la fabrique du sucre blanc , fussent achevez , ou du moins en état d'être continuez sans mon assistance ; & que cela étant fait , je serois maître de retourner à ma Paroisse , & que le Supérieur en donneroit avis dès le lendemain au Pere Rosié , afin qu'il prît là-dessus ses mesures comme il le jugeroit à propos. Nous rentrâmes dans la maison aussi-tôt que j'eus donné ma parole au Pere Chavagnac , qui frappa à la porte du Pere Supérieur , & lui fit part de la réussite de sa commission. Celui-ci sortit avec empressement , m'embrassa , me renouvela les promesses qu'on venoit de me faire de sa part , & m'assura que dans toutes les occasions , il feroit pour moi ce que je faisois pour lui dans celle-ci. Je me chargeai aussi du soin de la Paroisse du Marigot , parce

que nous n'avions personne pour la remplir, & qu'étant fort petite elle ne m'empêcheroit pas de vaquer à mes bâtimens. Le plus considérable étoit une purgerie, c'est-à-dire une longue gallerie où l'on porte les formes de sucre au sortir de la Sucrierie pour les y travailler. Je résolus de lui donner cent vingt pieds de longueur sur trente de largeur, avec des appentis d'un côté, de quinze pieds de largeur, & de mettre l'étuve au bout des appentis.

CHAPITRE VIII.

Du Pommier des Isles. La maniere de faire les Canots. De la Chaux, du Sable, du Moëlon & des Pierres de taille.

LE Mercredi 13. Juin, je pris quelques Nègres avec moi, & je fus dans les bois de notre habitation chercher les arbres qui seroient nécessaires pour faire la charpente du bâtiment projeté, & un canot pour aller chercher la chaux. Le mauvais état de notre temporel, nous obligeoit à mettre tout en œuvre pour épargner afin de pouvoir satisfaire nos

1696. créanciers. Je ne trouvai point d'arbre plus à la main pour faire le canot dont j'avois besoin, qu'un pommier. On l'appelle Cotonnier rouge à S. Domingue & à la nouvelle Espagne. Je ne vois pas la raison de ce nom, car il ne porte ni coton ni duvet, & n'a rien qui approche des arbres qui portent du coton de quelque espece qu'il soit.

Pommier
ou Cotonnier
rouge

La feüille de cet arbre est toute semblable à celle du pommier d'Europe pour la figure & pour la couleur, mais elle est deux fois plus grande & plus épaisse. Son écorce est rougeâtre, épaisse d'un bon pouce, toute tailladée; elle est peu adhérente & se leve facilement, parce que l'arbre est rempli de beaucoup de seve. Il paroît de couleur de chair lorsqu'on le coupe, mais il se décharge & devient gris à mesure qu'il se sèche. Il est doux, il a les fibres longues, le grain fin, il est léger, se coupe & se travaille aisément, mais il ne dure pas long-tems. Le soleil le fait fendre & les vers s'y engendrent & le percent, à moins qu'on n'ait soin de le tenir bien gaudronné, & à couvert quand on ne s'en sert point.

Je louai deux Mulâtres charpentiers de canots qui étoient esclaves d'un ha-

bitant de la riviere Capot, nommé Courtois, avec lequel je fis marché à quinze écus pour la façon du canot, & un écu à chacun des ouvriers de recompense à la fin de l'ouvrage, avec leur nourriture. L'arbre que je fis abattre se trouva propre pour faire un canot de vingt-neuf pieds de longueur sur quatre pieds de large dans son milieu. Je le fis faire en pirogue, c'est-à-dire, pointu & relevé par les deux bouts, parce que comme les mers sont fort rudes dans nos quartiers, j'étois bien aise qu'on pût s'en servir sans être obligé de virer. Ce qui m'étoit arrivé en venant de la pointe du Prêcheur au Potiche m'avoit fait sage. Je ne sçai si on se souviendra de ce que j'ai dit dans un autre endroit, que le canot differe de la pirogue en ce que celle-ci est pointuë & relevée par les deux bouts, & ne se gouverne qu'avec la pagalle; au lieu que le canot n'a que l'avant fait en pointe, & son arriere qui est coupé quarrément ou en poupe, a d'ordinaire un gouvernail attaché, bien qu'il puisse être aussi gouverné à la pagalle.

Lorsque l'arbre est à terre & coupé de la longueur qu'on veut donner au canot, on choisit le côté le plus plat pour être

Maniere
de faire
les ca-
nots.

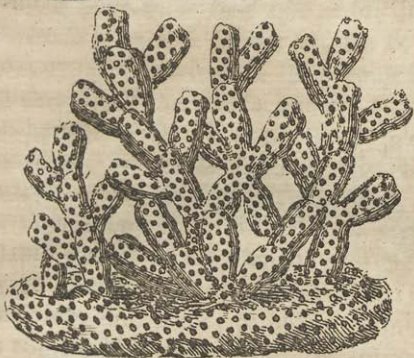
1696. creusé. On tourne l'arbre sur le côté ; pendant qu'on travaille le côté opposé qui doit être le fond. On donne à celui-ci une figure un peu platte dans son milieu que l'on appelle la semelle , qu'on arrondit insensiblement à mesure qu'on s'approche des côtez. Cette figure le rend plus ferme que s'il étoit tout-à-fait rond ou coupé comme le dessous d'un vaisseau , parce que pour lors il seroit volage & tourneroit sens dessus dessous , pour peu qu'il ne fût pas assez lesté. Cette partie étant achevée , on le retourne , & on le met sur des chantiers pour le creuser. On fait trois ou quatre trous de tarières dans le fond , pour connoître l'épaisseur qu'on lui doit donner , & la laisser égale tout le long de la semelle jusqu'à la naissance des pointes , où on laisse beaucoup plus de bois , c'est-à-dire d'épaisseur. Lorsque tout le dedans est creusé , & qu'il ne reste plus qu'à le doler & le polir , on fait entrer par force des rondins de la grosseur du bras , tout le long de ses côtez en dedans , pour les ouvrir & écarter le plus qu'il est possible , & on les y laisse jusqu'à ce que le bois étant parfaitement sec , il n'y ait plus de danger qu'ils se resserrent , & qu'ils se rapprochent. On tourne le ca-

not sur un côté pour doler l'autre , & lui donner l'épaisseur que l'on juge à propos , qui est pour les grands trois bons pouces à la semelle , en diminuant peu à peu jusqu'aux bords , où on ne lui laisse qu'un pouce ou environ. On le polit avec l'herminette & la tille courbe & creuse. On ajuste les naissances des pointes en ménageant de petites nervûres qui partent de la semelle , & qui marquent comme la fin d'une quille , lorsqu'un côté est achevé , on retourne le canot pour en faire autant à l'autre. On a soin de ménager dans sa concavité de petites élévations prises dans l'épaisseur du bois , dans lesquelles on creuse des rainures pour y faire entrer les bouts des tottes , c'est-à-dire , les planches ou bancs sur lesquels s'asseyent ceux qui nagent. J'en fis mettre cinq. Comme je destinois ce canot à porter de la chaux & des pierres , je ne me souciai pas qu'il fut léger ; je lui fis donner plus d'épaisseur qu'on ne leur en donne ordinairement ; je lui fis mettre des courbes par dedans pour le fortifier , avec trois liens de fer à chaque bout. Il fut achevé en quinze jours. Pour lors je fis marché avec un jeune homme du Bourg Sainte Marie pour pêcher de la chaux à une petite anse , éloignée d'u-

1696. ne demie-lieuë ou environ de ce Bourg, qu'on appelle l'Ance Sazerot.

Chaux
des Isles
du Vent.

La chaux dont on se sert aux Isles du Vent, est une plante qui croît dans la mer. Elle vient dans une infinité d'endroits, mais on ne la pêche que dans ceux qui n'ont pas plus de trois brasses de profondeur. Celle qui vient dans des lieux plus profonds croît à son aise, jusqu'à ce que sa hauteur ne lui donnant plus assez de force pour résister à l'impétuosité de la mer agitée, elle se rompt & est emportée sur la côte, où on la ramasse. Le pied de cette plante est rond ou ovale; il s'élargit à l'endroit d'où il sort du fond comme si c'étoit un boulet qui environnât le pied pour le soutenir & le fortifier. Quand cette tige a un pied de hauteur ou environ, elle s'élargit & se partage en plusieurs branches qui font comme une main à plusieurs doigts; c'est ce qui lui a fait donner le nom de patte de chaux. Ces doigts s'élargissent ensuite & en poussent d'autres, & ceux-là encore d'autres. Tous sont plus longs que larges, & toujours assez plats. Ils sont tous remplis de petits trous comme des rayons de miel. Lorsque cette plante est jeune & tendre & qu'on la rompt, il en sort une liqueur épaisse & blanche

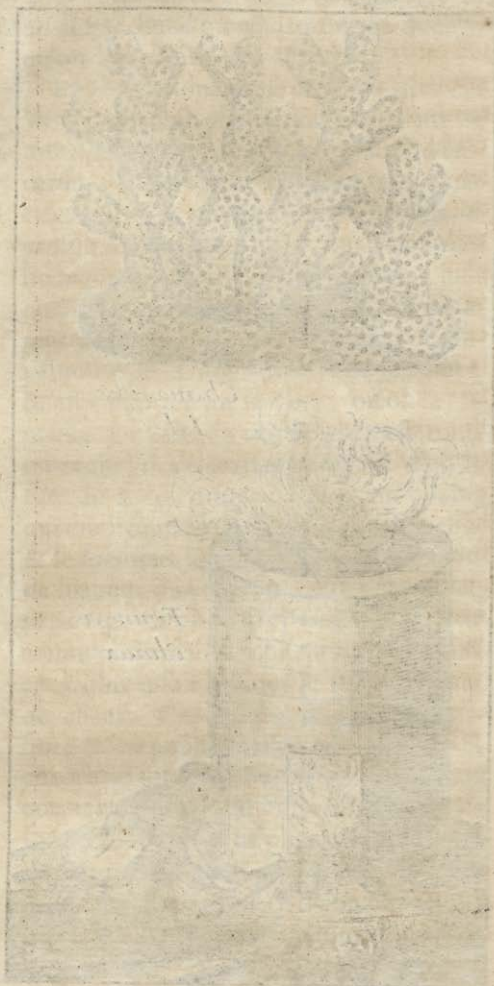


Chaux des Isles.



Four a Chaux.





comme du lait. Il faut que ce soit son ^{1696.}
suc ou la seve qui la fait croître & la
nourrit. Les extrémitez sont toujours
tendres, & s'égrainent facilement quand
on les presse dans la main avant qu'el-
les soient sorties de l'eau; mais elles
durcissent dès qu'elles ont pris l'air, &
ne s'égrainent plus si facilement. Cette
plante ou pierre est blanche comme la
neige, pesante & compacte. Quand on
en rompt une patte, & qu'on examine
la construction du dedans, on voit que
ses pores & ses parties se resserrent à me-
sure qu'elles s'approchent du centre, &
que les fibres des tiges ou pieds sont per-
pendiculaires, & celles des pattes,
horizontales. Cette chaux a une odeur
fort approchante de celle du goëmon,
quand on la tire de la mer, qu'elle perd
à mesure qu'elle se seche. On apporte
en France des morceaux de cette plante,
que le vulgaire appelle du corail blanc.
C'est une erreur.

Il y a deux manieres de la pêcher; la
premiere est d'entortiller une corde au
ped de la plante, que ceux qui sont
dans le canot tirent de force; ils rompent
ainsi le pied & enlevent la plante toute
entiere. On se sert de cette maniere
quand il y a plus d'une brasses d'eau.

Deux
manieres
de pêcher
la chaux.

1696. Lorsqu'il y en a moins les pêcheurs se mettent à l'eau, ayant le canot à côté d'eux; ils brisent les tiges ou pieds des plantes avec des pinces de fer, ou avec de bonnes perches ferrées, & plongent pour prendre ce qu'ils ont rompu & le mettre dans le canot, car la chaux ne flotte pas, sur tout le pied. Il est vrai que les extrémités des pattes viennent sur l'eau, & flottent quand on les rompt étant encore jeunes & tendres; mais dès qu'elles se sont imbibées d'eau, qui selon les apparences s'insinué par l'endroit de la rupture; elles coulent au fond.

Comment
cette
plante se
repro-
duit, &
en com-
bien de
tems.

Soit que cette plante se reproduise par les racines qui restent au fond de la mer, soit que la liqueur blanche qui en coule quand on la rompt, lui serve comme de germe & de semence pour renaître & pousser de nouveau, il est certain qu'elle repousse toujours, & que les lieux où il y en a eu une fois, ne s'en dégarnissent jamais.

Quoiqu'elle soit dure & compacte, elle croît assez vite. J'ai expérimenté étant à la Guadeloupe, qu'ayant fait rompre ou pêcher, comme on dit aux Isles, de la chaux à l'ance des fontaines bouillantes, autrement l'Islet à Goyaves, entre la terre & un rocher, nommé

l'Hermitage, qui en est éloigné d'environ cent pas, où il n'y a pas plus de quatre pieds & demi à cinq pieds d'eau, & où les plantes de chaux, étoient presque à fleur d'eau, & empêchoient les canots de passer, quand je les fis rompre; il m'arriva vingt-deux mois après, que passant la nuit par le même endroit, le canot où j'étois s'arrêta tout court, comme s'il eût échoüé sur un banc de sable; je fis amener la voile pour fonder & voir ce qui nous arrêtoit, & nous trouvâmes que nous étions échoüés sur les plantes de Chaux, dont j'en rompis quelques tiges avec la main, de sorte que nous eûmes assez de peines à nous tirer d'affaires en rebroussant chemin, & nous fûmes obligez de faire le tour du rocher, après avoir essayé le passage en plusieurs endroits, où nous trouvâmes par tout la Chaux trop haute & trop forte. Cette plante étoit cruë de quatre à cinq pieds en vingt-deux mois. Je ne croi pas qu'elle fasse tant de progrès aux lieux où la mer est rude, comme sont les Cabesterres. J'ai remarqué qu'elle ne pousse jamais au-dessus de la surface de l'eau. Il faut quand elle est arrivée à ce terme, qu'elle grossisse ou qu'elle pousse des branches de côté & d'autre; car il

1696. n'est pas croyable que la nature cesse d'operer & de produire, quand elle a commencé à le faire avec tant de vivacité.

Le four dont on se sert pour cuire la chaux, est de maçonnerie ordinaire. Il est fait comme un entonnoir, dont le bout le plus étroit est vers la terre. On adosse toujours ces fours contre un terrain élevé, afin de pouvoir aller de plein pied sur le bord, & les charger plus aisément que s'il falloit y monter avec une échelle. On choisit autant qu'il est possible un lieu voisin d'une riviere, ou de quelqu'autre eau, pour la commodité d'éteindre la chaux quand elle est cuite. On donne depuis huit jusqu'à dix pieds de diametre à l'ouverture d'en haut, & dix à douze pieds de profondeur. On laisse en bas une ouverture de deux pieds & demi en quarré, qui sert pour mettre le feu quand on commence la cuisson, & pour retirer la chaux à mesure qu'elle tombe en cuisant, lorsqu'on continuë de charger le four de bois & de chaux.

Figure
des fours
à chaux.

Maniere
de les
charger
& de cuire
la
chaux.

Lorsqu'on veut charger un four, on emplit de bois sec le fond de l'entonnoir, sans trop le presser ni le fouler. On met par dessus quelques buches d'un bois dur, qui se consume difficilement, comme le raisinier, le bois lezard, le

chatanier, l'oranger & autres sembla-
bles ; on les taille comme pour faire un
grillage , & on met par dessus environ
un pied & demi de bois coupé par mor-
ceaux , & accommodé uniment. On
met la chaux sur ce bois. Quand elle est
jeune , on met les pattes toutes entieres ,
mais quand elle est vieille , ou que les
morceaux sont trop gros, ou que ce sont
des tiges qui sont toujours plus dures &
plus compactes que le reste ; on les cou-
pe en pieces avec une méchante hache ,
afin qu'ils cuisent mieux & plus vite.
On donne à ce lit de chaux un bon pied
d'épaisseur. On fait ensuite un lit de
bois une fois plus épais que la chaux
qu'on doit mettre dessus, & on continuë
ainsi à remplir le four , & même à le
charger trois ou quatre pieds au dessus de
ses bords , de differens lits de chaux &
de bois alternativement. Après que cela
est achevé , on met le feu au bois sec dont
le fond du four est rempli , qui se com-
munique aux autres couches de bois. Au-
tant qu'on le peut faire , il vaut mieux
se servir de bois verd que de bois sec ,
outre que le premier fait un feu plus
vif , il est certain qu'il dure beaucoup
davantage que celui qui est sec.

A mesure que le bois se consume &

1696. que la chaux se cuit, elle tombe dans le fond du four, d'où celui qui en a le soin la retire avec un fourgon qui est garni par le bout d'une bande de fer en croissant, qui lui sert aussi à retirer les cendres. On charge de bois & de chaux le dessus du four à mesure que ce qui est dessous s'affaisse, se cuit & tombe, & on peut continuer ainsi plusieurs jours jusqu'à ce que les cendres se multipliant trop, empêchent l'air d'agir par la bouche, & de faire consumer le bois en cuisant la chaux.

Qualitez
de la
chaux.

La chaux que l'on retire du four est mise à côté dans une place que l'on a destinée pour cela. Elle se fond d'elle-même en peu de tems, & se réduit en une poudre blanche comme la neige, déliée, fine & douce comme la farine de froment. Si on veut l'éteindre en sortant du four, on jette un peu d'eau dessus & aussi-tôt elle se met en poudre. Elle ne se conserve en pierre que quand elle n'est pas cuite. Elle foisonne beaucoup; elle est grasse & fort tenace. De très-habiles connoisseurs qui ont été aux Isles, conviennent qu'elle est beaucoup meilleure que celle d'Europe, qu'elle se cuit plus aisément, & qu'elle foisonne davantage. On la peut conserver éteinte

dans des fosses comme en Europe, mais il est mieux de la garder en poudre, elle perd moins de sa bonté. J'ai éprouvé que le mortier que je faisois faire avec de la chaux vive se sechoit plutôt, & faisoit corps bien plus promptement que quand la chaux étoit éteinte depuis quelque tems. Cette expérience m'a obligé de me servir presque toujours de chaux vive. Il est vrai qu'elle mange un peu le bout des doigts des maçons, mais la peau revient sans cesse, & d'ailleurs c'est à eux à y prendre garde & à s'y accoutumer.

La chaux que l'on trouve par toute la grande terre de la Guadeloupe quand on fouille dans la terre, est de même espèce que celle que l'on pêche à la mer. Il est difficile d'en rendre raison. Seroit-il possible que toute l'étendue de terrain qui compose cette Isle ne fût dans les siècles passés, qu'un haut-fond rempli de plantes de Chaux, qui ayant beaucoup crû & rempli les vuides qui étoient entr'elles, occupées par l'eau, ont enfin haussé le terrain & obligé l'eau à se retirer, & à laisser à sec toute la superficie? Cette conjecture toute extraordinaire qu'elle paroisse d'abord; n'a pourtant rien d'impossible, & deviendra

Conjecture de l'Auteur sur la grande terre de la Guadeloupe.

1696. même assez vrai semblable à ceux qui l'examineront sans prévention. Car enfin en suivant le commencement de ma supposition, ces plantes ayant crû & rempli tout l'espace que l'eau occupoit, se sont enfin étouffées l'une l'autre; les parties supérieures se sont réduites en poussiere & en terre; les oyseaux y ont laissé tomber les graines de quelques arbres, qui ont germé & produit ceux que nous y voyons, & la nature y en a fait germer d'autres qui ne sont pas d'une espece commune aux autres endroits, comme les bois marbrez & violets. Il ne seroit pas indigne de la curiosité des gens qui y demeurent, de faire fouïller en differens endroits pour connoître quel est le sol, jusqu'à quelle profondeur on trouve cette pierre à chaux, en quelle situation elle est répanduë sous l'épaisseur de la terre & autres circonstances qui pourroient ruiner ou fortifier ma conjecture. Si j'avois fait travailler à la grande terre comme j'ai fait à la Guadeloupe, je n'aurois pas manqué de faire quelques unes de ces recherches.

Chaux
appellée
Gingem-
bre.

Il y a une espece de chaux appellée Gingembre, parce qu'elle approche en quelque maniere du Gingembre pour la figure. Elle n'est pas si blanche que celle

qui est pêchée récemment, & n'est guere plus longue, & plus grosse que le pouce. Il y a des Ances qui en sont quelquefois toutes couvertes, après de grosses marées. Ce ne sont que des morceaux de chaux ordinaire que la mer a rompus, & que les flots ont arrondis en les roulant jusque sur le rivage. Cette chaux est bonne, mais elle est plus dure à cuire que l'autre, & c'est ce qu'elle a de commun avec celle de la grande terre. 1696.

On fait encore de la chaux avec de grosses coquilles, qu'on appelle des Lambis, des Casques, des Porcelaines & autres. Toutes ces matieres sont très-bonnes, mais elles sont dures à la cuisson & consomment beaucoup de bois. Chaux de coquillage.

Nous n'avons que deux sortes de sable aux Isles. Celui de mer & celui de riviere. Ce dernier si on n'y prend garde est souvent mêlé de beaucoup de terre, & quand cela arrive, il ne fait pas un bon mortier; quand il est pur il est très-bon, s'incorpore bien avec la chaux, & fait une fort bonne liaison. Sable de riviere.

Le sable de mer est de trois sortes. Il y en a de blanc qui est assez fin; il n'est bon que pour faire des enduits. On en trouve d'autre qui est plus gros, grisâtre, qui fait du bruit quand on le remuë; Sable de mer blanc.
Sable gris.

192 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. c'est le meilleur pour toutes sortes de
matieres.

Sable
noir.

Le troisieme est de couleur d'ardoise
& fort fin. Je n'en ai jamais voulu em-
ployer, parce qu'il m'a paru trop pesant
& peu propre pour se bien incorporer
avec la chaux.

Précau-
tion pour
desaler le
sable de
mer.

Il faut avoir soin avant d'employer le
sable de mer, de le renfermer dans un
quarré fait avec des planches soutenuës
par des piquets, & de l'arroser d'eau,
lorsqu'on n'est pas dans la saison des
pluyes, afin d'emporter tout le sel qui
y est attaché. On observe pour cela que
l'aire où l'on le met ait assez de pente
pour l'écoulement des eaux, parce que si
l'eau dont on le lave y demeueroit, ce se-
roit une fatigue inutile, & on le trou-
veroit aussi salé qu'en sortant de la mer.

Pour du sable de cave je n'en ai jamais
trouvé, quoique j'aie fait travailler &
foüiller en differens endroits & à diver-
ses profondeurs.

Terre
grasse.

On trouve en beaucoup d'endroits des
basses terres de la Martinique & de la
Guadeloupe, en foüillant depuis trois
jusqu'à cinq pieds, une certaine terre
grasse de couleur grise, qui est très-bon-
ne pour maçonner. On s'en sert toute
seule & sans chaux pour faire des murs
de

de clôture & autres qui ne soient pas fort élevez, & qui n'ayent pas un poids considérable à porter. Lorsque ces murs sont secs on leur fait un crépi de chaux & de sable, de crainte que la pluye ne les pénètre & ne les dégrade. Ces murs ne sont bons que dans les quartiers où l'on prend la terre qui compose le mortier, parce qu'on y trouve aussi des pierres qui liaisonnent avec ce mortier. 1696.

Nous nous servons de cinq ou six sortes de pierres au lieu de moëlon.

Les premières sont celles qu'on trouve dans la mer & dans les rivières, qui sont de deux especes. Les unes sont lisses & unies comme une glace; elles sont presque toutes rondes ou ovales. Il faut que le mortier soit parfaitement bon pour lier ces sortes de pierres les unes avec les autres, parce que leur dureté & la lissure de leur superficie l'empêche d'y pouvoir mordre. On les fend quand elles sont grosses, & on met le côté fendu en parement, afin que le crépi & l'enduit s'y puissent attacher. Les autres sont rabioteuses & inégales. On s'en sert avec plus de succès que des premières; car bien que le mortier ait de la peine à y mordre, à cause de leur dureté, il s'arrête néanmoins dans leurs trous & leurs

*Differen-
tes espe-
ces de
pierres.*

*Pierres
de fer.*

1696. inégalité, & compose un tout qui a de la tenuë. Ces pierres sont pesantes, dures, d'un grain fin de couleur de fer. Pour réussir en se servant de ces roches, il faut toujours les mettre en bain de mortier, & ne les employer que dans les fondations ou le bas des murs.

Pierres
grises.

Les secondes sont celles qu'on trouve en fouillant dans les mornes. Elles sont de différentes especes, selon la qualité du terrain où on les trouve. A la Basse-terre de la Martinique, & jusqu'à la riviere Capot, elles sont poreuses & assez legeres; elles se fendent aisément, prennent bien le mortier, & font une bonne liaison. Elles sont grises.

Celles que l'on trouve dans les mornes des Cabesterres sont plus dures & plus pesantes, & à peu près de même espece que celles qu'on prend à la mer, où selon les apparences elles ont été entraînées par les débordemens des rivieres, ou les éboulemens des côtes. Comme elles n'ont pas encore froté les unes contre les autres, leur superficie est moins unie, plus raboteuse, & par conséquent plus propre à prendre le mortier.

Pierres
d'éclats.

Les troisièmes sont les éclats que l'on tire des grosses roches, ou à coups de

masse, ou en les faisant chauffer pour les éclater. J'avois entendu dire à bien des gens que pour fendre les rochers & les cailloux les plus durs, il falloit les arroser de vinaigre, lorsqu'ils étoient bien échauffez. J'ai connu par expérience que c'étoit une inutilité que d'employer du vinaigre à cet usage. Il se peut bien faire que le premier qui a donné cet avis, avoit une grande quantité de vinaigre dont il vouloit se défaire. J'ai fait éclater des rochers d'une grosseur très-considérable, sans autre cérémonie que de les arroser de quatre ou cinq seaux d'eau, quand ils étoient bien échauffez; les éclats qu'on leve de cette manière sont très-bons; ils sont pour l'ordinaire plus longs que hauts; ils liaisonnent très-bien & font parpain.

Remarque sur la manière de faire éclater les rochers.

Les quatrièmes sont les roches à ravets, ainsi appellées, parce qu'elles sont toutes remplies de trous, comme si elles avoient été rongées par ces insectes que j'ai décrits dans un autre endroit. Non-seulement leur superficie est trouïée, mais on les trouve encore de même quand on les rompt. Elles approchent beaucoup pour la consistance & pour la bonté du moëlon, que l'on tire dans les carrières aux environs de Paris. Elles portent bien

Rochers à ravets.

1696. la charge ; elles ne demandent pas un mortier trop gras ; elles sont de couleur brune & assez legeres. J'en ai trouvé en beaucoup d'endroits à la Martinique & à la Guadeloupe , & sur tout dans les mornes voisins de-la mer.

Les cinquièmes sont les pierres de Ponce. Elles sont admirables pour faire des voutes ; elles sont legeres , se coupent aisément & prennent le mortier comme des éponges. On en trouve dans toutes les basses-terres des Isles. J'en ai trouvé à la Guadeloupe , au bord de la mer , dans un petit morne appelé le Morne doré près la ravine Billau , qui portoient jusqu'à deux pieds de longueur, un pied de large & autant d'épaisseur. La facilité de les tailler m'avoit fait résoudre à les employer pour faire des merlons & autres ouvrages que je devois faire faire au Fort , si les ennemis eussent tardé un peu plus long-tems à nous rendre visite. J'en ai fait des plates-formes pour des batteries. J'en ai employé à des fourneaux , & par tout j'en ai été content.

On trouve en beaucoup d'endroits des terres propres pour faire de la poterie & des briques. Cette dernière est plus commune que l'autre. Il y a à la Martinique

Terre
propre
pour les
briques.

& à la Guadeloupe des poteries où l'on 1696.
travaille les pots & les formes pour faire
le sucre blanc ; mais on n'y fait pas de
briques, parce que le profit ne répon-
droit pas à la dépense. Le P. Temple qui
avoit été Procureur de notre maison de
la Martinique, se mit en tête d'établir
chez nous une briqueterie, & en effet,
il fit faire une quantité considérable de
briques ; mais son ouvrier s'étant retiré,
parce qu'il s'aperçût que nos Nègres
vouloient lui dérober son métier, l'en-
treprise échoua. J'ay trouvé beaucoup
de ces briques ; elles étoient bien faites
& de bonne matiere, mais elles man-
quoient de cuisson.

Nous avons depuis bien des années
une poterie établie dans notre habitation
de la Guadeloupe, où nous faisons des
pots & des formes pour blanchir le sucre,
des tuiles & des carreaux quand nous
en avons besoin, avec d'autant plus d'a-
vantage, que nous avons chez nous une
veine de terre excellente pour tous ces
ouvrages. Je me souviens qu'étant Sin-
dic de notre Maison, un Prêtre de nos
amis appelé l'Abbé du Lion, ayant eu
avis qu'il étoit arrivé dans l'Isle un potier
de terre, soi disant ouvrier en fayence,
s'accommoda avec lui pour établir une

*Histoire
de l'Abbé
du Lion.*

— 198 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. fayencerie qui auroit bien-tôt degeneré en poterie au préjudice de la nôtre. Je fus surpris de voir faire un four, & les autres bâtimens nécessaires à cette manufacture, connoissant assez le terrain de l'Abbé pour sçavoir qu'il n'avoit point de terre propre pour cela; mais je fus bien plus étonné, quand il me vint faire un long discours pour me prouver qu'on étoit obligé d'assister son prochain, & particulièrement ses voisins, avec lesquels les services réciproques conservoient l'union, & resereroient les nœuds de l'amitié. Pour commencer, me dit-il; je vous offre tout ce qui est en mon pouvoir, & je vous aurai une obligation sincere d'en disposer à votre gré. Je le remerciai beaucoup, & lui rendis le même compliment; ajoutant néanmoins que l'offre que je lui faisois étoit peu de chose, puisque je ne pouvois disposer de rien sans le consentement de mes Confreres. Il m'apprit dans la suite de la conversation l'entreprise qu'il avoit faite; il exagéra beaucoup l'utilité & la commodité qui en reviendroit à tout le pays; qu'à la verité il lui manquoit une chose essentielle qui étoit la terre, mais qu'il avoit compté que je ne ferois pas de difficulté de lui laisser prendre de la

nôtre ce qu'il en auroit besoin. Je lui répondis que toute notre Communauté estimoit trop son amitié pour rien faire qui la pût jamais altérer : mais qu'en lui fournissant de la terre pour sa poterie, nous ne manquerions jamais de nous broüiller, parce que selon le proverbe, un potier porte toujours envie à un autre potier, & que l'envie étant l'ennemi capitale de l'union, il valloit mieux qu'il abandonnât son projet de poterie, & nous le plaisir de lui fournir de la terre, que de nous mettre les uns & les autres dans le danger de rompre une amitié que je voulois cimenter autrement qu'avec de la terre. Ces raisons me paroïssent bonnes, mais elles ne contentoient point ce bon Seigneur, qui se plaignit par tout de ma dureté, & de la perte que je lui causois; comme si un homme d'esprit comme il étoit, ne devoit pas sçavoir qu'on doit se fournir de terre avant d'entreprendre de faire des pots.

Je reviens à present à mon sujet.

Pendant qu'on pêchoit la chaux, je louai deux Nègres dont l'un étoit demi-maçon & demi-tailleur de pierre, & l'autre étoit son apprentif. Je joignis à ces deux ouvriers deux jeunes Nègres de

1696. notre habitation qui m'avoient servi, & en qui j'avois remarqué de l'inclination pour ce métier, & je résolus de les conduire tous quatre, & de faire mes bâtimens, sans employer les maçons du pays qui étoient fort chers & fort impertinens.

Je me mis donc avec mes quatre especes de maçons à chercher de la pierre de taille pour les coins, les pieds droits, les appuis & les fermetures des portes & des fenêtres.

Celles que l'on employe plus ordinairement aux Isles sont de deux sortes.

Pierres
de tailles
grises.

Toutes celles que l'on trouve dans les basse-terres tiennent de la nature du terrain; elles sont grises, poreuses, ont le grain gros; elles se taillent aisément, mais elles sont sujettes à s'égrainer, & jamais les arrêtes des moulures ne sont bien vives. On les trouve dans les rivières & dans les éboulemens de terre, lorsqu'il arrive de grandes avalisses ou des débordemens d'eau. On en trouve quelquefois en creusant, & c'est un pur hazard. Il n'y a point de carrieres comme en Europe.

Pierres
de tailles
rougeâ-
tres.

Celles que l'on trouve aux Cabesterres où le terrain est plus rouge, plus gras, plus compact, participent aux mêmes

qualitez ; elles sont d'ordinaire de couleur claire ; le grain est fin ; elles sont pesantes & dures & fort sujettes à avoir des clouds. Quand on sçait bien les prendre de fil & les travailler avec soin, elles rendent l'ouvrage beau, & les arrêtes assez vives. J'en essayai d'en faire polir quelques morceaux pour faire des carreaux, ils se polissoient fort bien, mais je n'ai point éprouvé d'en faire scier. J'en ai trouvé qui étoient rayez & tachetez, que je croi être une espece de marbre ; je ne les ai point fait mettre en œuvre, parce qu'ils étoient trop durs, & qu'ils m'auroient consommé trop de tems & trop d'outils. On trouve de très-grosses roches dans les rivières, elles sont dures, & à en juger par leur superficie, elles ont plus l'air de cailloux que de pierres de taille : je suis pourtant persuadé que si on se vouloit donner un peu de peine, on les tailleroit. Celles dont on se sert aux environs de Rome, qu'on appelle Travertin, sont bien plus dures, & on ne laisse pas de s'en servir.

Espece de marbre.

Je trouvai dans l'Islet qui forme le mouillage de Sainte Marie à la Cabesterre de la Martinique, trois gros blocs d'une pierre presque violette, mêlée de points rouges & blancs, d'un grain fin

Pierre violette.

1696. & bien pleines ; cette découverte me faisoit esperer que ce seroit le commencement d'une carrière , je fus trompé , après avoir fait foüiller en plusieurs endroits je ne trouvai rien davantage. Je tirai environ cent soixante quartiers de ces trois blocs. J'en fis faire les portes de la purgerie ; elle étoit assez dure & franche , & se travailloit fort bien.

On trouve dans les Isles du cul-de-sac François , une sorte de pierre blanche assez tendre , pleine , franche & d'un bon grain. Elle résiste au feu pendant quelque tems , après quoi elle se délite. Elle est bonne à toutes sortes d'autres ouvrages , & se travaille aisément. Si j'avois eu la commodité d'en avoir , je n'aurois pas manqué de m'en servir , mais la dépense auroit été trop forte.

Il y a une espece de Tuf jaunâtre qui semble d'abord bon à quelque chose , mais il se mange aisément , & n'est pas capable de porter la charge. J'en ai employé au lieu de sable , après l'avoir fait sécher au soleil , & l'avoir battu comme on bat le plâtre. Il fait un bon mortier , qu'il faut mettre en œuvre promptement parce qu'il se sèche fort vite.

C'étoit dans un terrain de Tuf où je fis creuser les fondemens de la purgerie

Pierre
de taille
blanche.

Tuf jau-
se.

que je faisois bâtir. Je le trouvai à deux pieds & demi & trois pieds de profondeur. C'étoit un avantage pour moi , & j'aurois pû m'en tenir-là sans creuser davantage , mais je voulus faire une demie-cave sous une partie du bâtiment , c'est-à-dire , qui étoit toute en terre de deux côtez , & formée par des murs des deux autres côtez , où le terrain étoit en cote. Mon bâtiment fut prêt à la fin d'Octobre à recevoir la charpente. Le P. Supérieur le vint voir & en fut content. Je voulois faire des chambres pour les Religieux au dessus de l'étage du rez de chaussée , mais nous ne nous trouvâmes pas en état de faire cette dépense. Je pressois mes charpentiers tant que je pouvois , & cependant je fis faire l'étuve.

Vers la fin du mois de Novembre j'écrivis au Pere Supérieur que j'avois rempli mes engagements , que la maçonnerie étoit achevée , & la charpente posée , & que je le priois d'exécuter sa parole , parce que j'étois bien aise d'aller passer les Fêtes de Noël avec mes anciens Paroissiens. Il me répondit que j'étois le maître d'y retourner quand je voudrois , qu'il avoit ordonné à celui qui l'occupoit d'en sortir dès que je paroîtrois , & de venir prendre ma place au fond Saint

1696. Jacques. Il me remercioit en termes fort obligeans des soins que j'avois pris, & m'assuroit de sa reconnoissance & de celle de la Mission. Il me prioit de venir un jour ou deux chaque semaine au fond Saint Jacques pour faire achever les ouvrages qui ne l'étoient pas.

Je me préparois à m'en retourner au Macouba au commencement de Décembre, lorsque nous apprîmes que le Pere Ratier qui desservoit la Paroisse du Mouillage étoit mort de la maladie de Siam, le troisieme jour qu'il en avoit été attaqué. Comme il y avoit pour lors un très-grand nombre de malades à la Basse-terre, & qu'il étoit impossible que le Pere Supérieur pût subvenir à tout, puisque par cette mort il étoit demeuré seul en un lieu où il y avoit du travail pour cinq ou six Religieux, je dis au P. Chavagnac que j'étois résolu de l'aller secourir. Il ne le voulut jamais permettre. Il me força par ses raisons de demeurer en sa place & de me charger du soin de la Maison, des travaux & de la Paroisse qu'il desservoit, jusqu'à ce que le Pere Supérieur y pût mettre ordre, & partit dès le lendemain matin. Il trouva en chemin une lettre du Pere Supérieur qui nous étoit commune, par laquelle

il nous donnoit avis de la mort du Pere Ratier, & nous conjuroit de nous accommoder ensemble, de maniere qu'un de nous vînt le secourir. 1696.

Ce fut ainsi qu'au lieu de retourner à ma chere solitude du Macouba, j'entrai dans un labirinte d'affaires & d'emplois, dont je n'ai pû rompre l'enchaînement qu'à la fin de 1705. lorsque je fus député par la Mission pour venir en Europe.

CHAPITRE IX.

L'Auteur est élu Procureur-Syndic de la Mission de la Martinique. Des differens bois qu'on employe dans les bâtimens. Maniere de couvrir les maisons avec des têtes de cannes ou de roseaux.

LE Jeudi 20. Decembre 1696. le Pere Superieur arriva au fond Saint Jacques, & me dit que le lendemain après midi tous nos Curez voisins me viendroient prier d'accepter la Charge de Procureur-Syndic de notre Mission. Il m'en pria, & me convainquit par de bonnes raisons que je devois faire ce sacrifice. Le Pere Chavagnac m'en écri-

206 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. vit aussi dans les termes les plus forts ;
de sorte que je cedai aux prieres de nos
Peres & à la nécessité.

Le 21. je fus élu Syndic sur la dé-
mission du Pere Chavagnac ; & le Pere
Supérieur me promit que si - tôt qu'il
nous seroit venu quelque secours de
France , je serois maître de quitter mon
Syndicat , & de reprendre ma Paroisse.

L'Intendant qui avoit succédé depuis
quelques mois à Monsieur du Metz de
Goimpy , sçachant la disette où nous
étions de Religieux , aussi-bien que les
Jesuites & les Capucins , & que j'étois
chargé de deux Paroisses & de notre
temporel , eut la bonté d'ordonner que
les Paroissiens de Sainte Marie & du
Marigot , se réuniroient à l'Eglise du
fond saint Jacques qui est comme le cen-
tre de ces deux Paroisses , & qu'elle
serviroit de Paroisse commune jusqu'à ce
que nous eussions reçu du secours de
France. Cela me fut d'un grand soula-
gement.

Mon-
sieur Ro-
bert, In-
tendant
des Isles.

Cet Intendant étoit Monsieur Robert
frere du Procureur du Roi au Châtelet
de Paris, très-honnête homme , integre,
vigilant , assés le , sans prévention &
fort expéditif : il a demeuré aux Isles
jusqu'en 1703. qu'il fut rapellé pour oc-

cuper l'Intendance de Brest. On l'esti- 1696.
moit infiniment dans le país, on l'ai-
moit de même, on l'a regretté quand
il est parti, ce qui n'est pas fort ordina-
re, mais qui fait son éloge.

Il y a aux Isles une infinité de bois pro- Bois pro-
pres pour la charpente, dont on pour- respour
roit se servir indifferemment, s'il ne la char-
s'en trouvoit point quelques-uns qui pente.
sont durs & un peu difficiles à travailler,
que nos ouvriers rebutent parce qu'ils
sont la plûpart fort fainéans.

Les bois qu'on employe pour les pou-
tres ou sommiers, sont le bois lezard,
qu'on appelle bois d'Agouti à la Gua-
deloupe, le bois Epineux, le Balatas,
l'Acomas, l'Angelin ou le Palmiste
franc. On employe les mêmes bois pour
les soles, les sablières, les entrails, les
poinçons, les pannes, & les faitages.
Pour le reste on se sert des bois que cha-
cun a chez soi.

Le bois Lezard ou d'Agouti est ainsi Bois Le-
appelé, parce que ces deux especes zard ou
d'animaux se retirent dans son tronc d'Agouti.
quand il est creux, ce qui arrive bien
souvent. Il ne faut qu'une de ses bran-
ches être rompue par le vent, ou par
quelque autre accident, pour donner
lieu à l'eau de la pluye de s'y introduire,

1696. & de pénétrer jusqu'au cœur, qu'elle gâte & pourrit absolument depuis le sommet jusqu'au pied, où elle ne manque pas de faire une ouverture, & néanmoins l'écorce & l'aubier demeurent tout entiers, comme si l'arbre étoit parfaitement sain. La feuille de cet arbre est petite, languette, mince, & d'un verd clair. Son écorce est grise, & assez mince, fort adhérente, quand l'arbre est sur pied, mais elle se détache facilement, & s'enroule lorsqu'il est abbatu. Le bois est brun, & plus on approche le cœur, plus il se charge avec des teintes de différentes nuances. L'aubier est gris, & ne diffère presque en rien de la bonté, de la dureté & durée du cœur. Il a les fibres longues, fines & fort ferrées. Il est capable de porter quelque charge que ce soit, il ne se gâte ni dans l'eau, ni à l'air, ni dans la terre. On se sert de ses branches, quand elles sont trop petites pour être débitées en cartillage, à faire du bardeau ou essentes, dont on couvre les maisons : celles qui sont faites du cœur durent près de quarante ans. J'en ai vû de cet âge qui étoient encore bonnes. On employe au même usage les carcasses dont le cœur est gâté. On voit assez par ce que je viens de dire que ce

bois est facile à travailler, sur tout à la hache & à la besaguë. Il est plus difficile à débiter en planches, parce qu'il en sort une matiere gommeuse qui engorge les dents de la scie, & qui oblige les scieurs à la limer souvent, ou s'ils savent leur métier, à jeter de l'eau dans la voye que fait la scie. Cette matiere est amere, & c'est ce qui fait que les vers & les poux de bois ne l'attaquent gueres qu'après qu'il a servi beaucoup d'années, & qu'elle est entierement dissipée. Les Isles étoient autrefois bien pourvûes de ces arbres & de beaucoup d'autres de pareille bonté & utilité : mais on en a fait une si prodigieuse dissipation, qu'ils sont à present très-rares, & que ceux qui en ont sur leurs terres les gardent avec soin, ou les vendent bien cher. J'en ai offert d'un soixante & dix écus, sans le pouvoir avoir ; il est vrai qu'on me le garantissoit sain d'un bout à l'autre, & qu'il pouvoit porter quatre pieds étant équarri, & près de quarante six pieds de tige, avec quantité de très-grosses branches.

Le bois Caraïbe a la feuille presque ronde, rougeâtre, & comme si elle étoit un peu brûlée, dure, cassante ; son écorce se leve par longs filets, com-

Bois Caraïbe.

— 210 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. me des cordes ; elle n'est point du tout
adhérente, & paroît toujours sèche ; elle
est d'ailleurs fort mince. Il est difficile
de distinguer l'aubier du reste du bois.
Ses fibres sont longues, fortes & roides:
quand on en fend une bille de cinq ou
six pieds de long par le milieu, il est aisé
de tirer des filets de toute cette lon-
gueur. Ce bois est de couleur de chair
quand on le coupe ; mais il devient blan-
châtre à mesure qu'il se sèche. Ce bois
est fort & n'est pas sujet à se gâter, parce
qu'il a peu d'humidité. On le trouve or-
dinairement dans des costieres, & rare-
ment dans des terrains gras & aquatiques.
Il est roide & capable d'un plus grand
poids ; Il faut qu'il plie beaucoup avant
que de rompre ; & il a peu de branches,
qui ne viennent qu'à la tête. J'en ai trou-
vé qui avoient plus de quarante pieds
de tige, presque toujours fort droits ;
ils ne viennent jamais fort gros ; les
plus gros que j'aye trouvés n'arrivoient
pas à quatorze pouces d'équarissage. Les
petits qui ne portent que cinq ou six
pouces de diamètre, servent à faire des
flèches de charettes. J'en ai fait faire des
essentes qui étoient très - bonnes & fa-
ciles à faire, parce qu'il se fend aisément
& que quand l'ouvrier sçait prendre son

Usages
qu'on
fait du
Bois Ca-
raïbe.

fil, il y a peu à doler. Il est vrai que ces 1696.
essentes durent peu, sur tout dans un en-
droit humide. En général ce bois étant
employé en charpente, n'est bon qu'à
couvert parce qu'il s'échauffe aisément.

Le bois épineux est de deux fortes, Bois
Epineux.
mâle & femelle. La feuille de l'un &
de l'autre est ovale, découpée sur les
bords, rude, d'un verd pâle, & d'une
odeur de verd assez forte, quand on la
broye dans la main. Son écorce est grise,
assez épaisse, adhérente, tachetée de pe-
tites marques blanches, rayée & comme
tailladée legerement : elle est couverte
de beaucoup d'épines, plus à ses bran-
ches & son sommet qu'à son pied, d'où
elles tombent à mesure que l'arbre gran-
dit. Ce sont ces épines qui l'ont fait
nommer Bois Epineux. Le peu d'aubier
qu'il a ne differe en rien du cœur, sa
couleur est jaune claire; la femelle est
plus pâle que le mâle, & c'est là toute la
différence qu'on y remarque. Ce bois est
compacte; il a le grain fin & les fibres
fort ferrées; il est liant & peut s'employer
en toutes sortes d'ouvrages : il est pesant
avant que d'être sec. Si on le débite en
planches, il se scie fort bien, & prend
bien le poli, aussi-bien que quand on le
travaille au tour. Il est bon en terre,

1696. dans l'eau, à couvert & à découvert. Comme il est doux, les poux de bois s'y engendrent aisément; c'est le seul deffaut qu'on y remarque. On s'en sert souvent pour faire des jantes & des rais de roüe, dont le moyeu est de courbaril ou de savonnette. On s'en sert beaucoup pour les ouvrages de menuiserie. Il est fort sujet à être creux; c'est pourquoi quand on les achete sur pied, il faut faire son marché à condition qu'il sera sain & entier.

Arbre
appellé
Balatas.

Grosseur
prodi-
gieuse
d'un Ba-
latas.

Le Balatas est un très-bel arbre; il devient fort grand & fort gros. Son écorce est mince & peu adhérente. C'est un bois sec, rougeâtre, qui a les fibres longues & pressées, & le grain gros. Il s'équarrit plus facilement qu'il ne se scie. Il est capable de supporter un très-grand poids, parce qu'il est fort roide. On en trouve assez souvent qui portent jusqu'à trois pieds & demi d'équarissage, & j'en ai fait débiter un à la Guadeloupe qui avoit plus de cinq pieds étant équarri, & quarante-deux pieds de tige. La feuille de cet arbre est petite, forte & raboteuse. Il croît pour l'ordinaire dans des côtières & en d'autres terres seches & pierreuses. On s'en sert pour toutes les grosses pieces

de charpente, comme les poutres, les entrails & autres. On en fait aussi de l'essente, des rais de roues & des dents de moulin. 1696.

L'Acomas, selon le langage des charpentiers, est le roi des arbres à bâtir. Il est admirable dans la terre, dans l'eau, dans l'air, comme à couvert. On en peut faire les grosses pièces de charpenterie & les plus petites de menuiserie. Il vient très-grand & très-gros. Son écorce est assez épaisse & adhérente; elle est brune & rai-ladée. L'aubier & le cœur ne se distinguent qu'avec peine; ils sont l'un & l'autre de couleur d'écorce d'orange sèche, mais il se décharge beaucoup en séchant. Ce bois est compact & plein; il a le grain fin, aussi-bien que les fibres qui sont fort serrées. Il est doux à travailler; il se polit très-bien; il est fort roide, ne s'éclate point, & n'est gueres sujet aux vers ni aux poux de bois. Ceux que l'on trouve dans les bonnes terres ou auprès des rivières, sont plus gros que ceux que l'on rencontre dans les terres sèches & pierreuses. Il pousse une tige fort haute avant que de se fourcher; il pousse ensuite de très-grandes & de très-grosses

Arbre
appellé
Acomas

1696. branches. Sa feüille est ovale , assez grande , un peu dentelée vers la pointe, d'un beau verd & fort douce.

Palmiste
de deux
especes.

Le Palmiste est mâle & femelle. Le mâle se nomme Angelin. La femelle conserve le nom de Palmiste. La couleur seule fait la différence de l'un & de l'autre. Il ne faut pas confondre cet arbre avec le Palmier ; il ne lui ressemble en aucune sorte. Le mâle est rougeâtre ; la femelle est un peu plus blanche. La feüille de cet arbre est assez grande , longue , forte & dure. L'écorce en est épaisse d'un demi pouce. Le mâle l'a rougeâtre , & la femelle l'a plus blanche. L'aubier de l'un & de l'autre tire beaucoup sur le blanc ; il est sujet aux vers , & n'est pas trop bon ; mais le cœur dure très long-tems étant à couvert , ou tout-à-fait dans l'eau. On s'en sert aux grosses pièces , à quoi seulement il est bon , car il ne se travaille jamais poliment , parceque ses fibres se lèvent aisément , & rendent toujours l'ouvrage inégal , & plein de petites esquilles qui s'attachent aux mains quand on les passe dessus. On trouve de ces Arbres qui sont fort gros & fort droits.

Les bois dont on se sert le plus à la

Martinique pour le cartelage, les lattes & les planches, sont les bois de riviere, bois doux ou de montagne, bois amer, bois de rose, bois de cyprès & de l'acajou que les Espagnols appellent cédre. Ce dernier y est à présent très-rare, & par conséquent fort cher. 1696.

Le bois le plus commun est celui de riviere, qui se nomme bois-résolu à la Guadeloupe. On en trouve par tout Bois de riviere ou résolu. excepté sur les bords de la mer & dans les terres marécageuses. Cet arbre vient fort grand & bien branchu. Sa feuille est de la grandeur de la main, assez pointuë par le bout. Ses nervûres sont fort élevées; elle est d'un beau verd par-dessus, & plus pâle par dessous. L'écorce en est grise, mince, peu adhérente hors le tems de la sève, car alors elle est très-fortement attachée au bois qui est plus rempli d'eau qu'aucun autre arbre de l'Amérique, excepté l'acajou. Ses fibres sont longues, droites, médiocrement pressées aussi-bien que le grain. Ce bois est bon à tout ce qui est hors de terre. On en fait des planches, du carrelage, des essentes, des fonds de barriques. Il se scie & se fend bien, & quand il est travaillé avec soin, il se polit bien. Il est un peu pe-

1696. fant, & quand on le scie, il est sujet à se fendre, sur tout vers le cœur, & quand les billes sont larges. Il faut alors que les ouvriers ayent soin de donner un coup de scie dans le milieu de l'épaisseur de chaque planche pour y faire entrer une lianne, dont les nœuds paroissant dehors des deux côtez, entretiennent le bois, & l'empêchent de s'éclater.

Bois de
montagne ou
bois
doux.

Le bois de montagne, qu'on appelle bois-doux à la Guadeloupe, se nomme ainsi, parce qu'on le trouve ordinairement dans les montagnes, & rarement dans les lieux plats ou aquatiques. Sa feuille est plus petite & plus étroite que celle du bois résolu; elle est fort douce, fort pliante & en très-grand nombre. Son écorce est brune, assez épaisse, crevassée & peu adhérente. Le bois en est gris, avec de grandes ondes de différentes teintes, depuis le gris jusqu'au brun. Il a les fibres longues & mêlées, ce qui le rend filasseux: par cette raison il est plus difficile à scier que le bois de riviere. Il est léger. Quand on le blanchit à la varlope, il faut prendre garde aux différentes couches de son fil pour les suivre, car autrement l'ouvrage seroit

tout filasseux & comme égratigné. A
cela près, c'est un très-bon bois & de
beaucoup d'usage. Il s'en trouve de
deux à trois pieds d'équarissage. 1696.

J'ai déjà parlé du bois amer. Je par-
lerai des bois de rose, de cyprès & d'a-
cajou dans une autre occasion. Mais je
ne dois pas oublier une chose qui est de
consequence, non seulement pour l'A-
merique, mais pour tous les pais du
monde; C'est qu'il ne suffit pas de faire
abattre les arbres dont on veut se servir
pour la charpenterie, & pour d'autres
usages qui sont de durée, dans le décours
& même dans les derniers jours de la
lune, si on veut les conserver long-
tems, & les préserver des vers & de la
pourriture: mais il faut prendre garde
qu'ils ne soient point en seve, parce
que dans ce tems-là le bois est tout rem-
pli d'humidité, ses pores sont ouverts,
& ses parties éloignées l'une de l'autre,
& par conséquent très-susceptibles de re-
cevoir la semence des vers, ou de les
produire par la corruption de la seve qui
y est renfermée. Les arbres des Isles ont
deux seves par an; la premiere qui est la
plus considérable, se remarque au com-
mencement de la saison des pluyes,
quand les nouvelles feüilles sortent en

Remar-
que sur
la coupe
des ar-
bres.

1696. pouffant dehors les anciennes; cela arrive vers le milieu du mois de Juillet. La seconde, qui est bien moins considérable, & qui n'est pour ainsi dire, que le reste de la sève, qui sentant la saison sèche, semble se presser de se répandre par tout l'arbre. On s'apperçoit de cette seconde sève vers la fin de Novembre. Les ouvriers ont une pratique assez ridicule, qui est que le premier Vendredi de la nouvelle lune est aussi bon que le décours pour couper les arbres; c'est une superstition indigne des gens de bon sens.

Superstition ridicule des ouvriers.

La charpente de la purgerie étant posée, & me manquant d'essentes pour la couvrir, je pris la résolution de la couvrir de têtes de cannes, & pour cela je fis faire du sucre pendant une semaine. On se sert ordinairement de roseaux au lieu de lattes, pour cette sorte de couverture. On les éloigne l'un de l'autre de six pouces, en les attachant sur des chevrons avec du miby. C'est une petite lianne de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire. Elle croît dans tous les buissons. Sa feuille est ronde avec une petite échancrure qui la partage en deux du tiers de sa longueur. Ses feuilles sont toujours couplées. Cette plante porte

Lianne appelée Miby.

une petite fleur rouge, qui est suivie d'une filique de la longueur de deux pouces ou environ, où il y a de petites graines noires, plates & dures, dont on ne fait aucun usage. L'écorce de cette lianne est fort déliée & si peu adhérente qu'elle se leve sans peine aussi-tôt qu'on la touche. La peau qui se trouve sous l'écorce est verte. Le bois est gris, flexible, liant, spongieux, rempli dans son milieu d'une moëlle brune. Cette lianne attache & lie fortement quand elle est verte; mais elle se relâche à mesure qu'elle seche. On se sert de cette lianne pour amarrer les roseaux dont on pallissade les cases, & pour faire des paniers à crabes, & ceux où l'on prend les rats; mais pour les ouvrages plus gros, & où il est besoin de plus grande force, on employe la lianne grise ou toute entiere, quand elle n'est pas trop grosse, ou fendue en deux. On ne scauroit croire combien ces sortes de liannes sont necessaires à une habitation pour amarrer les barrières & les hayes, pour faire des paniers & autres choses. Elle ne vient qu'aux pieds des grands arbres, sur lesquels elle s'appuye & s'attache en montant. Sa feuille est ovale, assez épaisse, d'un verd brun. Son écorce est grise & si

1696. adhérente qu'elle ne se leve point que quand le bois en est bien sec. Le bois en est gris, fort & pliant : il a un peu de moëlle blanchâtre dans son centre.

Maniere
de cou-
vrir les
maisons
avec des
têtes de
cannes
ou de ro-
seaux.

Voici la maniere de couvrir les maisons avec des têtes de cannes. Après qu'on a roselé, c'est-à-dire attaché les roseaux tout le long des chevrons à six pouces les uns des autres, en guise de lattes, on attache un roseau au bout de la troisième latte, en commençant par le bas, & on l'y arrête fortement avec une aiguillette de miby, ou même d'une espece de jonc qui croît en abondance dans les lieux marécageux & sur le bord des rivieres. Celui qui doit couvrir se tient sur les lattes, & reçoit de celui qui le sert, les têtes de cannes ou de roseaux deux ou trois à la fois. Il passe la tête de la canne entre le roseau & la latte où il est attaché, & la tire jusqu'à ce que la moitié soit passée ; pour lors il la ploye sur le roseau, les bouts des feuilles demeurent dessous, & la tête de la canne dessus. Il continuë ainsi ayant soin de presser le plus qu'il peut les cannes les unes contre les autres, & de lier d'espace en espace le roseau avec la latte, avec des aiguillettes de miby ou de jonc, dont il a un paquet à sa ceinture, afin

que le poids des cannes ne le fasse pas ployer, & qu'il demeure étendu bien droit le long de la latte. 1696.

Quand ce premier couvreur est avancé de six ou sept pieds à garnir le long du roseau qu'il a commencé, un autre ouvrier monte au dessus de lui, & attache le bout d'un roseau à la latte qui est dessus celle où le premier a commencé; & à mesure qu'ils avancent, on multiplie le nombre des couvreurs, afin d'avancer l'ouvrage. On met pour l'ordinaire un serviteur pour deux couvreurs; & s'ils travaillent bien, il a assez de peine à leur fournir les têtes de cannes, quoiqu'il les ait en paquet à son côté.

Ces couvertures étant faites avec soin, sont bonnes & impénétrables à l'eau; elles durent plus ou moins, selon la situation du lieu, selon la saison qu'elles sont faites, & selon la bonté des têtes de cannes ou de roseaux. Plus les cannes sont vieilles, & par conséquent leurs feuilles grandes & fortes, plus elles résistent à l'humidité de l'air, à la pluye & à la chaleur du soleil. Surquoi il faut observer de ne les employer jamais quand elles viennent d'être coupées, parce qu'alors elles s'échauffent & se pourrissent en peu de tems. Il faut les

Durée
de ces
fortes de
couvertures.

1696. laisser amortir & comme sécher au soleil pendant trois ou quatre jours, étendus par terre & à couvert, ou du moins en monceau pendant la nuit, afin qu'elles ne soient point mouillées de la pluye, ou de la rosée qui est toujours très-abondante en ce país-là. Il faut encore observer de ne les point employer pendant la pluye, à moins d'une extrême nécessité, parce qu'elles s'échauffent & se gâtent aussi-tôt. Il faut encore remarquer que les couvertures qui sont dans des lieux humides, comme à côté des rivières, dans les bois, & en d'autres lieux où le soleil & le vent ne donnent pas beaucoup, durent bien moins que celles qui sont dans des lieux élevez, secs & exposez au vent & au soleil. On en voit assez la raison.

Le jonc dont on se sert quelquefois au lieu de miby, est appellé, Scribe, par ceux qui se mêlent d'imposer des noms aux choses, sans faire réflexion que ces noms nouveaux ne sont pas plus significatifs que ceux dont on se sert dans le país dont les habitans ont ce semble plus droit de les imposer que ceux qui n'y demeurent pas. On appelle donc ce jonc communément Jonc à costelettes. Il croît jusqu'à la hauteur de quatre à cinq

Jonc à
costelet-
tes ou
Scribe.

1696.
pieds, son écorce qui est fort mince & fort adhérente est verte. Son bois, si on peut l'appeller ainsi, est souple, liant, & comme partagé en cinq côtez qui tiennent ensemble & qui renferment une substance legere & poreuse. Ses fibres sont longues, déliées, flexibles. Cette plante porte des feüilles de six à sept pouces de longueur, sur un pouce ou environ de largeur, fort pointuës par le bout, & qui accollent la plante si juste, qu'elles renferment l'eau de la pluye ou de la rosée qu'elles ont reçüe. Sa flexibilité ne l'empêche pas de se tenir droite jusqu'à la hauteur que j'ai marquée ci-dessus. Lorsqu'on la laisse croître davantage, elle se ploye & tombe enfin à terre à moins qu'elle ne trouye des haliers ou autres choses pour s'appuyer. Elle porte de petites fleurs rougeâtres en maniere de campane, composées de cinq feüilles, qui renferment un petit bouton verd dans lequel est la semence de la plante. Je croi pourtant qu'on auroit plutôt fait de la provigner de bouture, que de semer sa graine. Comme elle n'est pas assez d'usage ni de conséquence pour qu'on se donne ce soin, on se contente de celles qu'on rencontre, sans penser à multiplier l'espece.

1696. Nos Isles sont fournies d'une infinité de liannes différentes. J'ai déjà dit que ce sont des especes d'oziers qu'on employe à bien des usages où il faudroit mettre des cordes. J'ai parlé de quelques-unes, il faut pendant que je suis en train, dire un mot de celles qui sont les plus communes.

Lianne de Perfil. Celle qu'on appelle lianne de Perfil, se trouve presque par tout. Son écorce est grise, mince, assez adhérente. Son bois est souple & liant. Elle jette quantité de branches longues, droites & toute couvertes de feüilles aussi extraordinaires qu'on s'en puisse imaginer. Elles sont attachées aux branches par un pédicule d'environ un demi pouce de longueur, qui s'étend de lui-même, & forme une feüille qui auroit un bon pouce de largeur, si elle étoit étendue, mais la nature l'a plissée aux deux bouts par des nœuds, dont le premier jette de part & d'autre deux feüilles longues d'environ quatre pouces, sur un pouce & demi de large, dentelées comme les dents d'une scie, & terminées en pointe. Ce même nœud pousse après cela une seconde feüille plissée comme la première, & arrêtée par un petit nœud ou bouton qui produit trois autres feüilles sembla-

Lianne de Persil.





bles aux deux premières, dont celle du milieu est d'un bon tiers plus longue & plus large que les autres. Ces feuilles sont d'un beau verd, assez fermes, charnuës & bien nourries. Ceux qui ont donné le nom de Lianne de Persil à cette lianne, ont crû voir dans la disposition de sa feuille, quelque chose d'approchant de celle de persil. On voit assez combien ils se sont trompez, & qu'ils auroient mieux fait de l'appeller Liannes à cinq feuilles. Mais comme elle n'est pas connue sous ce nom-là chez nos indulaires, je n'ai garde de le lui imposer; mon autorité ne s'étend pas jusques là.

Cette plante jette de petits rameaux qui se chargent de petits boutons blancs qui en s'épanouissant produisent une fleur composée de cinq feuilles de couleur blanche, avec des filets & des points rouges, au milieu de laquelle il y a un bouton verd, accompagné de quelques étamines blanches. Ce bouton s'allonge & produit une petite gouffe ronde terminée en pointe comme un coin, d'une couleur rouge qui étant mûre s'ouvre en deux, & fait une matiere blanche friable, sèche, qui environne des graines rondes comme des pois, qui avant leur parfaite maturité sont rougeâtres, &

1696. qui à la fin deviennent toutes noires.

Ceux qui n'ont point de bois propre à enyvrer les poissons comme je l'ai décrit dans ma première Partie, se servent de ces pois; ils les pilent & les mêlent avec de la farine de froment, de mahis ou de manioc, & en font des pelottes qu'ils jettent dans les rivières ou à la mer. Le poisson y court avec avidité, & dès qu'il en a mangé il s'enivre, vient sur l'eau, se laisse prendre à la main & meurt. On ne doit pas oublier de l'ouvrir aussi-tôt, d'en ôter les entrailles, les œufs & autres parties internes qui ont été abreuvées de ce suc venimeux, qui corromproit le reste de la chair, s'il y faisoit quelque séjour. On peut croire qu'il produiroit de mauvais effets dans les corps des hommes & des animaux qui en auroient pris.

On prétend que le suc de ses feuilles recentes, est un baume souverain pour toutes sortes de blessures, soit qu'elles soient nouvelles, ou qu'elles aient dégénéré en ulcères. Ce suc sert à laver la playe ou l'ulcère pour la mondifier, & le marc dont il a été extrait sert de cataplasme. Nous avons tant d'autres plantes vulnéraires aux Isles, que je ne me suis jamais servi de celle-ci.

Nous avons dans les forêts des Isles

une autre forte de lianne aussi extraor- 1696.
dinaire par la maniere de croître & de
se multiplier, que celle que je viens de Lianne
à cordes
ou lian-
ne jau-
ne.
décrire l'est par ses feüilles. Nos Nègres
ne l'appellent point autrement que Lian-
ne à cordes. Quelques habitans la nom-
ment Lianne jaune. Ils ont tous raison.
Les premiers, parce que rien au monde
ne ressemble mieux à une corde que cet-
te espece de lianne. Elle est toute unie,
sans nœuds, sans branches, sans feüilles,
forte, flexible, facile à manier. On s'en
fert pour attacher tout ce dont on veut
faire des paquets. Son écorce est brune,
fort adhérente. Ses fibres sont longues,
deliées, souples; en un mot ce sont des
cordes naturelles. On en trouve de tou-
tes sortes de grosseurs depuis celle du pe-
tit doigt jusqu'à celle de trois pouces de
diametre. Ces grosses sont ordinaire-
ment cordonnées ou torses deux ensem-
ble comme les tourillons d'un cable de
vaisseau. Quant à la longueur il est dif-
ficile de la déterminer, en voici la rai-
son. Cette lianne ne vient jamais que
dans les forêts & au pied des plus grands
arbres; elle s'appuye sur eux pour mon-
ter, mais elle ne s'y attache pas, & dès
qu'elle a pû gagner une branche, elle
quitte le tronc, se replie sur cette bran-

1696. che, & descend en terre, où étant parvenuë elle reprend racine; puis resortant à quelques pouces de-là, elle recommence à monter, en s'appuyant de nouveau contre le tronc de l'arbre, jusqu'à ce qu'elle ait atteint les branches où elle se replie encore & descend en terre, en continuant toujours le même manége. J'ai vû des arbres de plus de quarante pieds de tiges, si couverts de ces liannes de toutes sortes de grosseurs, qu'ils ressembloient à des mats de navires, avec toutes leurs manœuvres. On voit par ce que je viens de dire, que ces liannes doivent être fort longues, & qu'il n'est pas possible d'en déterminer au juste la longueur.

Lorsqu'il arrive qu'on en coupe quelque morceau; on voit aussi-tôt que la partie qui est demeurée pendante en l'air pousse des filamens, qui en croissant assez vite descendent en terre, y prennent racine & rétablissent bien-tôt la partie coupée, comme elle étoit auparavant.

Les fibres de cette lianne sont remplies d'un suc jaune, qui coule en quantité lorsqu'on la coupe; & c'est ce suc qui la fait appeller lianne jaune. Ce suc est épais, visqueux, tenace; il est amer & stiptique. Il a une odeur de verd arg-

matique assez agréable. On l'employe ^{1696.}
avec succès à guérir la galle qui vient aux
enfans, & même la teigne. On l'ap-
plique seul dans les commencemens,
& lorsque le mal est nettoyé, on le fait
dissoudre dans de l'eau-de-vie, & on
l'applique ainsi sur la tête, il acheve en
peu de tems de guérir, de mondifier &
de faire revenir la peau & les cheveux.

J'ai parlé dans ma premiere Partie,
de la lianne qui entre dans la composition
du remede qu'on applique sur les mor-
sures de serpent, sans en faire la des-
cription. La voici, elle est trop utile
pour ne la pas connoître, peut-être même Lianne à
serpent.
que si on en apportoit en Europe,
elle pourroit être utile pour la guérison
de ces accidens. Bien entendu toujours
que les crocs du serpent n'ayent pas per-
cé quelque artere considerable, car
quand cela se trouve, il n'y a ni lianne
ni theriaque, ni aucune autre drogue
que ce soit, qui puisse empêcher que le
venin ne soit porté au cœur, à moins
d'être puissamment secouru dans le mo-
ment qu'on a été mordu.

Cette lianne vient en quantité & sans
culture dans toutes les hayes lisieres &
halliers de nos Isles, & sur tout de la
Martinique. Sa feuille est attachée aux

1696.

branches par une queue longue & déliée; elle ressemble tellement à la tête d'un serpent, qu'il est difficile de s'y méprendre. J'ai déjà dit que la tête du serpent est un triangle, dont les angles sont émouffez, attachez au corps par un col assez petit; cette disposition fait que le serpent ouvrant la gueule, presente une ouverture beaucoup plus grande qu'elle ne devoit être selon sa grosseur & sa grandeur, & qu'il peut ainsi engloutir un membre beaucoup plus gros. J'ai vû en effet un Nègre qui avoit été mordu au genou, que les crocs du serpent avoient percé des deux côtez, ce qui ne pouvoit être arrivé sans que le serpent lui eût englouti le genou tout entier, & cependant ce serpent n'étoit pas plus gros que le bras.

Les fleurs de cette lianne ne paroissent qu'à l'extrémité de ses branches, comme de petites grappes chargées de petits grains ronds, qui souvent produisent un bouton jaune environné de quatre petites feüilles de la même couleur, découpées, séparées l'une de l'autre, & dont les extrémitéz sont recourbées en dehors. Ce bouton se change enfin en un fruit de la grosseur d'un pois ovale, plus gros à un bout qu'à l'autre, & applati

par les deux côtez. Ce fruit est verd au commencement, il jaunit dans la suite, & devient rouge quand il est mûr. Il est couvert d'une petite peau mince & cottonnée. Sa chair est rouge, molle & pleine d'une liqueur aigre, aussi-bien que son bois, ses feüilles & ses racines. Cette lianne exhale une odeur forte qui surprend d'abord l'odorat, & qui augmente quand on froisse ou qu'on pile la racine, le bois, les feüilles & le fruit.

Le bois est gris-blanc, tirant un peu sur le jaune, marqueté de petits points blancs & argentez, spongieux, plein de suc, assez pesant quand il est verd, & très-leger lorsqu'il est sec, ce qui arrive assez facilement.

On pile la racine & le bois de cette lianne, & on en fait une tisanne avec deux tiers d'eau-de-vie, que l'on fait prendre à celui qui a été mordu d'un serpent, & on applique le marc sur la blessure. Le marc attire le venin dehors, & la tisanne a la vertu d'empêcher qu'il ne gagne & qu'il ne corrompe les parties nobles.

On prétend que la tisanne faite avec la racine seule & de l'eau commune, est admirable pour la gravelle, & même pour la pierre,

1696. Voici encore un autre remede pour la morsure des serpens. C'est une lianne
 Liane
 laiteuse. qu'on appelle Laiteuse, & qu'il ne faut pas confondre avec le bois laiteux, dont j'ai parlé ci-devant.

Cette plante est si foible qu'elle ramperoit toujours à terre, si elle ne trouvoit pas des arbres pour s'élever & se soutenir. Dès qu'elle en rencontre elle s'y attache & monte jusqu'à leur sommet; elle s'étend beaucoup, & lorsqu'elle trouve une bonne terre elle profite à merveille. Son écorce est grise, tailladée, lisse & même un peu lustrée. On pourroit dire qu'elle est revêtuë de deux écorces. La premiere qui est la superficie de ces découpures ou hachures, est sèche & grossiere, & celle qui est au dessous est fine & douce; le bois est poreux, rempli d'un suc épais, visqueux & blanc comme du lait; en quelque endroit qu'on le rompe, il répand ce lait en abondance. Ses feüilles qui sont assez épaisses, d'un verd gai, deux fois & demi plus longues que larges & pointuës, en sont toute remplies. Il suffit pour l'en faire sortir, de les détacher de la plante, de les rompre, ou seulement de les égratigner.

On voit dans la saison des petits bou-

quets de fleurs qui sortent d'entre les feüilles. Ces fleurs sont composées de cinq feüilles, dont le dessus & le dessous est rouge avec des points de plusieurs couleurs, qui répandent une odeur aromatique, fort douce & fort agréable. Ces fleurs produisent à la fin un petit fruit ovale, dont l'écorce ou enveloppe est rouge & seche, qui s'ouvre de lui-même quand il est mûr, & qui renferme plusieurs petites graines oblongues assez dures, d'un gris lustré, & revêtues d'un petit duvet blanc-argenté.

Ceux qui ont été mordus d'un serpent succent le lait de cette plante, bois & feüilles tout est bon, & après avoir un peu ratissé la premiere écorce, ils mâchent la seconde avec le bois pour appliquer le marc en maniere de cataplasme sur la morsure qu'il faut avoir soin de scarifier légèrement. Ce marc attire le venin que l'on voit comme une matiere verdâtre & virulente sur le cataplasme, quand on le leve pour en mettre un autre, ce qu'il faut faire de six en six heures; observant que ce soit le blessé qui mâche l'écorce & le bois dont il est composé. On fait encore avec le même bois légèrement pilé, une tisanne dont on lui donne à boire à discrétion.

1696. J'ai remarqué que tous les remèdes qu'on applique sur les morsures des serpens, peuvent être employez pour guerir les ulcères de quelque nature qu'ils soient. On prétend que le suc de cette lianne est souverain pour ces sortes de maux.

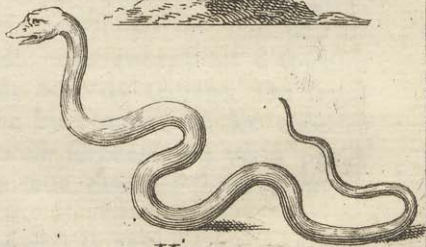
Les deux dernières liannes que je viens de décrire ont leurs partisans. Quelques-uns préfèrent la seconde à la première, & ne manquent pas de raisons pour soutenir leur opinion, que les autres combattent puissamment. Comme je n'ai point acheté aux Ecoles de Médecine le droit de juger bien ou mal de toutes choses, je me garderai bien de rien décider sur cette dispute; & en attendant qu'ils s'accordent, je vais décrire un arbre dont le fruit guérit parfaitement les morsures des serpens les plus dangereux; & dont la vertu n'est contestée de personne. J'en puis parler comme témoin oculaire, m'en étant servi pour guerir un Negre de notre habitation de la Martinique, qui avoit été mordu à la jambe par un serpent très-gros. L'arbre qui porte ces fruits vient de l'Isthme de Darien. On trouve dans cet endroit-là des serpens extrêmement venimeux, qu'on appelle serpens à sonnette, parce qu'ils

Noix de
serpent.

Noix de Serpent.



Noix depouillee
de son Envelope.



Vipere.

ont au bas de la queuë un peau roulée, sèche comme un parchemin, qui fait du bruit pour peu qu'ils se remuent, ce qui sert à les faire découvrir. Nonobstant cet avertissement, plusieurs Flibustiers qui traversoient cet Isthme pour gagner la mer du Sud où ils alloient faire la course, furent mordus par ces serpens, & seroient péris infailliblement, si les Indiens qui les accompagnoient ne leur eussent fait connoître le remede unique qu'on peut apporter aux morsures de ces fortes de serpens, dont le venin est si puissant & si vif, qu'il tuë en moins de trois ou quatre heures ceux qui en sont infectez.

Je ne sçai pas comment les Indiens appellent cet arbre, ni si le Pere Plumier ou quelque autre Botaniste l'a baptisé & enrôlé dans quelque regiment d'arbres suposez de même espece. Pour nous autres qui ne cherchons pas tant de façons, sans nous embarasser du nom de l'arbre nous nous contentons d'appeller son fruit noix de serpent. On seroit peut-être bien mieux de les appeller amandes de serpent. On verra par la suite de mon discours si j'ai raison ou non.

Je n'ai vû à la Martinique que deux

1696. ou trois arbres de cette espece, dont les graines avoient été apportées par nos Flibustiers. Ils étoient à peu près de la grandeur de nos abricotiers de France. L'écorce est grise, assez unie. Le bois, du moins ce que j'en ai pû voir en coupant une branche médiocre, m'a paru de la même couleur, assez tendre & médiocrement humide; il est fort branchu, & fort chargé de feüilles. Elles sont comme des ovales, allongez avec une petite pointe & plusieurs hachures ou dents à l'extrémité. Ces feüilles sont assez épaïsses, charnuës, souples, d'un verd gai; elles rendent un peu de liqueur onctueuse, quand on les froisse, d'une odeur aromatique, mais pénétrante. Cet arbre dans les saisons pousse de petits scions, qui se chargent de fleurs rougeâtres, composées de cinq petites feüilles veloutées avec quelques étamines autour d'un petit bouton verd, qui se change en une amande à peu près de la grosseur de nos plus belles amandes de Provence. Cette écorce renferme une noix ovale pointuë & mince par les deux bouts, environnée d'une ligne enfoncée, qui semble la vouloir partager en deux dans sa longueur ou son plus grand diametre, & d'une autre qui cou-

pe à angles droits cette première, & partage en deux parties égales la longueur de toute la coque. Cette coque qui est dure, d'une médiocre épaisseur, grise, lisse & fort vive, renferme une amande de la même figure, couverte d'une pellicule grise. Le dedans est très-blanc, & de la consistance des amandes ordinaires.

Dès qu'on se sent mordu, il faut casser la coque pour en tirer l'amande, la mâcher & appliquer le marc sur les trous que les dents du serpent ont faits, & s'ils sont éloignez, en mâcher deux & les appliquer sur les trous, après en avoir légèrement scarifié les environs. On enveloppe ensuite la partie blessée, & au bout de deux heures, on leve l'appareil & on met un second cataplasme mâché & accommodé comme le premier. Ce marc fait élever de petites vessies qui sont remplies du venin comme une eau claire & roussâtre. On les perce pour l'en faire sortir; & on applique ce même cataplasme jusqu'à ce qu'il cesse de faire élever des vessies. Pour l'ordinaire il n'est pas besoin d'un troisième appareil. On met sur les scarifications un emplâtre d'onguent rosat ou divin pour refermer les petites blessures, & on se trouve par-

1696. faitement guéri. J'ai vû l'expérience de ce que je viens d'écrire, & elle m'a été confirmée par tant de témoins oculaires, qu'il faudroit être un Pirrhonien déclaré pour en douter.

J'ai dit dans ma premiere Partie qu'il falloit empêcher de dormir ceux qui ont été piquez ou mordus des serpens. Le remede que je donne ici exempt de ce soin, car cette amande mâchée par le blessé lui excite un si grand picotement dans la bouche, avec une si abondante salivation, qu'il n'a pas le tems de songer à fermer les yeux. Le Nègre que je fis traiter avec cette amande, fut en état de travailler au bout de trois jours. J'ai goûté de cette amande, sa chair est blanche & ferme, mais je doute qu'il y ait rien au monde de plus amer & de plus cuisant.

Lianne à
concom-
bre.
Voici un fruit qui n'est pas si désa-
gréable au goût que celui que je viens
de décrire, mais aussi qui n'est pas d'une
si grande utilité. La plante qui le pro-
duit est une lianne qu'on appelle Lianne
à Concombre.

Il y a peu de plante de cette espee
qui s'étende autant que celle-ci. Elle
couvre en peu de tems par une infinité
de branchages tous les environs du lieu

où elle a pris racine. Sa feuille qui est rude, est soutenüe par une queue velüe & presque partagée en deux, dont chaque partie s'élevant jusqu'environ le milieu de sa longueur, qui peut être de trois à quatre pouces, se resserre ensuite & finit en pointe. Sa fleur est composée de cinq feuilles arrondies & courbées par leur extrémité, qui forment un calice rempli de petites étamines, dont l'extrémité est ronde & rouge; les feuilles sont jaunes, marquetées de points & de lignes orangées. Ces fleurs ont pour support un bouton qui est le fruit de la plante à laquelle il est attaché par une queue d'environ un pouce de longueur. A mesure que le fruit croît, la fleur se flétrit & tombe. Ce fruit est à peu près de la grosseur d'un œuf de pigeon & de la même figure. Il est couvert d'une peau ou écorce fine & comme vernissée, qui est verte au commencement, & violette lorsqu'il est mûr. Le dedans qui est partagé en trois parties par une espee de zeste, est rempli d'une matiere tirant sur le verd, de la consistance du dedans d'un concombre, & de même odeur & saveur. C'est ce qui a fait donner à cette plante le nom de Lianne à Concombre. On trouve plusieurs graines ou semences

1696. enveloppées dans cette matiere. Elles sont blanches, tendres & de même goût qu'elle.

On se sert dans le besoin de ces fruits pour mettre dans la soupe. On les confit aussi avec le vinaigre & le sel comme les cornichons; ils ont le même goût, & sont fort délicats.

Plante
pour les
yeux.

Nous avons dans toutes les Isles un arbrisseau qui est admirable pour les maux des yeux; comme sont les rougeurs, les foiblesses, les larmes, les taves, les blessures & autres accidens.

Cet arbrisseau n'est jamais gueres de plus de quatre pieds de hauteur, & d'un pouce ou environ de diametre; il est couvert d'une écorce mince ou verte; il est spongieux & cassant dès qu'il est sec. Il pousse quantité de petites branches, toutes chargées de feüilles d'environ trois pouces de longueur, sur un pouce & demi dans leur plus grande largeur, terminées en pointe comme le fer d'une pique. Elles sont vertes par dessus, & blanchâtres par dessous. Elles sont molasses, cotonnées, assez épaisses & pleines de suc. Les queuës qui les attachent aux branches, sont longues, bien nourris & de couleur rouge.

L'extrémité des branches est chargée de

de grappes composées de petits boutons, 1696.
qui en s'ouvrant produisent quatre feüilles blanches, accompagnées de petites étamines de même couleur, qui environnent un pistil, qui se change enfin en un fruit rond, de la grosseur d'une groseille. La peau qui le couvre est mince, tendre, délicate & rouge, qui renferme une substance aqueuse, de même couleur que la peau, au milieu de laquelle on trouve une petite graine noire & sèche, de figure ronde, qui contient une amande blanche & farineuse.

Les fleurs & les fruits ne servent à rien. C'est dans les feüilles qu'est toute la vertu de cette plante. On les pile pour en exprimer le suc, dont on introduit une partie dans les yeux malades, & après en avoir bien baigné le dessus & les environs, on les couvre avec une compresse imbibée du même suc, ce que l'on réitere le soir & le matin, & en très-peu de tems on a vû des tayas & d'autres maux considérables parfaitement guéris.

Je ne croi pas devoir renvoyer plus loin la description de quelques arbres fruitiers de crainte de les oublier.

Le premier est le Cahimitier. Il vient de la grosseur & de la hauteur des plus grands Pommiers de Normandie. Rien

Cahimitier, arbre fruitier.

242 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. n'est plus beau que cet arbre. Il est pour l'ordinaire fort bien fait ; ses branches bien partagées ; son écorce unie , lisse & point crevassée , brune & bien adhérente au bois qui est brun , franc & rempli de beaucoup de seve. Ses feüilles longues de trois à quatre pouces , & d'environ deux pouces de large dans leur plus grande largeur , finissent en pointe par les deux bouts , sont épaisses & bien nourries. Elles rendent un peu de lait , quand on les rompt. Le dessus est d'un verd vif , & comme lustré ou vernissé , & le dessous peint de plusieurs couleurs , où le jaune doré , le feüille-morte , l'aurore & le citron , sont mêlez avec quelques petites taches de couleur de feu , ce qui fait le plus bel effet du monde. Ses fleurs viennent par bouquets entre les queuës , les feüilles & le bois. Elles sont composées de plusieurs boutons attachez à de petites queuës aurores. Chaque bouton qui est le fruit de l'arbre , pousse à son sommet une fleur double , chacune desquelles est composée de cinq feüilles ; les extérieures sont rouges avec des points dorés , & les cinq qu'elles renferment sont orangées & forment une espece de calice plein de petites étamines dorées. Le bouton en grossissant forme

Le fruit, & cette double fleur qui y demeure attachée lui sert de couronne. Le fruit est rond, de trois pouces ou environ de diametre. Son écorce ou peau est unie & lisse, d'un très-beau verd, mêlé de taches rouges & aurores. Sa chair est blanche, molle, spongieuse, pleine d'un suc doux & miellé, qui ne plaît pas d'abord aux Européens, mais qu'ils trouvent excellent dès qu'ils s'y sont accoutumés. En effet, rien n'est plus agréable & plus rafraîchissant. On en donne sans crainte aux malades, & quelque quantité qu'on en mange, il est inouï qu'il ait jamais fait de mal. On trouve dans ce fruit quelques graines plates & assez grosses, dont la coque sèche, grise, unie & lustrée, renferme une amande blanche & ferme qui est amère, & qu'on peut employer comme les amandes amères d'Europe.

On a donné le nom de Prunier à l'arbre qui porte les fruits qu'on appelle Icaques. Quelques Auteurs ne laissent pas de le nommer Pommier, parce que sa feuille approche un peu plus de celle du Pommier que du Prunier; mais pour son fruit, on le doit plutôt regarder comme une Prune, que comme une Pomme. Ainsi contre mon ordinaire je

Prunier
d'Icaque.

1696. prendrai parti dans cette querelle , & je l'appellerai Prunier d'Icaque.

Cet arbre vient ordinairement sur les bords de la mer , & sur les falaises qui en sont voisines. Il est rare de le trouver dans les hauteurs ou dans les savannes. Il n'est pas bien fait ni fort gros. Je n'en ai jamais trouvé dont le tronc eut plus de six pouces de diametre : il ne laisse pas de jeter quantité de branchages qui s'étendent beaucoup. Son écorce est brune , peu unie & peu adhérente. Le bois est gris ; il a les fibres grosses & mêlées. On ne se sert de ce bois que pour brûler. Il y en a de plusieurs especes , qu'on distingue seulement par la couleur du fruit , dont les uns sont rouges , les autres violets , les autres blancs , mais tous de même forme , même chair , même goût , même vertu.

La feiille de cet arbre est presque aussi large que longue , & par conséquent presque ronde ; elle est épaisse & ferme , d'un verd jaunâtre , assez luisante ; ses bords sont rissolés & grillez , ce qui est ordinaire à tous les arbres qui viennent au bord de la mer , où l'air marin , le sel que le vent emporte , & qu'il répand sur eux comme une petite bruine , & l'ardeur du soleil ne man-

quent jamais de produire cet effet.

Sa fleur ne paroît d'abord que comme un petit bouton verd, qui en s'épanouissant produit de petites feüilles blanches, mincés & sans odeur, qui sont accompagnées de petites étamines jaunes.

Le fruit paroît à la chute de cette fleur; il est rond, applati sur ses deux pôles, & sa circonférence partagée en cinq ou six côtes. L'écorce est assez unie & fine, de couleur rouge, ou violette ou blanche, selon l'espece du fruit, avec de petites taches de différentes couleurs qui font un très-bel effet.

La chair de ce fruit est blanche, assez ferme, & si adhérente au noyau qui est au centre, qu'il n'est pas presque possible de l'en détacher qu'en la suçant. Elle est peu agréable au goût, sur tout dans les commencemens qu'on en use. On n'y trouve qu'un goût fade, avec une pointe d'aigreur qui prend à la gorge; aussi n'use t'on de ce fruit que comme d'un remede pour le cours de ventre & pour le flux de sang, parce qu'il est extrêmement stiptique & astringent. Son amande pilée & réduite en lait avec un peu de sucre & d'eau de fleur d'orange, fait une liqueur agréable, & qui produit le même effet. Ceux qui sont accou-

— 246 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. tumez d'en manger le trouvent bon, &
le mangent avec plaisir malgré son
âcreté.

CHAPITRE X.

*Des Habitations nouvelles. Comment on
obtient les concessions des terres &
comment on les défriche.*

Ceux qui n'ont point de terre & qui ne peuvent ou ne veulent pas en acheter, demandent la concession d'un terrain qui n'a point encore de maître, & qui par conséquent appartient au Roi. Ils s'adressent pour cela au Gouverneur Général & à l'Intendant, à qui ils présentent un Placet, dans lequel celui qui demande la concession expose sa qualité, le nombre de ses enfans & de ses esclaves, & ses autres facultez. Il indique le terrain qu'il demande, avec les bornes de la hauteur & de la largeur. Il y joint un Certificat du Capitaine du quartier & de l'Arpenteur Royal, qui assurent la vérité du contenu dans le Placet, & sur tout que ce terrain n'est occupé ni concédé à personne. Sur cet exposé ces Messieurs font expédier la Concession

DES CHAPITRES.

XII. Des Bénévoles. De l'Église.

XIII. Des Bénévoles. De l'Église.

XIV. Des Bénévoles. De l'Église.

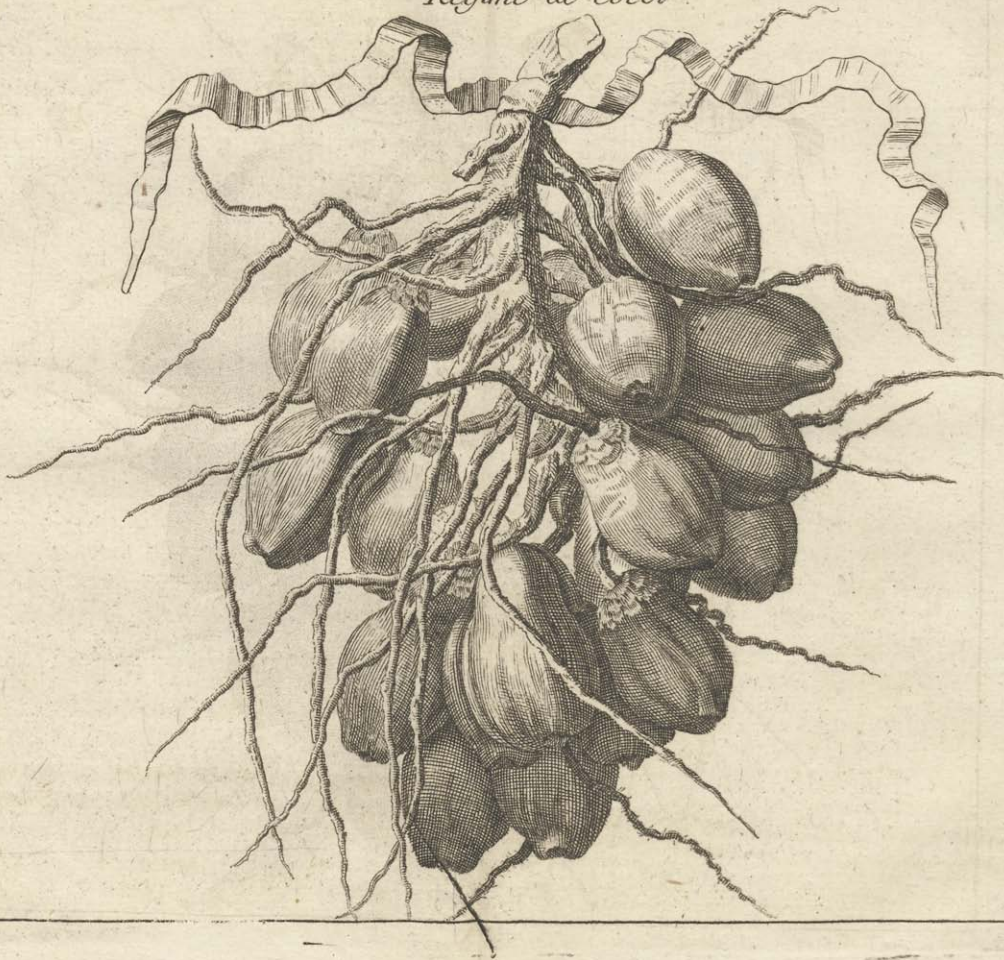
XV. Des Bénévoles. De l'Église.

XVI. Des Bénévoles. De l'Église.

XVII. Des Bénévoles. De l'Église.

Fin de la Table des Chapitres.
de la troisième partie.

Regime de Cocos



DES CHAPITRES.

1	Le Chapitre I.
2	Le Chapitre II.
3	Le Chapitre III.
4	Le Chapitre IV.
5	Le Chapitre V.
6	Le Chapitre VI.
7	Le Chapitre VII.
8	Le Chapitre VIII.
9	Le Chapitre IX.
10	Le Chapitre X.
11	Le Chapitre XI.
12	Le Chapitre XII.
13	Le Chapitre XIII.
14	Le Chapitre XIV.
15	Le Chapitre XV.
16	Le Chapitre XVI.
17	Le Chapitre XVII.
18	Le Chapitre XVIII.
19	Le Chapitre XIX.
20	Le Chapitre XX.
21	Le Chapitre XXI.
22	Le Chapitre XXII.
23	Le Chapitre XXIII.
24	Le Chapitre XXIV.
25	Le Chapitre XXV.
26	Le Chapitre XXVI.
27	Le Chapitre XXVII.
28	Le Chapitre XXVIII.
29	Le Chapitre XXIX.
30	Le Chapitre XXX.

Fin de la Table des Chapitres.

du terrain demandé, dont ils réglent la quantité à proportion du besoin & des forces de celui qui le demande, & avec ces clauses, que l'exposant fera enregistrer sa concession au Greffe; qu'il fera sommer les plus proches voisins du terrain qu'il a demandé, d'être presens à sa prise de possession, & de déclarer par écrit qu'ils n'y ont aucune prétention, & enfin que dans l'espace de trois années il défrichera & habituera du moins la troisième partie du terrain concédé, à peine d'en être dépossédé & la Concession annulée. Ces clauses sont fort judiciaires; & si elles étoient observées avec autant d'exactitude qu'elles le devroient être, les Isles seroient bien mieux peuplées & habitées qu'elles ne le sont, parce que ceux qui viennent pour s'établir trouveroient du terrain, au lieu que les terres sont très-souvent concédées à des gens à qui il est impossible d'en défricher le tiers en cent ans. Il y a même des habitans qui ont des Concessions en differens endroits d'une même Isle, où depuis un très-grand nombre d'années, ils n'ont fait qu'un défriché de cent ou cent cinquante pas en quarré, seulement pour marquer leur possession, sans se mettre en peine de

1696.

Condi-
tions
sous les-
quelles
on don-
ne les
conces-
sions.

1696. continuer le travail, comme ils y sont obligez.

Il est vrai que les Gouverneurs Généraux & les Intendans font quelquefois réünir au Domaine du Roi ces terres concédées & négligées ; mais ce n'est le plus souvent qu'une cérémonie, ou une peine qui ne tombe que sur quelque pauvre malheureux qui n'a pas assez de crédit pour s'exempter d'être la victime de la Loi; puisqu'on voit que ces mêmes terres sont données à d'autres qui n'en font pas un meilleur usage, ou qui les vendent & en font comme un commerce continuel, malgré les défenses qu'il y a contre ce trafic odieux, & qui n'est pourtant que trop commun. Il ne seroit pas difficile de prouver ce que je dis ici par beaucoup d'exemples.

Choix
qu'on
doit faire
dans un
nouvel
établissement.

La Concession étant accordée, enregistrée, les voisins dûment appelez & la possession prise, on choisit un endroit un peu élevé pour y bâtir la maison du maître, afin d'avoir plus d'air, une plus belle vüe, si on est en lieu d'en pouvoir avoir, ou du moins pour voir plus aisément le travail qui se fait sur l'habitation. S'il y a une riviere ou quelque ravine qui donne de l'eau toujours, ou une source, on s'en éloigne le moins qu'il

est possible, à cause de la commodité qu'il y a d'avoir de l'eau pour les besoins de la maison, pour les Nègres, pour les bestiaux, & pour remédier aux incendies qui peuvent arriver.

On commence d'abord par faire quelques cases de menu bois, que l'on couvre avec des feüilles de palmistes, de latanier ou de roseaux, après quoi on abat les arbres, en commençant à défricher par l'endroit où l'on veut faire le principal établissement.

La plûpart des habitans ont la mauvaise coutume d'abattre les arbres les uns sur les autres, comme font les Caraïbes, & d'y mettre le feu quand ils sont secs, sans se mettre en peine si ce sont des bois propres à bâtir ou non, ou si le tems est propre pour les abattre & les conserver; mais ceux qui ont du bon sens & de l'économie, aiment mieux n'aller pas si vite, & conserver tous les arbres qui sont bons à faire des planches, du cartelage, des poutres & autres bois de charpente, ce qui est un profit très-considérable, sur tout à present que les bois à bâtir deviennent très-rares, & par conséquent très-chers. Il faut donc attendre le déclin de la lune pour abattre les arbres qui sont bons à quelque cho-

Mauvaise coutume des habitans dans l'abbatis des bois.

1696. se ; les couper par troncs de la longueur qu'on juge à propos, les ranger les uns sur les autres, & y faire un petit toit pour les défendre de la pluie, jusqu'à ce qu'on ait le loisir de les travailler. Après cela on amasse en plusieurs monceaux les branchages & les bois inutiles que l'on veut brûler : sur quoi il faut observer d'y mettre toujours le feu sous le vent, c'est-à-dire, du côté opposé au vent, après avoir fait une trace ou chemin bien net pour séparer le terrain que l'on veut brûler, de celui qu'on veut conserver, & cela pour deux raisons. La première, afin d'être toujours maître du feu, & empêcher, quand on le juge à propos, qu'il n'aille trop loin, ce qu'on ne pourroit pas faire si le vent chassoit la flamme devant soi, parce qu'il la pourroit chasser avec trop de violence, & embraser les endroits qu'on veut conserver. La seconde, parce que le feu ne passant pas avec tant de rapidité, & comme en courant sur les endroits que l'on veut brûler, il a plus de tems pour consumer les bois abbatu, & leurs souches. Le terrain étant nettoyé on bâtit les cases ou maisons dont les poteaux se mettent trois à quatre pieds en terre avec une fausse sole. Le bout des

Maniere
de brûler
les bois
abbatus.

& des petits poteaux est échancre pour 1696.
recevoir le faitage & les sablières. On
palissade ou environne les cases avec des
roseaux ou des palmistes refendus, & on
les couvre avec des feuilles de palmistes
ou de roseaux.

On sème aussi-tôt des pois, du mil,
mahis ou bled de Turquie (ces trois ter-
mes sont synonymes & signifient la mê-
me chose) dans le reste du défriché, &
s'il est un peu considérable, on y plante
du manioc, des patates, des ignames
& quelques herbages. Il est incroyable
avec quelle facilité & quelle abondance
ces terres vierges produisent tout ce
qu'on y plante ou qu'on y sème.

On ne manque jamais de faire des pe-
pinieres d'orangers & de citronniers.
Les habitans habiles préfèrent les ora-
ges de la Chine aux autres, parce que
oultre que les enfans, les Nègres & les
passants, s'en servent pour se désalterer,
les chevaux & tous les autres animaux en
mangent & s'en engraisent, à quoi il
faut ajouter que les arbres qui les por-
tent sont bien meilleurs pour faire des
clôtures, parce qu'ils sont armez d'é-
pines bien plus longues & plus fortes qui
s'entrelacent de maniere que les hayes
ou clôture qui en sont faites, deviennent

1696. impénétrables aux hommes & aux animaux.

Maniere
de faire
les lizieres.

Quand les pepins ont produit un jet de huit à dix pouces de haut ; on les leve de terre pour les transplanter dans les lieux où l'on veut faire les lizieres. On choisit pour cela un tems de pluye , on laboure la terre de deux fois la largeur d'une hoüe à côté du cordeau qu'on a étendu , afin de planter en ligne droite : on éloigne les jets que l'on plante de quatre à cinq pouces les uns des autres , & pour l'ordinaire on fait deux rangs éloignez l'un de l'autre de deux pieds ou environ. Les arbres ainsi plantez grossissent en croissant , & se pressent les uns contre les autres ; il arrive même ordinairement que le vent les faisant frotter les uns contre les autres , leurs écorces s'écorchant , se prennent ensuite , & s'unissent ainsi plusieurs ensemble , comme s'ils ne faisoient qu'un seul corps plat & uni presque comme une muraille.

Origine
des Orangers.

Les Orangers & les Citronniers ne sont point originaires de l'Amerique. Ce sont les Espagnols & les Portugais qui les y ont apportez. Les Orangers viennent d'Asie , & la Chine est l'endroit qui produit les plus excellens. Il y a bien des siecles qu'on avoit des oran-

gers en Egypte, en Palestine, dans l'A- 1696.
sie mineure, dans la Sicile; dans le
Royaume de Naples, & sur presque
toutes les côtes de la Méditerranée, mais
il est assez difficile de sçavoir de quelle
espece ils étoient. Celles qu'on appelle
oranges de Portugal, y sont plus nou-
velles que les autres, au moins selon
toutes les apparences. Elles sont les mê-
mes que celles que les Portugais appel-
lent oranges de la Chine; qu'il est très-
constant qu'ils ont apportées les premiers
de la Chine en Europe, & dont ils ont
répandu l'espece dans tous les endroits
de leur domination en Afrique & en
Amerique, d'où les autres Nations les
ont transportées dans les lieux de leurs
dépendances.

Le climat de l'Amérique, du moins
ce qui est entre les deux Tropiques &
aux environs, s'est trouvé si propre
pour les orangers, qu'ils s'y sont natura-
lisez, tant ils y viennent bien & facile-
ment.

Nous avons aux Isles quatre sortes Quatre
especes
d'oran-
ges.
d'oranges. Les aigres, les douces, les
oranges de la Chine ou de Portugal, &
celles de la Barbade qu'on appelle aussi
Chadec.

Les oranges aigres, ou comme on dit

1696. aux Isles, les oranges sures, sont les plus communes & les moins estimées. Oranges aigres ou sures. On ne s'en sert que pour les saulces, & pour mettre sur la viande & le poisson. Elles different des bigarades dont il me semble qu'elles peuvent être une espece par le goût, la grosseur & la peau. Car ordinairement elles sont fort grosses; leur peau qui est assez épaisse est toute unie, & leur goût, quoique sur ou aigre, n'approche point de celui des bigarades.

On employe le suc des oranges aigres avec un succès merveilleux & infailible à guerir les ulcères, quelque vieux & opiniâtres qu'ils puissent être, & de quelque cause qu'ils puissent provenir, même de l'épian (c'est ainsi qu'on appelle le mal de Naples ou la grosse verolle aux Isles).

On coupe une orange en deux, & après en avoir ôté les pepins, on en frotte l'ulcère jusqu'à ce qu'on ait ôté les chairs baveuses qui y sont, après quoi on lave la playe avec ce même suc, & on met dessus un plumasseau & des compresses bien imbibées de ce même suc; on réitere ce remede trois ou quatre fois en vingt-quatre heures, & on est sûr par mille expériences que des ulcères

qu'on jugeoit incurables, ont été gué- 1696
ries en très-peu de jours. Plus on réitere
souvent l'application de ce suc, & plu-
tôt on est guéri. Il est vrai qu'il cause de
la douleur, mais la santé ne mérite-t'elle
pas un peu de peine ?

On se sert encore de ces oranges &
de celles de la Chine pour faire du ce-
dra. Quelques-uns ratissent avec une
cuillier d'acier, la superficie de l'oran-
ge, & reçoivent dans la cuillier ce qui
sort de l'orange, qu'ils mettent dans
une fiole longue; on l'y laisse jusqu'à
ce qu'elle soit déchargée de ses parties
grossieres, qui s'amassent au fond de la
fiole, pendant que les plus subtiles & les
esprits montent & demeurent en haut;
on verse par inclination cette huile spi-
ritueuse dans de petites bouteilles que
l'on bouche bien exactement à cause
qu'elle s'évapore facilement.

Il y en a d'autres qui coupent legere-
ment toute la superficie de l'orange en
petits zests, dont ils expriment l'esprit
dans une fiole en comprimant le zest.
Cette maniere est plus longue, mais on
trouve au fond de la fiole bien moins de
parties grossieres.

On se sert du cedra pour parfumer le
tabac, & mille autres choses à qui on

1696

veut donner de l'odeur. On en met aussi dans quelques remedes. Si on juge de sa bonté par sa cherté, il doit être très-bon.

Oranges
douces.

Les oranges douces ressemblent assez à celles dont je viens de parler, excepté que leur suc est assez doux, on en mange & on les trouve bonnes quand on n'en a point d'autres; mais dès qu'on a mangé de celles de la Chine, on ne les peut plus souffrir.

Oranges
de la
Chine
ou de
Portu-
gal.

Celles de la Chine ou de Portugal sont de deux sortes. Il y en a dont l'écorce est épaisse & à gros grains, & d'autres dont l'écorce est extrêmement fine & unie. Les unes & les autres sont remplies d'un suc doux, sucré, agréable au de-là de tout ce qu'on peut s'imaginer. J'en ai mangé de cette espece en bien des endroits; en Europe, comme en Espagne, en Sicile, dans le Royaume de Naples, & sur la côte de Genes, mais j'y ai toujours trouvé autant de difference qu'on en trouve aux Isles entre les oranges douces & les véritables oranges de la Chine. Ce qui me fait dire que le terroir & le climat des Isles leur est aussi propre que celui d'où elles ont été transportées.

Les oranges de la Barbade sont la

quatrième espece de celles que nous avons aux Iles Françoises. On les appelle oranges de la Barbade, parce que les premières nous ont été apportées de cette Isle Angloise, qui est environ à trente lieues à l'Est ou au vent de la Martinique. Quoiqu'elles nous soient venues de la Barbade, il est certain qu'elles n'en sont pas originaires, elles viennent de plus loin : quelques uns disent qu'elles ont été apportées de la Vermude, autre Isle Angloise, par les trente-trois degrez de latitude Nord ; d'autres prétendent qu'elles viennent de Madere, Isle Portugaise, par les trente-deux degrez de la même latitude, & je me range de ce dernier sentiment pour plusieurs raisons. Quoiqu'il en soit, l'arbre qui les porte est bien moins garni d'épines ou de pointes que ceux dont je viens de parler, & dont je n'ai pas fait une description particulière, parce qu'il n'y a personne qui ne sçache ce que c'est qu'un oranger.

1693.
Oranges
de la
Barbade,
son ori-
gine.

L'oranger de la Barbade, qu'on nomme aussi Chadecq, du nom de celui qui l'a apporté à la Martinique, croît plus vite & porte du fruit beaucoup plutôt que les autres. On en a vu qui ayant été semés de graine, ont rapporté à trois ans

Descrip-
tion de
l'Oran-
ger de la
Barbade,
& de son
fruit.

1696. & demi. Il est vrai qu'ils étoient plantez seuls & non en lizieres, ce qui fait une difference fort considérable, comme je le dirai ci-après.

La feuille de cet oranger est beaucoup plus grande que celle des trois autres especes. J'en ai trouvé qui avoient plus de six pouces de longueur; sur trois bons pouces de largeur, sans compter la partie échancrée & coupée en forme de cœur qui la soutient & l'attache à la branche. Elle est ferme, épaisse, bien nourrie, d'un verd foncé par dessus, plus pâle & tirant sur le jaune par dessous. Il n'est pas nécessaire de dire que sa fleur est plus grande & plus grosse que celle des oranges ordinaires, c'est une conséquence qui se presente d'elle-même. J'ai vû de ces fleurs presque aussi grosses que le pouce, qui exhaloient une odeur des plus agréables, quoique forte & proportionnée à la fleur d'où elle sortoit.

Le fruit qui succede à ces fleurs est très-gros. Rien au monde n'est plus beau en ce genre. J'en ai vû de près de vingt-quatre pouces de circonférence; La plupart ressemblent assez à des poires de bon-chrétien. Leur écorce qui est semée de plusieurs boutons & autres inégalitez, est de douze jusques à seize lignes

d'épaisseur. La chair en est blanche, 1696.
molle, legere, spongieuse & pleine
d'un suc acide, & peu agréable. Le de-
dans est divisé en plusieurs cellules plei-
ne de grumeaux assez pressez les uns con-
tre les autres, excepté vers le centre du
fruit, où l'on trouve ordinairement un
vuide. Le goût de ces grumeaux est mê-
lé d'une douceur fade avec quelque cho-
se d'aigre; de sorte qu'il s'en faut bien
que la bonté de ces oranges réponde à
leur beauté, ni qu'elle approche de celle
des oranges de la Chine; aussi ne les
employe-t'on jamais qu'en confiture.
Les gens qui s'en veulent donner la peine
les font confire toutes entieres, de la
même maniere qu'on confit les limes.
J'en parlerai dans un autre endroit,
aussi bien que des citronniers.

Lorsque les orangers sont plantez seuls,
ils portent du fruit pour l'ordinaire au-
bout de cinq ou six ans; mais quand ils
sont plantez en lizieres, ils font huit à
dix ans avant d'en rapporter. La raison
en est aisée à trouver; dans le premier cas,
ils profitent de toute la substance de la
terre, leurs racines s'étendent comme
ils veulent, au lieu que dans le second
ils se trouvent pressez, & il faut que
leurs racines travaillent beaucoup sous

1696. terre & à côté pour y trouver de la nourriture & de la substance suffisamment pour les faire croître & leur faire produire des fruits.

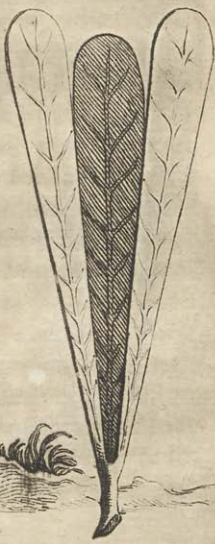
Calebassier, Arbre. Sa description.

Un arbre dont on ne peut se passer dans une habitation, est un calebassier. Les Espagnols l'appellent, Higuero. Son écorce est blanchâtre & raboteuse ; son bois est plus coriace que dur, il vient mieux de bouture que de graine, & porte bien plutôt ; il se transplante aisément. J'en ai vû de très-grands & gros qu'on avoit changé de place deux ou trois fois sans qu'ils en eussent reçu la moindre incommodité. Ses branches sont longues & toutes unies, c'est-à-dire qu'elles ne sont point garnies de menus branchages. Ses feuilles qui sont en quantité, ont quatre à cinq pouces de longueur, étroites par le bout qui les joint à la branche, plus larges, arrondies & comme une spatule au bout opposé, assez épaisses & d'un beau verd. Elles sont attachées le long des branches les unes après les autres, à peu près en distance égale. Ses fleurs sont de couleur bleuâtre, qui approchent assez pour la figure, des roses sauvages à moitié écloses ; elles croissent sur le tronc comme sur les branches, aussi-bien que le

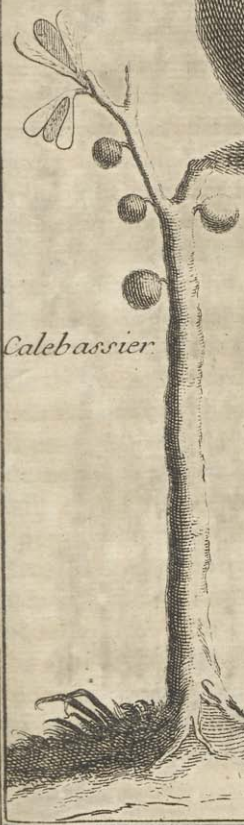
Calebasse d'arbre

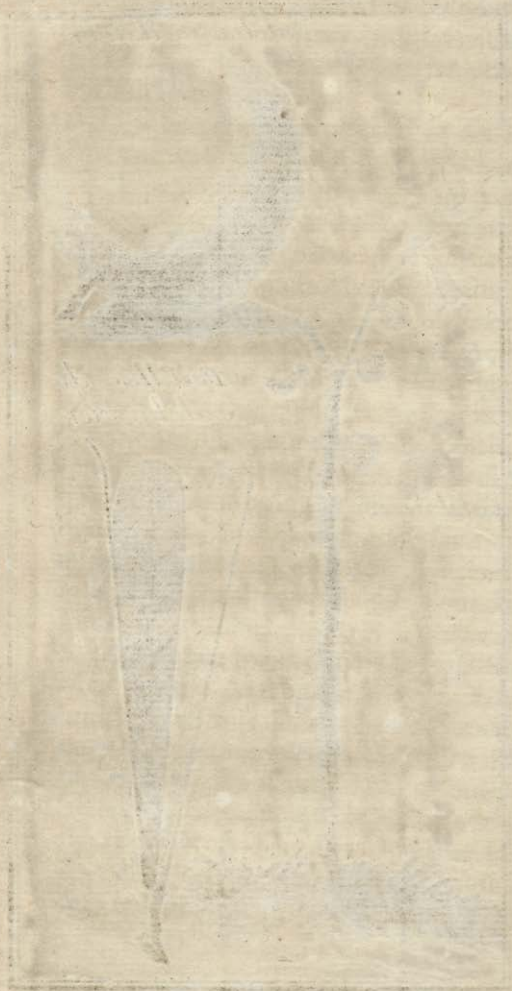


*Feuilles de
Calebassier.*



Calebassier.





fruit qui assez souvent touche à terre. 1696.

On en trouve de différentes figures & grosseurs. L'écorce est mince & ne passe pas l'épaisseur d'une piece de trente sols, cela ne l'empêche pas d'être très-forte, elle est fort lisse, & se polit admirablement bien en dehors & en dedans. Cet arbre qui vient grand & fort branchu, porte des fleurs & des fruits deux fois l'année, ou pour parler plus juste il a toujours des fleurs & des fruits. On connoît que les calebasses sont mûres quand la queue qui les attache à l'arbre se flétrit & se noircit, pour lors on les détache de l'arbre. Si on s'en veut servir pour mettre de l'eau ou d'autres liqueurs, on fait un trou d'une grandeur convenable auprès de la queue, par lequel on fait entrer de l'eau chaude pour macerer plus promptement la moëlle ou pulpe dont la calebasse est remplie. Après qu'elle est bien macérée on y fait entrer un petit bâton pour la rompre entièrement, & la faire sortir, après quoi on y met encore de l'eau chaude avec de gros sable que l'on remuë fortement pour achever de détacher ce qui reste, & polir le dedans, & quand elles sont ainsi nettoyyées & séchées, le vin & les autres liqueurs qu'on y met s'y conser-

Usage
des Cale-
basses.

1696. vent parfaitement, & ne contractent point de mauvais goût.

Lorsqu'on veut separer une calebasse en deux parties pour en faire deux coüis qui sont des especes de sebiles propres à une infinité d'usages; on l'environne avec une petite corde que l'on serre fortement à l'endroit où l'on la veut couper, & à mesure qu'on la serre, on frappe dessus pour la faire entrer. C'est ainsi qu'on la separe en deux, mais il faut pour cela que la calebasse ne soit pas sèche, & qu'on ne vienne que de la détacher de l'arbre. Etant ouverte on la vuide facilement, & on gratte le dedans avec une coquille de moule pour le polir.

Les Indiens dessinent & gravent sur la convexité des compartimens & des grotesques à leur maniere; ils remplissent les hachûres de differentes couleurs qui font un fort bon effet, & quoiqu'ils ne se servent ni de règle ni de compas, ces desseins ne laissent pas d'être fort justes & fort agréables. Ces coüis servent à une infinité d'usages dans un ménage; quoiqu'ils ne soient que de bois, on ne laisse pas de les mettre sur le feu, & d'y faire chauffer de l'eau. Lorsqu'ils sont rompus, leurs pieces servent à faire

des cuilliers. On en fait des écumaires & des passoirs en les perçant avec un petit fer rouge. C'est la vaisselle ordinaire & la batterie de cuisine de nos Nègres, des Caraïbes, & de la plûpart des petits habitans. On appelle ces calebasses, Calebasses d'Arbres, pour les distinguer de celles dont je vais parler, qu'on nomme Calebasses d'Herbe. Mais il faut auparavant rapporter les propriétés de ces fruits, pour guérir quelques maladies ou accidens.

On se sert de la pulpe des calebasses pour guérir les brûlures, il ne faut pour cela que l'étendre sans la faire cuire ni chauffer sur la partie brûlée ou échaudée, avec une compresse par dessus, & avoir soin de changer cette espece de cataplasme, de six en six heures. Non seulement la brûlure ne croît point, mais elle est bien-tôt guérie.

La pulpe des calebasses est un remède spécifique pour la brûlure.

On s'en sert encore pour guérir les maux de tête causez par des coups de soleil. On en couvre tout le devant de la tête jusqu'aux oreilles, & on change de deux en deux heures ce cataplasme. Le froid extrême de cette pulpe appaise les ardeurs que le soleil a causées dans le cerveau. Bien des gens en ont ressenti un prompt soulagement, & en très-

Pour les coups de soleil.

1696. peu de tems une parfaite guérison.

Pour la
colique.

Rien n'est plus spécifique pour la colique de quelque espèce qu'elle puisse être, que les lavemens composez du suc de la pulpe de ces calebasses, après qu'elles ont été cuites, ou au moins macérées dans les cendres chaudes.

Pour les
accidens
des chû-
tes.

Elles sont encore un remède assuré & confirmé par une infinité d'expériences, pour empêcher les accidens qui arrivent aux personnes qui ont fait des chûtes considérables. On choisit pour cet effet une calebasse qui ne soit pas encore tout-à-fait mûre; on la fait cuire toute entière dans les cendres chaudes, après quoi on l'ouvre, on exprime le suc de sa pulpe dans un vase, & on le fait boire au malade. Rien au monde n'est si souverain pour empêcher l'hémorragie, si quelque vaisseau étoit rompu, ou pour prévenir les abscess, ou résoudre les contusions, ou enfin dissiper les causes qui pourroient produire des syncopes, des défaillances & autres accidens.

Calebaf-
ses d'her-
be.

Les calebasses d'herbe se sement toutes les années, ou même sans aucun égard à la saison, autant de fois qu'on en a besoin, comme on fait les melons & les concombres; on sème ou plante les uns & les autres en pleine terre, l'usage
des

couches est inconnu aux Isles, & il seroit 1696.
tout à fait inutile. Ces sortes de cale-
basses sont très-grosses & assez longues;
ordinairement elles sont plus larges que
hautes. Elles sont de la même espee
que celles d'Europe, d'où selon les ap-
parences on en a apporté la graine. Leur
écorce est beaucoup plus épaisse que cel-
les des calebasses d'arbres, avec tout cela
elles durent beaucoup moins, parce
qu'elle est plus spongieuse & plus molle;
ce qui fait encore qu'elles contractent
aisément un mauvais goût, & qu'elles
gâtent ce qu'on y met.

Nous avons encore des calebasses
douces, dont l'usage est si commun en Calebaf-
ses dou-
ces.
Italie, en Provence, en Espagne, sur
toutes les côtes de la Méditerranée, &
dans tous les pais chauds. Elles viennent
de graine comme les melons & les con-
combres, ordinairement elles sont fort
longues & peu grosses, leur écorce est
blanchâtre, quand elles sont mûres,
mince, facile à couper. Elles sont ad-
mirables dans la soupe, où elles font le
même effet que les concombres, c'est-à-
dire, qu'outre la saveur qu'elles donnent
au bouillon, elles sont fort rafraîchissan-
tes. Elles viennent si vite & si parfaite-
ment aux Isles, qu'il semble que ce

— 266 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. soit leur país natal, & bien des gens
assurent qu'elles y sont meilleures qu'en
Europe.

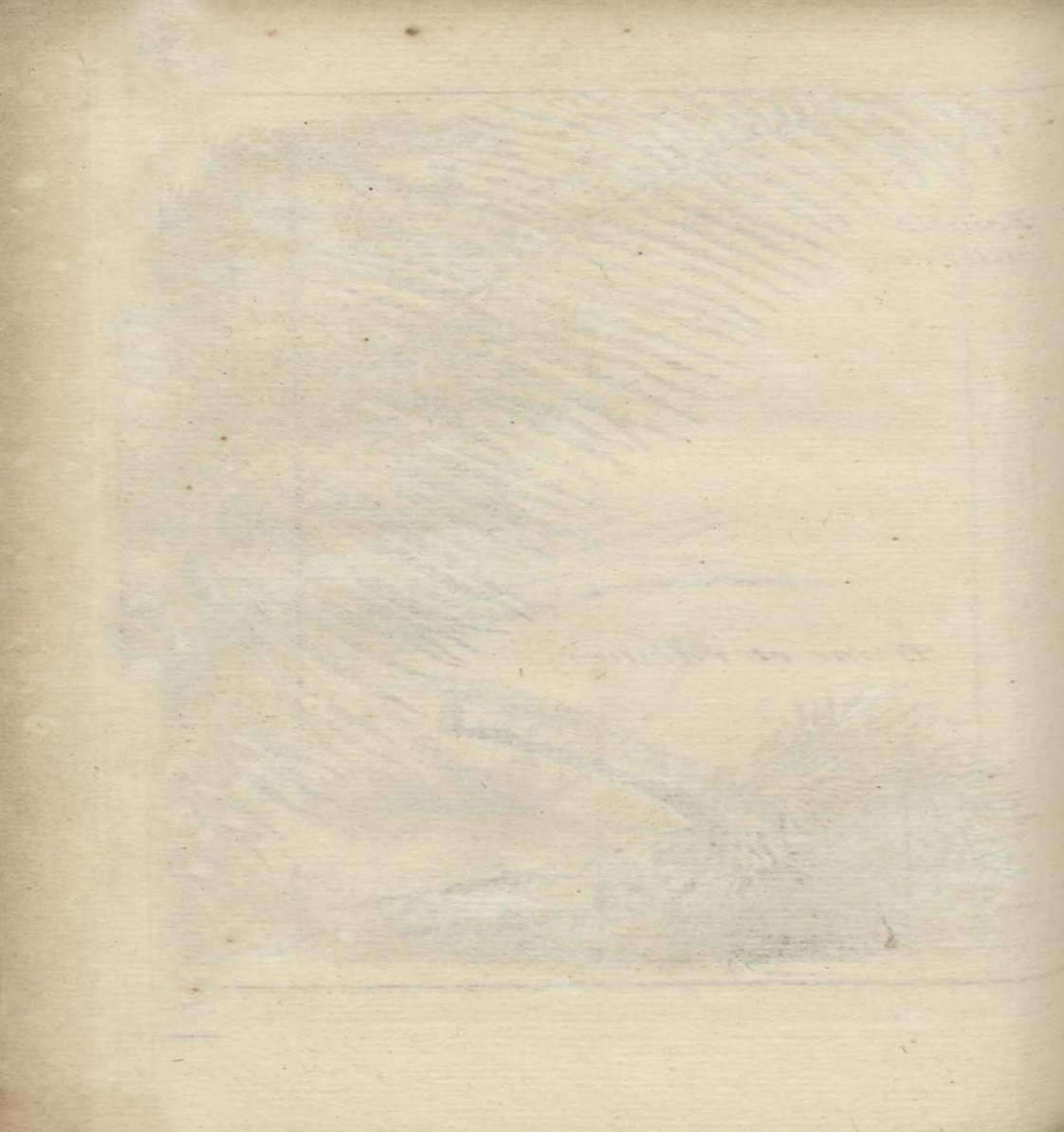
Le calebassier n'est pas le seul arbre
qu'on a soin de planter dans les nouvel-
les habitations. En voici d'autres qui n'y
sont pas moins utiles, & que les bons
habitans ne négligent jamais.

L'arbre qu'on appelle aux Isles Co-
cotier ou Cocos, est le même qu'on
nomme Palmier dans les grandes Indes.
Les gens qui ne sont pas accoutumés au
país, confondent aisément le cocotier
avec le cacoyer, & le cocos avec le ca-
cao, que l'on prononce simplement ca-
co, quoiqu'il y ait une différence in-
finie entre ces deux arbres, & que leurs
fruits n'ayent aucun rapport entr'eux.
On tireroit les mêmes avantages du co-
cos aux Isles qu'on en tire aux Indes, si
on vouloit s'en donner la peine, & en
planter un plus grand nombre; mais on
n'en plante le plus souvent que par cu-
riosité, & pour en avoir le fruit, dont
l'eau est agréable, la chair délicate, &
l'écorce propre à faire des tasses & autres
ustenciles.

On plante la noix toute entière, c'est-
à-dire avec son enveloppe. Elle est cinq
ou six mois à pousser & à sortir de terre.

Noix de Cocos dépoüillée de
son Envelope.

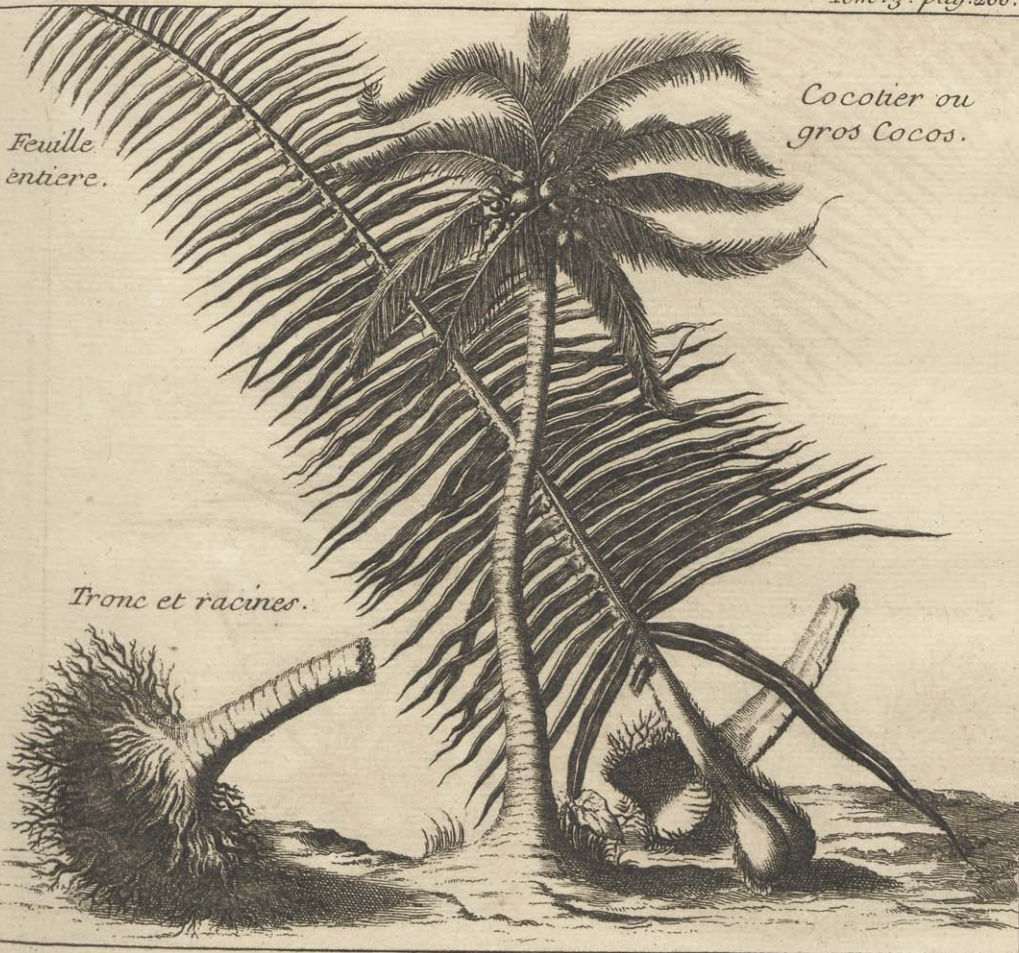


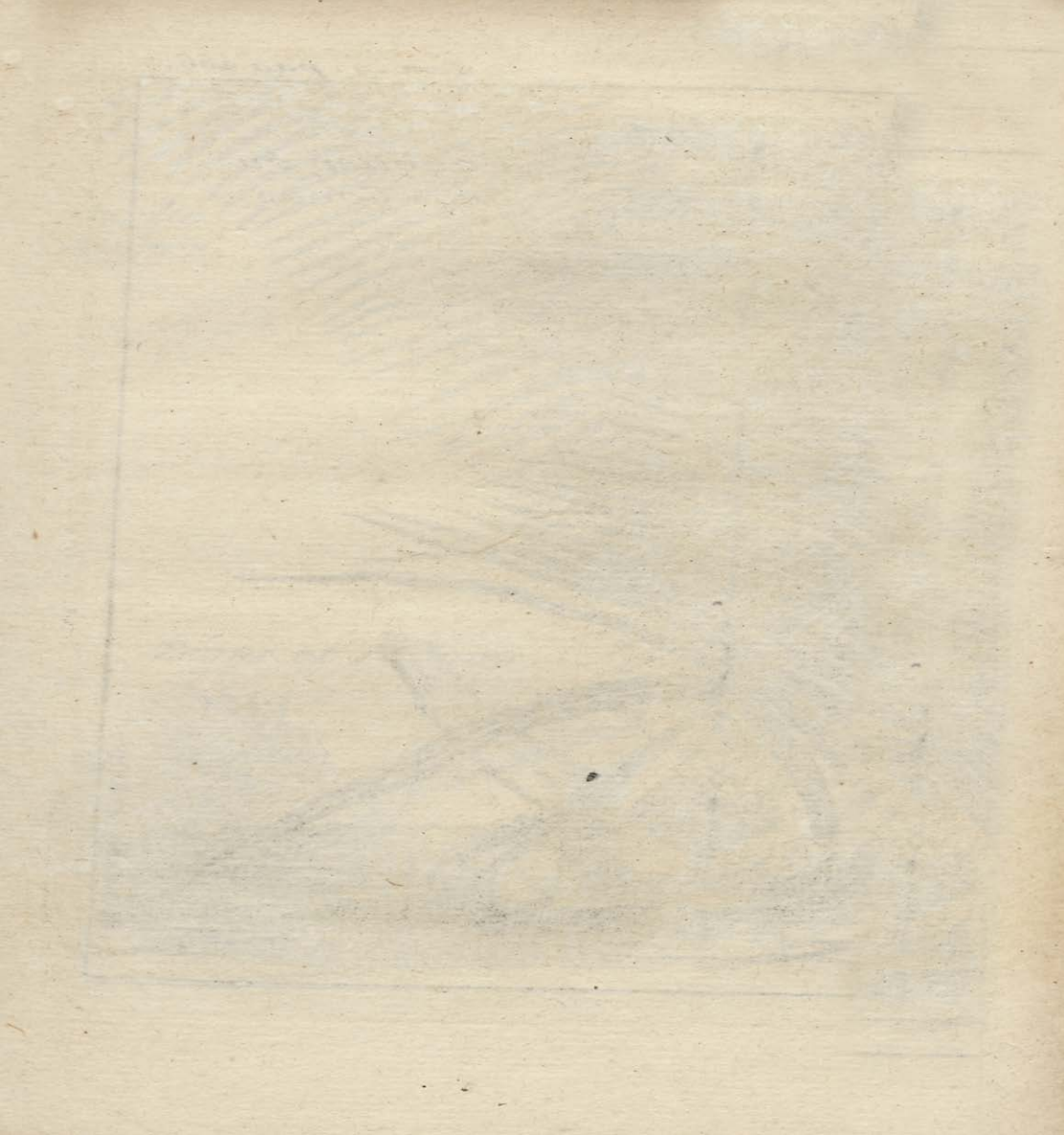


Feuille
entiere.

Cocolier ou
gros Cocos.

Tronc et racines.







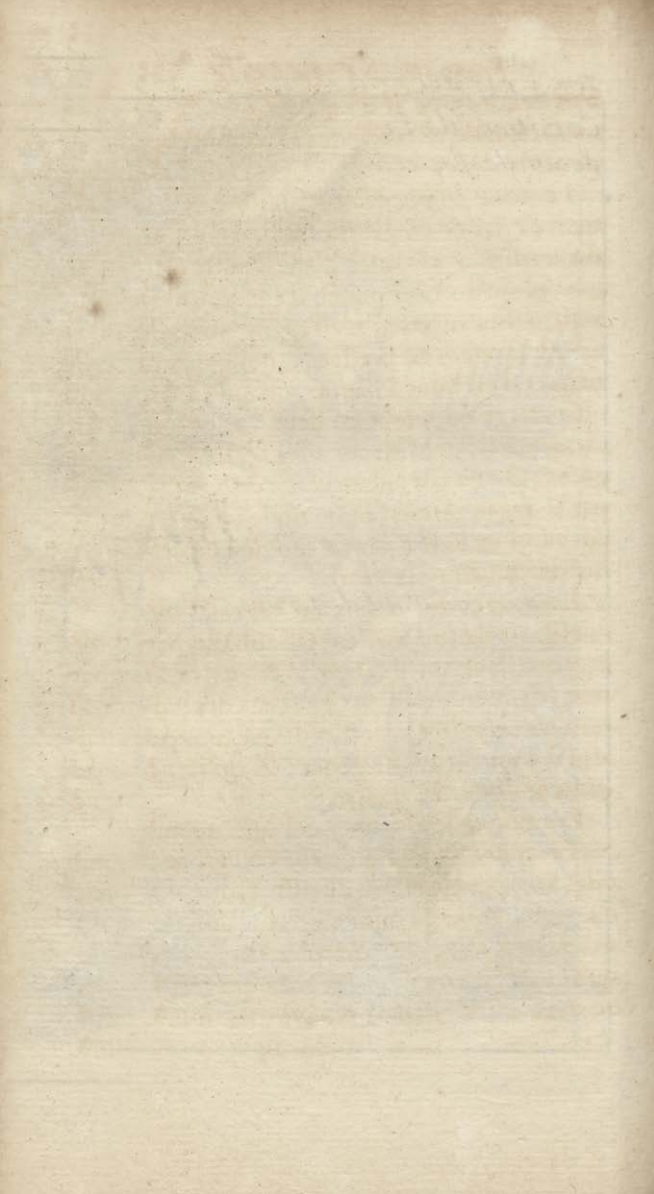
Cocotier.

*Cocotier
en fleur*

*Branche
de Cocotier.*

*Racine de
Cocotier.*

Cocotier Jeune.



On prétend que l'arbre est autant d'années à rapporter du fruit, qu'il a été de mois en terre, avant de pousser son germe. Il peut y avoir du plus ou du moins dans cette observation, pour moi je n'en ai point fait l'expérience.

On peut regarder cet arbre comme un faisceau de feuilles & de branches, liées ensemble, qui se développent à mesure qu'il les pousse par son centre & par son sommet. Celles qui sont extérieures, c'est-à-dire, celles qui sont les plus proches de la circonférence, se répandent en dehors comme des panaches qui se détachent du tronc les uns après les autres, en même tems que le centre en pousse de nouvelles, & que l'arbre croît. Celles qui tombent laissent sur le tronc qui s'est formé sous elles le vestige de l'endroit où elles étoient attachées; cela fait que l'arbre paroît tout couvert de hachûres à peu près comme celles qui restent sur la peau d'une carpe, après qu'on a enlevé les écailles. Les branches ont neuf à dix pieds de long, elles sont garnies de part & d'autre tout le long de leur nervûre, de feuilles droites, longues de plus d'un pied, fortes, liantes & d'un assez beau verd.

Descrip-
tion du
Cocos.

Cet arbre vient fort droit & fort haut,

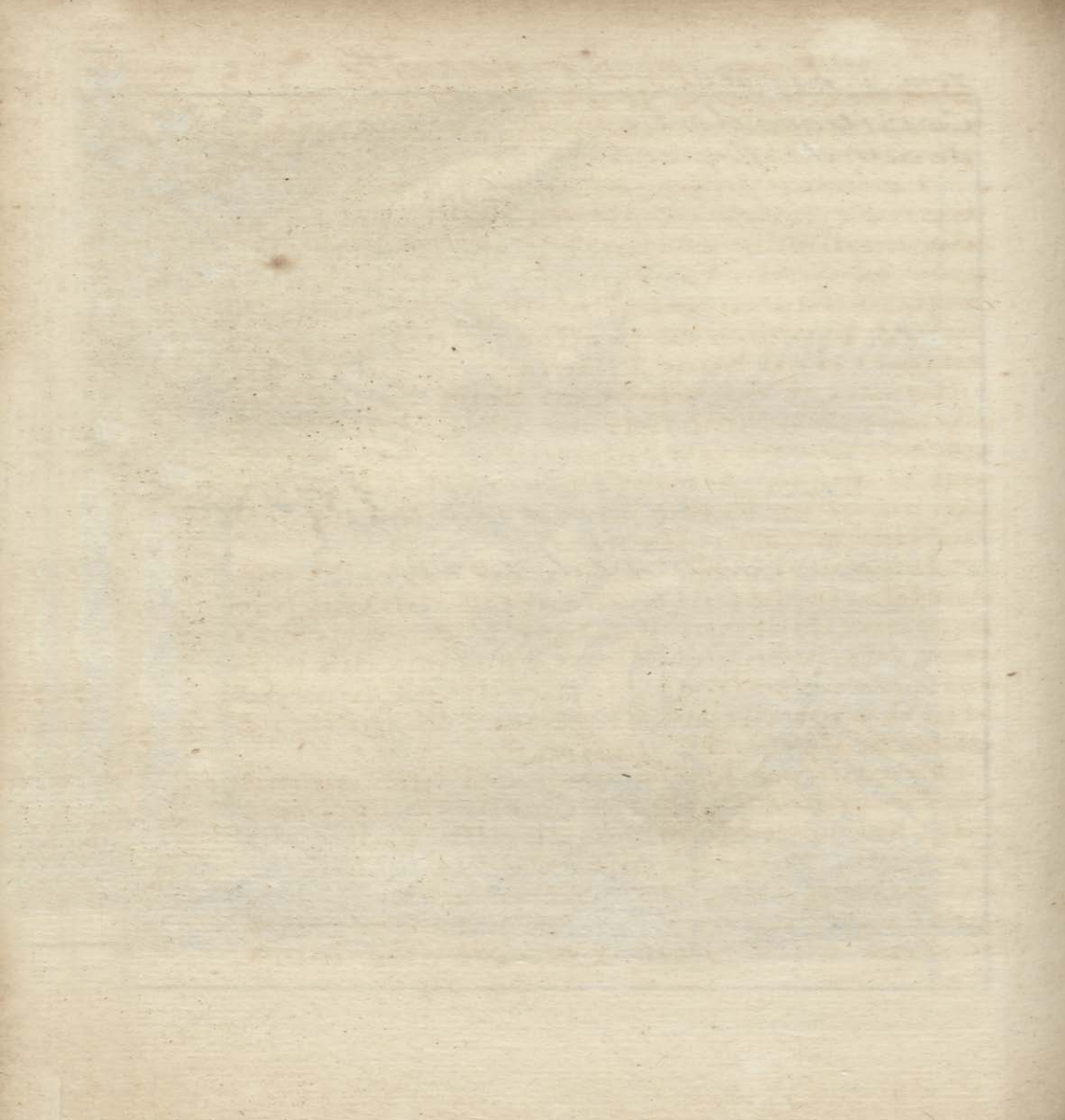
1696. il croît toujours. Il est moins gros dans son milieu qu'à ses extrémités. Il pousse peu avant en terre sa principale racine, mais elle est environnée d'une très-grande quantité d'autres plus petites, entrelassées les unes dans les autres qui font comme une motte autour d'elle pour la fortifier, & soutenir l'arbre. J'en ai vu que les pluyes & les avalasses avoient tellement dégradées, qu'elles étoient toutes hors de terre. C'est ce qui fait que l'arbre a peine à résister aux coups de vent, sa tête chargée de quantité de branches longues & garnies de feuilles, donne plus de prise au vent que sa racine n'a de force pour y résister.

Quand on prévoit ces coups de vent extraordinaires & furieux qu'on appelle ouragans, on fait monter quelque Nègre adroit au sommet de l'arbre pour en couper les branches les plus vieilles, & n'y laisser que la gerbe du milieu, afin que l'arbre ne donnant pas tant de prise au vent, soit plus en état de soutenir son impétuosité. C'est de cette sorte qu'on les conserve.

Le sommet ou la tête du cocotier est si tendre qu'on le mange comme on fait le choux palmiste, qu'il surpasse en bonté & en délicatesse; effectivement il est

Table des Matières
Lettre A
Lettre B
Lettre C
Lettre D
Lettre E
Lettre F
Lettre G
Lettre H
Lettre I
Lettre K
Lettre L
Lettre M
Lettre N
Lettre O
Lettre P
Lettre Q
Lettre R
Lettre S
Lettre T
Lettre V
Lettre W
Lettre X
Lettre Y
Lettre Z

Fin de la Table des Chapitres
de la troisième partie.



Cocotier de la
seconde Espece.

Cocotier qui sort de terre.

Jeune
Cocotier



DES CHAPITRES.

Chap. XII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XIII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XIV. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XV. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XVI. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XVII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XVIII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XIX. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XX. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXI. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXIII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXIV. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXV. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXVI. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXVII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXVIII. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXIX. Des Chapitres de l'Église.
Chap. XXX. Des Chapitres de l'Église.

Fin de la Table des Chapitres.
de la troisième partie.

plus tendre, & il a un certain goût de noisette ou d'amande que le palmiste n'a pas.

Le tronc du cocotier ne laisse pas d'être très dur & très-difficile à couper, ou du moins à entamer, quoiqu'il n'ait gueres qu'un bon pouce d'épaisseur, le reste jusqu'au cœur n'est qu'un amas de fibres longues & pressées, qui peuvent se tirer d'un bout à l'autre, quand l'arbre est partagé ou fendu en deux, elles sont abreuvées d'une liqueur assez claire & aigre. On ne fait aucun usage de ce bois, parce que sa rareté fait qu'on le conserve & qu'on ne l'abat jamais sans une nécessité des plus pressantes.

J'ai mangé les choux ou les têtes de quelques-uns qui avoient été abbatu par le vent dans un ouragan, & je les ai trouvez bien meilleurs que ceux des palmistes ordinaires; car je croi que tous ces arbres sont du même genre, & qu'ils ne different que par l'espece.

J'oubliois de marquer ici que quand les branches sortent du cœur de l'arbre, elles sont enveloppées de tissu croisé ou de grosse toile, comme de la serpilliere grise, qui suit le sort des branches qu'elle avoit enveloppées, & qui tombe avec elles. J'en ai trouvé des mor-

1696. ceaux de près de deux pieds en quarré.

Le cocos
fleurit
tous les
mois.

Le cocotier fleurit tous les mois, de sorte qu'il paroît toujours couvert de fleurs & de fruits qui mûrissent les uns après les autres pendant toute l'année. Ses fleurs sont blanches, attachées par pelotons à un rameau qui sort du centre de l'arbre de la longueur de deux à trois pieds. Il paroît tout blanc quand il est chargé de fleurs, mais la plûpart tombent à terre, aussi sont-elles en trop grand nombre pour pouvoir apporter du fruit. A celles qui restent succèdent les fruits qui sont attachez de part & d'autre du rameau, à peu près comme on voit les grains de raisins aux vignes sauvages. Le rameau qui les soutient est d'un bois extrêmement souple & liant, aussi-bien que les queies où le fruit est attaché. On s'en sert quelquefois pour châtier les enfans. Il n'y a point de verges ou de fouiet qui se fasse mieux sentir.

Je n'ai pas remarqué exactement combien de tems le fruit demeure sur l'arbre depuis qu'il a succédé aux fleurs jusqu'à sa parfaite maturité; parce qu'il est assez rare qu'on attende jusqu'à ce tems-là pour le cueillir; mais autant que j'en puis juger, il ne lui faut gueres moins d'une année pour mûrir.



DES CHAPITRES.

Chapitre XII. De l'Empire de France.
 Chapitre XIII. De l'Empire de France.
 Chapitre XIV. De l'Empire de France.
 Chapitre XV. De l'Empire de France.
 Chapitre XVI. De l'Empire de France.
 Chapitre XVII. De l'Empire de France.
 Chapitre XVIII. De l'Empire de France.
 Chapitre XIX. De l'Empire de France.
 Chapitre XX. De l'Empire de France.
 Chapitre XXI. De l'Empire de France.
 Chapitre XXII. De l'Empire de France.
 Chapitre XXIII. De l'Empire de France.
 Chapitre XXIV. De l'Empire de France.
 Chapitre XXV. De l'Empire de France.
 Chapitre XXVI. De l'Empire de France.
 Chapitre XXVII. De l'Empire de France.
 Chapitre XXVIII. De l'Empire de France.
 Chapitre XXIX. De l'Empire de France.
 Chapitre XXX. De l'Empire de France.

Fin de la Table des Chapitres.
 de la troisième partie.

Guaisnes de Cocos en fleur.



DES CHAPITRES.

Chap. XII. Des Lignes de l'Equateur.	277
Chap. XIII. Des Lignes de Longitude.	278
Chap. XIV. Des Lignes de Latitude.	279
Chap. XV. Des Lignes de Declinaison.	280
Chap. XVI. Des Lignes de Hauteur.	281
Chap. XVII. Des Lignes de Distance.	282
Chap. XVIII. Des Lignes de Direction.	283
Chap. XIX. Des Lignes de Courbe.	284
Chap. XX. Des Lignes de Cercle.	285
Chap. XXI. Des Lignes de Spirale.	286
Chap. XXII. Des Lignes de Parabole.	287
Chap. XXIII. Des Lignes de Hyperbole.	288
Chap. XXIV. Des Lignes de Ellipse.	289
Chap. XXV. Des Lignes de Conique.	290
Chap. XXVI. Des Lignes de Cylindre.	291
Chap. XXVII. Des Lignes de Cone.	292
Chap. XXVIII. Des Lignes de Sphere.	293
Chap. XXIX. Des Lignes de Globe.	294
Chap. XXX. Des Lignes de Planisphere.	295

Fin de la Table des Chapitres.

de la troisième partie.

Lorsque le fruit est mûr il a six à sept pouces de diametre dans son milieu, & neuf à dix pouces de hauteur. Il n'est pas exactement rond, mais plutôt triangulaire. Il y a deux choses à considérer dans ce fruit; son enveloppe, & sa noix. L'enveloppe qui environne la noix, est composée de grosse filasse fort adhérente à la noix, couverte d'une peau mince, lisse & dure, d'un verd d'autant plus pâle que le fruit approche de sa maturité. On se sert de cette filasse dans les grandes Indes pour faire des cordages. On la bat pour en ôter la poussiere & rendre les fibres plus souples, après quoi on la tille, & on la file à peu près comme le chanvre. On prétend que ces cordes sont moins sujettes à se pourrir dans l'eau, que celles de chanvre.

La noix étant dépoüillée de son enveloppe, a encore quatre à cinq pouces de diametre, & six à sept pouces de hauteur, elle est épaisse de trois à quatre lignes dans son milieu, & de cinq à six dans ses extrémitez. Elle est fort dure, d'une couleur brune, avec quelques filets d'un gris sale, mêlez de petits points blancs. Le bout par lequel le fruit est attaché à la branche, a trois ouvertures rondes de deux à trois lignes de diame-

1696.

tre , qui sont fermées & remplies d'une matiere grifâtre , spongieuse comme du liege, par lesquelles selon les apparences le fruit tire sa nourriture de l'arbre.

Quand on perce la noix en débouchant ces trois ouvertures , il en sort une liqueur blanchâtre comme du petit lait , qui est sucrée , avec une petite pointe d'aigreur fort agréable. Lorsque la noix est jeune , c'est-à-dire, long-tems avant sa maturité , elle est toute pleine de cette eau ; mais à mesure qu'elle mûrit , la quantité de cette eau diminue. La noix étant sciée ou cassée , on la trouve revêue par dedans d'une matiere très-blanche , qui avant la parfaite maturité du fruit , n'a pas plus de consistance que du lait caillé , & environ deux lignes d'épaisseur. Pour lors on la prend avec une cueillier , on la met sur une assiette avec un peu d'eau de fleur d'orange & de sucre. C'est un manger délicat qui rafraîchit beaucoup. Mais quand le fruit est mûr , cette matiere prend la consistance d'un maron cuit ; on la trouve pour lors épaisse de quatre à cinq lignes, blanche comme la neige. Son goût est comme un composé de la noisette & du cul d'artichaut , aussi la mange-t'on avec du sel & du poivre. Elle est compacte ,

froide, & d'assez difficile digestion. On prétend qu'elle provoque l'urine, je n'en puis rien dire de positif, n'y ayant pas fait une attention particuliere. La noix dans cet état renferme très-peu d'eau; il faut que cette liqueur se soit congelée peu à peu, & qu'elle ait servi de nourriture à la chair blanche dont la noix est revêtuë par dedans. 1696.

On se sert des noix pour faire des tasses, des cueilliers & autres meubles. On polit le dehors en le passant sur la meule, & on le lustre en le frottant d'huile de Palma Christi, avec un morceau de peau de requien ou de chien de mer, & ensuite avec du linge. Le dedans se polit avec un morceau de verre.

Usage de
la noix
de Cocos.

Les Espagnols en font des tasses pour prendre le chocolat. J'en ai vû de très-belles, bien travaillées, ciselées, enrichies d'argent sur un pied d'argent, & d'autres sur un pied fait d'un autre morceau de cocos bien cizelé.

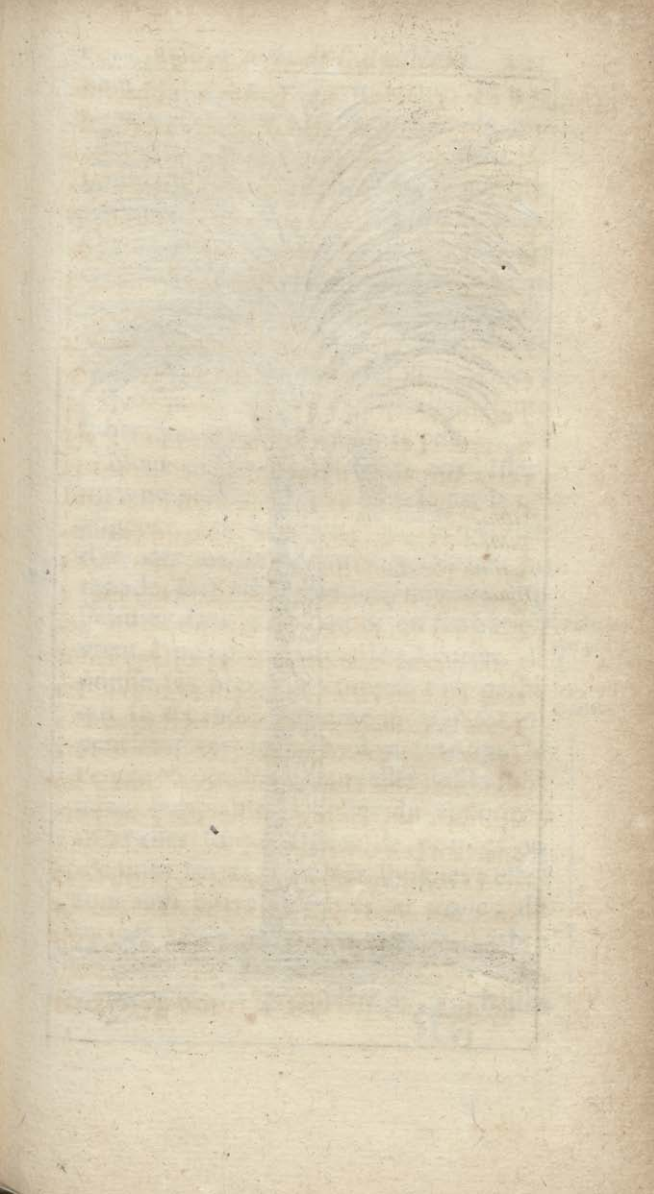
Il y a une autre espece de cocotier qui porte des fruits de même forme que ceux que je viens de décrire, mais qui ne sont gueres plus gros que les noix ordinaires d'Europe. Il y a une difference très-considérable entre les derniers cocotiers, & ceux que j'ai décrits cy-devant.

Cocos
épineux.

1696. Le tonc de ceux-ci paroît comme une colonne renflée extraordinairement, & plantée sur sa tête ou à la renverse : car le pied est assez petit, le milieu trois fois plus gros qu'il ne devoit être; & le haut une fois & demie plus gros que le pied. Il est avec cela tout couvert d'épines ou de pointes assez longues & fortes, qui l'entourent depuis le bas jusqu'en haut, en maniere de volutes très-régulieres. J'ai souvent admiré cet ouvrage de la nature. Les branches & les feuilles de cet arbre sont plus courtes de la moitié que celles du vrai cocos, mais elles sont plus larges & toutes hérissées d'épines. La coque du fruit est mince, peu dure, & pleine d'une substance blanche, molle & qui a un assez mauvais goût d'huile. Cela n'empêche pas que les enfans à qui tout est bon, n'en mangent avec avidité. Mais la difficulté d'en avoir est grande, car il faut des échelles, & même fort longues pour aller cueillir ces fruits, les épines dont l'arbre est hérissé, ne permettant pas d'y monter.

On trouve assez souvent au bord de la mer des cocos de la grosseur d'un œuf de poule ou environ. Comme on n'en voit qu'après qu'il y a eu des vents de la bande du Sud, j'ai lieu de croire qu'ils vien-

Petits
cocos
propres à
faire des
tabac
res.





*Palmier franc ou
dattier avec un
regime de son
fruit.*

ment de la côte de Terre-ferme. Je n'ai jamais pû trouver dans aucune de nos Isles, des arbres qui en portassent de semblables, & quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ai pû en être éclairci. On se sert de ces cocos pour faire des tabatieres, avec une garniture d'argent. Ils reçoivent aisement un très-beau poli, & quoi qu'ils soient assez minces, ils ne laissent pas d'être forts par eux-mêmes; à quoi je dois ajoûter, que leur figure spherique n'y contribuë pas peu.

Nous avons des dattiers aux Isles, mais en petit nombre, & cela par la négligence des habitans, qui se privent d'un des meilleurs fruits qui soient au monde. Cet arbre que l'on nomme aussi Palmier dans le Levant & en Barbarie, vient à peu près comme le Cocotier. Il pousse ses branches comme une gerbe qui se répandent comme un parasol en penchant vers la terre, à mesure que le centre en pousse de nouvelles; elles sont assez semblables à celles du cocotier, mais elles sont chargées de pointes ou d'épines fortes, & assez longues; elles sont aussi plus adhérentes au tronc, de sorte que si on ne les coupoit pas, l'arbre auroit vingt-deux pieds de hauteur, avant que ses premieres & plus basses

Palmier
qui porte
des dat-
tes, ou
Dattier.

1696. feüilles se fussent séparées du tronc.

Sentimēt
des Na-
turalistes
sur les
dattiers.

On prétend que cet arbre est mâle & femelle, que le mâle fleurit sans rapporter de fruit, & qu'il laisse ce soin à la femelle : mais qu'elle ne rapporteroit point si elle n'avoit le mâle auprès d'elle, ou du moins dans une distance suffisante pour que le mâle la pût voir, c'est-à-dire, qu'ils soient en vûë l'un de l'autre. Je suis fâché de ne pouvoir pas souscrire au sentiment des Naturalistes, mais j'en suis empêché par une expérience que j'ai très-sûre, opposée directement à leur sentiment, qui dément absolument ce que je viens de rapporter sur leur bonne foi; car nous avons un dattier à côté de notre Couvent du Moüillage à la Martinique, qui rapportoit du fruit, quoiqu'il fut tout seul. Qu'il fut mâle ou femelle, je n'en sçai rien, mais ce que je sçai très certainement, c'est que dans le terrain où est le Fort Saint Pierre & le Moüillage, & à plus de deux lieuës à la ronde, il n'y avoit & n'y avoit jamais eu de dattier : d'où il me semble qu'on doit conclure que la présence du mâle n'est pas si nécessaire à cet arbre pour le rendre fecond, que les Naturalistes le prétendent. A moins qu'on ne veuille dire que cet arbre fait comme les

animaux qui sont en Afrique, qui se joignent ensemble sans beaucoup consulter s'ils sont de même espece, quand la nécessité les y oblige, & qu'ils ne trouvent point leurs semblables. En effet, nous avons quelques cocotiers assez près de notre dattier, qui auroient apparemment tenu la place du dattier mâle, & rendu notre femelle feconde. 1696.

Les noyaux des dattes qui ont crû aux Isles étant plantez, ne levent point, & ne poussent point de rejetton; de sorte que ceux qui veulent avoir des dattiers, sont obligez de planter des dattes de Barbarie, qui ont le germe nécessaire pour produire. C'est ainsi que nous voyons que les poules font des œufs sans le secours du coq, mais ces œufs n'éclouent point, & ne produisent point de poulets, parce qu'ils n'ont point le germe nécessaire qui leur est communiqué par le coq. Il faut donc que Messieurs les Naturalistes prennent la peine de corriger ce qu'ils ont dit de la nécessité du Palmier mâle pour rendre la femelle feconde; ou qu'ils se retranchent à dire comme moi, que la présence du mâle sert seulement à perfectionner le germe du fruit, & à le rendre propre à produire un arbre semblable.

Les
noyaux
des dat-
tes des
Isles ne
levant
point.

1696. Les dattiers des Isles fleurissent une fois l'année. Ils poussent pour lors de leur centre, un, deux, & même jusqu'à trois rameaux de la grosseur d'un pouce, & de deux à trois pieds de long qui se chargent dans toute leur longueur & de tous côtez de petites fleurs blanches, mais dont la plus grande partie tombe à terre; les fruits succèdent à celles qui restent. On compte pour l'ordinaire cent quatre-vingt à deux cens dattes sur chaque rameau ou grappe, ou pour parler le langage des Isles, sur chaque regime. Comme ce fruit n'a rien de particulier aux Isles, je ne croi pas me devoir arrêter à en faire une plus ample description. Ce que j'y ai remarqué & dont je n'ai pû connoître la cause, c'est qu'il ne mûrit jamais si parfaitement à la Martinique & à la Guadeloupe, qu'il fait en Afrique, en Asie & même à Saint Domingue; car quoique nos dattes deviennent tendres & comme mielées, qu'elles jaunissent, en un mot qu'elles semblent parfaitement mûres; il est constant qu'elles conservent toujours une certaine âpreté qui fait connoître qu'il leur manque encore quelque degré de maturité. Seroient-elles de la nature des nesles qui ne mûrissent jamais bien sur

Usage
qu'on
fait des
dattes
aux Isles
du Vent.

l'arbre, & qui ont besoin d'être quelque-tems sur la paille pour avoir toute la bonté que l'on y peut desirer. Ce défaut est cause qu'on ne les mange point crus; on les employe en confiture qui est excellente pour la poitrine, qui aide la digestion, qui consume les cruditez de l'estomac, mais dont il faut user avec modération, parce qu'elle échauffe beaucoup.

L'ouragan qui arriva au mois d'Octobre 1695. déracina le dattier qui étoit à côté de notre Convent du Mouillage; Chou de d'attier. on n'avoit pas en soin de faire couper les branches, quand on commença à sentir l'impétuosité du vent. Comme on vit que le mal étoit sans remede, parce que l'arbre étoit trop grand & trop gros, pour pouvoir être redressé & remis en terre; on lui coupa la tête pour en tirer le cœur ou le chou. J'en mangeai & je le trouvai bien plus délicat que ceux des palmistes communs & épineux, & même des cocotiers. Il étoit un peu plus jaune, d'une grosseur extraordinaire, & d'un goût qui avoit quelque chose de particulier.



CHAPITRE XI.

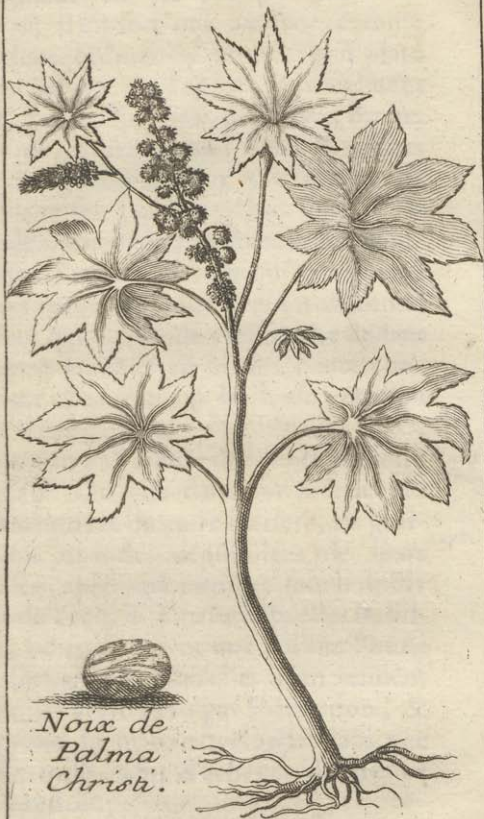
*Du Palma Christi. Du Corossolier. Du
Cœur de Bœuf. Du Bois immortel,
& du Medicinier.*

LE Palma Christi que les Caraïbes & les habitans de la Guadeloupe & autres Isles appellent Carapat, est un arbrisseau si utile, qu'on n'oublie jamais d'en cultiver un bon nombre dans les habitations. Son tronc ne vient jamais plus gros que le bas de la jambe. Son bois est leger, noueux, presque vuide, n'ayant qu'un peu de moëlle blanche comme le sureau, dont la quantité diminuë à mesure que l'arbre vieillit. Son écorce est grise, mince & polie. Ses feüilles approchent un peu de celles de la vigne, quoi qu'elles soient beaucoup plus petites, plus minces & plus rudes. Il porte deux fois l'année des bouquets comme des gouffes de chataignes, plus petites à la verité & sans piquans. Quand quelque gouffe d'un bouquet commence à s'ouvrir d'elle-même, c'est une marque que tout le bouquet est mûr, & qu'il est tems de le cueillir. Les gouf-

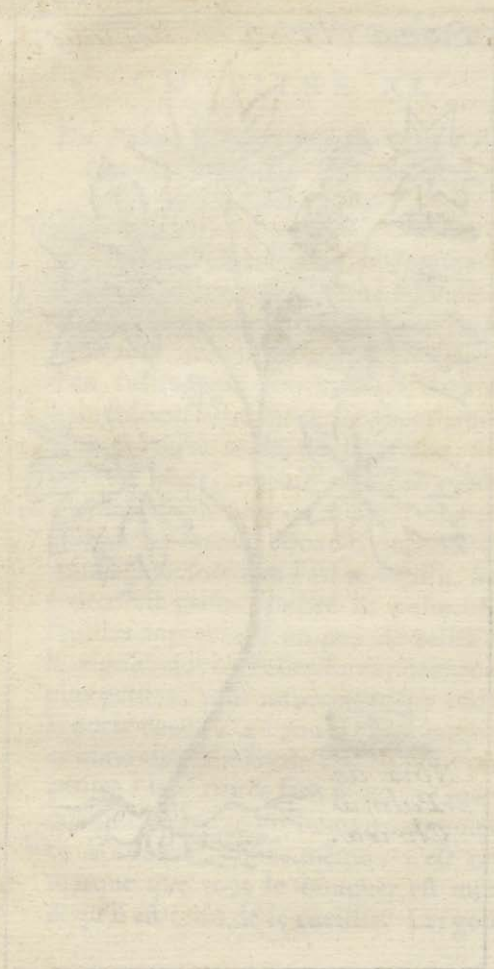
Carapat
ou Palma
Christi,
arbrisseau.

Fruit du
Palma
Christi,
ses usages.

Palma Christi ou Ricinus.



*Noix de
Palma
Christi.*



1696.
ses qui ne sont pas ouvertes. s'ouvrent facilement en les pressant entre les doigts; il en sort une amande comme une fève ordinaire, un peu plus plate d'un côté que de l'autre, extrêmement lisse, polie, luisante, de couleur brune, avec de petites lignes, filets & points qui composent comme une espee de feüillage qui paroît argenté. Quand l'amande est nouvelle, outre ces lignes argentées, on y remarque quelques petits points jaunes & noirs, qui s'effacent à mesure que l'amande vieillit. Le dedans de cette amande est blanc, d'une consistance assez ferme & huileuse, & d'un goût un peu amer.

On s'en sert à faire de l'huile en cette maniere. On pile dans un mortier de bois de goyac ou autre matiere, les graines ou amandes dépoüillées de leurs gouffes, après quoi on les fait bouillir dans de l'eau, & à mesure qu'elles bouillent, on enleve avec une cuillier l'huile qui surnage. Lorsqu'elles n'en rendent plus, on verse l'eau par inclination, & on presse le marc enveloppé dans une grosse toile, afin d'achever de tirer ce qui y restoit.

Huile de
Palma
Christi
ou de Ca-
rapat.

Cette huile est douce, sans mauvais goût ni mauvaise odeur, aussi transpa-

— 282 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. rente que l'huile d'olive ; elle éclaire
pour le moins aussi-bien & ne fait point
de fumée.

Elle est admirable pour oindre les
membres qui sont engourdis par des
douleurs froides, en la mêlant avec de
l'esprit de vin, & ayant préparé la partie
par de fortes frictions avec des linges
neufs & chauds.

Elle est
bonne
pour
plusieurs
maux.

Elle soulage aussi très-promptement
& guérit les meurtrissures & les contu-
sions, en mettant sur les endroits meur-
tris des compresses imbibées de cette hui-
le la plus chaude qu'on la puisse suppor-
ter avec de l'eau-de-vie, qu'il n'y faut
mêler que quand l'huile est hors de des-
sus le feu.

Elle est encore spécifique pour toutes
fortes de coliques. On en fait prendre au
malade une cuillerée & demie dans sept
ou huit cuillerées de bouillon. Elle ex-
cite à un vomissement qui emporte in-
failliblement le mal, outre qu'elle pur-
ge parfaitement bien.

Ceux qui veulent avoir cette huile
plus parfaite, sans danger qu'elle ran-
cisse jamais ou qu'elle contracte de mau-
vaise odeur, & la rendre aussi agréable
au goût & à la vûë que l'huile d'amandes
douce, la doivent faire par expression

1696.
simplement sans eau chaude ni feu ; on se contente de bien piler les amandes , après quoi on enveloppe ce marc dans une toile qu'on met sous la presse pour en exprimer l'huile. Je croi que celle qui est faite de cette maniere est meilleure que l'autre pour les médicamens.

Je suis fâché de n'avoir pas expérimenté pendant que j'étois aux Isles , si cette huile ne seroit pas bonne à manger en la tirant d'une maniere plus propre ; car il me semble qu'elle le pourroit être. Peut-être que quelqu'un qui lira ces Mémoires en fera l'expérience , & rendra ce service au public.

Ceux qui brûlent de l'huile préfèrent celle-ci à l'huile de poisson , & avec justice ; car il est certain que celle-ci dure plus long-tems , fait une lumiere plus vive , sans fumée & sans la mauvaise odeur qui est inséparable de l'autre. Je m'en fais toujours servi pour les lampes de nos sucreries & autres lieux de service , où l'on est obligé d'entretenir de la lumiere , quand j'ai eu le soin des biens de nos Missions , m'étant convaincu par plusieurs expériences , que je dépensois beaucoup moins qu'en me servant d'huile de poisson , quoiqu'il semblât d'abord le contraire. Il n'y a qu'à

1696. comparer le poids de ces deux huiles & le tems qu'elles durent, pour se convaincre de la verité de mes expériences.

Le pot mesure de Paris contenant deux pintes d'huile de Palma Christi, se vendoit quand je suis parti des Isles en 1705. trente sols à la Martinique, & vingt sols à la Guadeloupe. Mais quand on a un peu soin de ses affaires, on n'est point obligé d'en acheter. Il n'y a qu'à planter de ces arbrisseaux dans les lizieres & à côté des grands chemins & autres endroits peu occupez, on est assuré de recueillir de l'huile beaucoup plus qu'il n'en faut pour entretenir toute une habitation, sans que ce travail détourne presque personne; rien n'est plus aisé, les enfans cueillent & épluchent les graines, & quelque vieille Nègresse infirme ou estropiée fait l'huile sans beaucoup se fatiguer.

Il est étonnant que depuis plus de quatre-vingt ans qu'on a commencé à s'établir aux Isles, on ait négligé d'y planter des oliviers; il est certain qu'ils y seroient très-bien venus, & qu'ils seroient le fond d'un commerce d'autant plus considérable qu'il seroit plus assuré, puisque les arbres ne seroient point exposez à être gelez comme il arrive assez

Le ter-
roir & le
climat
des Isles

souvent en Europe, & que se naturali- 1696.
sant au pays, ils pourroient imiter ceux très-pro-
qui y ont pris naissance & porter du fruit pre pour
deux fois par an comme eux. D'ailleurs les oli-
en les plantant dans les savannes, ils vriers.
n'occuperoient point une place bonne à
quelqu'autre chose, ils ne nuiroient
point à l'herbe, & donneroient de l'om-
bre aux bestiaux.

Je n'ai pas avancé sans fondement
qu'ils viendroient parfaitement bien aux
Isles, puisqu'on sçait très-certainement
qu'un ancien habitant de la Martinique
nommé le sieur Dorange, dont l'habi-
tation étoit à côté de notre Couvent du
Mouillage, en avoit planté un pied
dans son jardin qui étoit venu très-beau
en peu d'années. Ses Nègres l'abba-
tirent par méprise, & on le trouva tout
chargé de fruits. Cet exemple suffit ce
me semble pour prouver ce que j'ai
avancé, mais ce n'est pas la seule chose
de conséquence que les habitans négli-
gent, ne s'attachant qu'à ce qui peut leur
faire un profit présent, sans songer à ce qui
en produiroit un bien plus considérable,
avec un peu de patience & de travail. Je
ferai dans un autre endroit le détail des
manufactures qu'on pourroit établir
dans nos Isles.

I 96.

Oliviers
sauvages
fort com-
muns aux
Isles.

L'on trouve dans tous les bois, & sur tout dans les lieux secs & élevez, des arbres dont la feiille & le bois sont presque entierement semblables aux veritables oliviers; aussi les appelle-t'on Oliviers sauvages. Leurs fruits sont de la grosseur de nos plus belles olives, de la même figure, de la même couleur, mais le noyau est beaucoup trop gros à proportion de la chair qui le couvre, qui est très-mince & très-amere.

Effet que
produi-
sent les
olives
sauvages
sur les
oiseaux
qui s'en
nourris-
sent.

Les perroquets, les grives & les ramiers en mangent beaucoup dans la saison & s'en engraisent; mais leur chair contracte aussi l'amertume du fruit. Il est vrai que cette amertume ne se répand pas par tout le corps, & qu'elle ne se trouve que dans les intestins & dans le croupion; de sorte que si les chasseurs n'ont pas soin de vuidier ces oiseaux dès qu'ils les ont tuez, & de leur couper le croupion, l'amertume se communique par tout le corps, & il est impossible d'en manger.

Je me souviens qu'étant Procureur de notre Mission de la Martinique en 1698. je voulus régaler deux de nos Peres nouvellement arrivez de France. J'envoyai pour cet effet à la chasse, bien sûr que mon chasseur ne retourneroit pas les

Histoire
sur ce su-
jet.)

moins vuides , car c'étoit dans un tems où les ramiers donnoient très-fort ; mais par malheur c'étoit aussi dans la saison des olives. En effet , mon chasseur fut heureux , il revint chargé de perdrix & de ramiers ; ce qu'il y eut de fâcheux , fut qu'il oublia d'arracher les croupions & les intestins de son gibier. Nous reconnûmes le mal, quand il n'y avoit plus de remede. Je fis laver le gibier avec du vinaigre ; on mit des oignons dans chacun , on fit en un mot tout ce qui se pouvoit faire pour les rendre moins amers ; tout fut inutile , il ne fut pas possible d'en goûter , & nos Peres auroient fait un fort maigre repas , si je n'avois pas eu la précaution de faire servir de quoi suppléer à notre chasse gâtée.

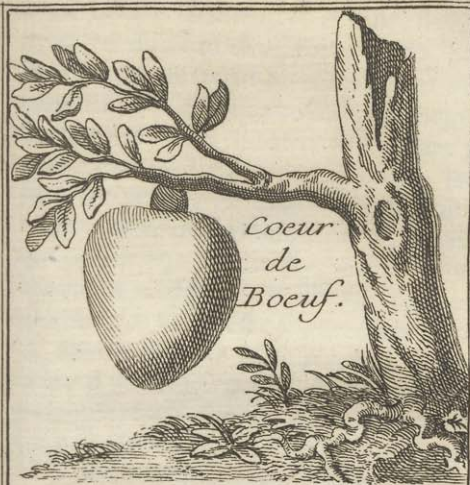
Les habitans qui ne peuvent pas faire des lizieres ou hayes d'orangers , parce que leurs terres sont trop exposées au vent , en font de corrossolier , de bois immortel ou de medicinier ; & quand on apprehende que le vent n'empêche ces arbres de croître , on les couvre avec trois ou quatre rangs de bananiers ou de figuiers.

L'arbre que les François appellent Corrossolier & son fruit corrossol , se nomme Guanabo chez les Espagnols , Ca-

1696. chiman ou Monin chez quelques autres Européens qui habitent l'Amérique ; pour moi je croi que le Corossolier est une des trois especes de Cachiman que l'on trouve aux Isles. Les François qui en trouverent beaucoup de cette espece en une Isle Hollandoise près de la côte de Carac, appellée Curacao ou Curasso, ou Corossol par corruption, & qui en rapporterent l'espece aux Isles Françaises, lui ont donné le nom de cette Isle au lieu du sien propre, soit qu'ils ne le sçussent point, soit pour quelque autre raison qui n'est point venuë à ma connoissance.

Corossolier, arbre. Sa description.

Lorsqu'il est planté seul il vient de la grandeur & de la grosseur d'un poirier médiocre. Son bois est blanchâtre, son écorce grise, mince, unie. Ses branches qui sont en grand nombre, droites, souples & ployantes, sont garnies de quantité de petits scions couverts de feüilles qui y sont attachées deux à deux par des queuës assez courtes. Les feüilles ont environ quatre pouces de longueur, sur un pouce & demi à deux pouces de large en maniere d'ovale allongée, avec une petite pointe à l'extrémité. Elles sont d'un verd un peu brun, assez fortes, roides & cassantes, & d'une



d'une bonne épaisseur. Cet arbre fleurit & porte du fruit deux fois l'année. Ses fleurs sont de petits boutons qui en s'épanouissant deviennent un peu rouges. Le fruit qui leur succède étant dans sa parfaite maturité, a depuis quatre jusqu'à six pouces de diamètre, & huit à neuf pouces de hauteur; on en trouve qui pesent sept à huit livres. Sa figure approche toujours de celle d'un cœur un peu mal formé. Il est couvert d'une écorce épaisse comme une pièce de trente sols, d'un beau verd gai, marquée & partagée comme en écailles, garnies de petites élévations en forme de pointes émoussées & trop tendres pour faire du mal. On connoît que le fruit est mûr, quand ces petites pointes commencent à noircir, & que la queue qui l'attache à l'arbre qui a pour l'ordinaire trois à quatre pouces de long & de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, change de couleur & se flétrit; pour lors si on ne le cueille pas il tombe à terre, & les bestiaux qui en sont fort avides, ne manquent pas de le manger. La substance renfermée dans cette écorce est toute blanche, de la consistance à peu près d'un melon bien mûr, soutenuë par quantité de fibres longues & délicates;

1696.

Propriété
du
fruit.

elle est remplie d'un suc agréable, sucré avec une petite pointe d'aigreur qui rafraîchit & qui réjouit le cœur. On en laisse manger quelques tranches aux malades, parce qu'on prétend qu'il tempere les ardeurs de la fièvre. Il est certain que c'est un remede spécifique pour guérir la diarée, lorsqu'elle est causée par la chaleur.

La substance de ce fruit renferme quantité de graines noires comme de petites fèves, si dures, qu'elles ne se digèrent jamais; c'est ce qui fait que les chevaux & les bœufs qui en mangent beaucoup deviennent malades, & souvent en meurent. On en a ouvert quelques-uns dont on a trouvé les intestins & même la vessie remplis de ces petites graines. A cela près, c'est un très-bon fruit, des plus agréables & des plus rafraîchissans.

On le cueille souvent avant qu'il soit tout-à fait mûr; on le pele, on le coupe par tranches, & après en avoir ôté les graines, on le frit avec l'huile ou le beurre, ou le seing-doux que les Espagnols appellent *Manteca*, qui signifie *Beurre*. Quand on fait signifier à ce mot du *seing-doux*, on ajoûte de *puerco*: *Manteca de puerco*, & on le mange avec

Differens
usages
qu'on
fait de ce
fruit.

un jus d'orange. Quelquefois après qu'il est coupé par tranches bien minces, on le passe dans une pâte claire, & on le fait frire comme des bignets aux pommes, & on le mange avec le sucre & le jus d'orange. 1696.

Si on exprime le suc de ce fruit, on en fait une liqueur tout-à-fait rafraîchissante & agréable, en y mettant un peu de sucre pour corriger la pointe de ses acides. Si on la laisse fermenter pendant trente à quarante heures, elle perd toute son acidité, & devient comme un petit vin gaillard & des plus agréables, mais qui donne furieusement à la tête. Ce vin demeure dans sa bonté pendant un jour & demi ou deux jours, après quoi il s'aigrit insensiblement, & en cinq ou six jours il devient un vinaigre des plus forts. Vin de corossol.

Le corossolier vient beaucoup mieux de graine que de bouture. Quand on en veut faire des lizieres, on plante les graines en pépinière, & lorsque les jets ont quatorze ou quinze pouces de hauteur, on les leve dans un tems de pluie, & on les plante au cordeau comme j'ai dit cy-devant en parlant des orangers. Ces sortes de lizieres viennent fort vite; elles sont très-bonnes, couvrent bien les

1696. lieux qu'elles doivent garder. Leurs feüilles qui sont fortes & en grand nombre, résistent facilement à l'impétuosité du vent, & leur bois qui est fort souple & ployant, est moins sujet à se rompre que des arbres plus roides & plus forts. Quand on veut donner à ces lizieres une force extraordinaire, on entrelasse les premieres branches des pieds qui sont voisins les uns des autres, & on les attache ensemble jusqu'à ce qu'elles ayent pris cette situation; après quoi on les laisse monter environ deux pieds, & on recommence de nouveau à les entrelasser, ce qu'on continuë de faire jusqu'à ce qu'ils soient arrivez à la hauteur qu'on veut donner, pour lors on les arrête en les étêtant, afin que le pied & les branches se fortifient & jettent une plus grande quantité de branches & de feüilles. Après les orangers rien n'est meilleur pour couvrir les cacoyeres & autres lieux qu'on veut défendre du vent, sur tout si on fait les lizieres doubles. Cet arbre porte du fruit à trois ans, lorsqu'il est seul, mais quand il est en liziere, il lui en faut six ou sept. C'est une règle générale que les arbres qu'on plante en liziere sont le double du tems, avant de rapporter du fruit.

Le Cœur de Bœuf est assez semblable au corossolier quant à la feüille & à la fleur ; aussi le regarde-t'on comme une seconde espece de Cachiman ; il est vrai que la feüille est un peu plus grande & moins pointuë. Les Espagnols l'appellent *Guanabo Pintado*. Le nom de Cœur de Bœuf lui a été donné par les François, à cause de la figure & de la couleur de l'écorce de son fruit ; ces deux choses le faisant assez ressembler à un cœur de bœuf. L'écorce de cet arbre est brune, rude & peu unie ; le bois est brun, ses fibres sont longues & d'un assez gros grain. Il vient fort branchu & chargé de feüilles. Il fait par conséquent un fort bel ombrage, d'autant plus que ses branches sont assez ramassées. Le fruit qu'il porte n'est jamais si gros que le corossol ; je n'en ai point vû qui passât quatre pouces de diamètre. Son écorce est verte au commencement ; elle devient d'un rouge foncé quand il est mûr. En cet état elle a trois lignes ou environ d'épaisseur ; elle est forte & liante. La substance qu'elle renferme est blanche, tirant tant soit peu sur le jaune, de la consistance d'une crème bien épaisse ; elle est douce & un peu fade ; on corrige ce défaut avec un peu de sucre & d'eau de fleur

Cœur de
Bœuf,
seconde
espece de
cachi-
man.

Qualitez
du fruit.

1696. d'orange. Elle est fort nourrissante, astringente & d'assez facile digestion; elle provoque l'urine, mais il en faut manger avec modération; car le fruit est chaud & sec, & pourroit enflammer le sang & les parties nobles, ce qu'on connoitroit bien-tôt par des rougeurs qui viendroient au visage, qui y causeroient une démangeaison violente & très-importune. Il est vrai que le remede est facile, & que l'usage du corossolier a bien-tôt racommodé par sa froideur, ce que le cœur de bœuf a gâté par sa grande chaleur.

On s'en sert avec succès pour arrêter les flux de ventre.

Il faut prendre garde quand on coupe cet arbre, de ne pas faire réjaillir le suc ou l'eau qui se trouve dans son écorce & dans son bois, dans les yeux, on court-roit risque de perdre la vûë. Le remede à cet accident est de se laver les yeux avec du jus de limon. Cela cause un peu de douleur, mais c'est un remede infail-
 lible, & peut-être le seul.

Lorsque ce fruit est tout-à-fait mûr; on le tire de son écorce avec une cuillier; on le met sur une assiete, & après en avoir ôté les graines qui ressemblent assez à celles du corossolier, on répand

Précau-
 tion qu'il
 faut
 prendre
 en cou-
 pant cer
 arbre.

dessus un peu d'eau de fleur d'orange, 1696.
avec du sucre & de la poudre de canelle.
C'est une marmelade bien-tôt faite &
très-bonne. On en fait aussi des pâtes
très-déliçables. Quand on le cueille avant
qu'il soit mûr, on le coupe par tranches,
& on le fait comme le coriisol. Lors-
qu'étant bien mûr on le coupe par tran-
ches, & qu'on le fait sécher au four ou
au soleil, après avoir été saupoudré de
sucre & d'un peu de poudre de canelle,
il se conserve long-tems, & devient
comme une pâte naturelle, très-bonne
pour la poitrine, qui aide à la digestion,
& qui resserre doucement ceux qui ont
le ventre trop libre. Les Espagnols le
mêlent avec l'abricot de Saint Domin-
gue, dans la composition dont ils rem-
plissent les oranges dont j'ai parlé cy-de-
vant.

La troisième espece de Cachiman est Pommier
le Pommier de canelle. Il ne croît ja- de can-
mais assez pour être mis au rang des ar- nelle,
bres, ce n'est qu'un arbrisseau très-peu troisième
différent des deux premiers pour le bois, espece de
la feuille & la fleur. Son fruit qui n'ex- cachi-
cède gueres la grosseur d'un œuf d'oye, man,
ressemble tout-à-fait à une pomme de
Pin. La peau qui est de l'épaisseur d'une
pièce de trente sols, est toute partagée

1696. ou parsemée de petites écailles tendres, médiocrement élevées, d'un assez beau verd au commencement, mais qui se flétrit à mesure que le fruit approche de sa maturité. Le dedans du fruit est presque entierement semblable au Cœur de Bœuf; ce qu'il a de particulier, est une odeur de canelle, avec une petite pointe de gérofle dont il remplit la bouche.

Qualitez
du fruit.

Ce fruit est chaud. Il est ami de la poitrine. On en fait des pâtes, des marmelades, & une espece de cotignac auquel il ne faut ajouter qu'un peu d'essence d'ambre, pour lui donner une odeur charmante, & en faire un manger délicieux. On prétend que les graines de ce fruit concassées & infusées pendant vingt-quatre heures dans du vin blanc, lui donnent une vertu merveilleuse pour soulager ceux qui sont travaillez de la pierre ou de la gravelle.

Bois im-
mortel,
sa des-
cription.

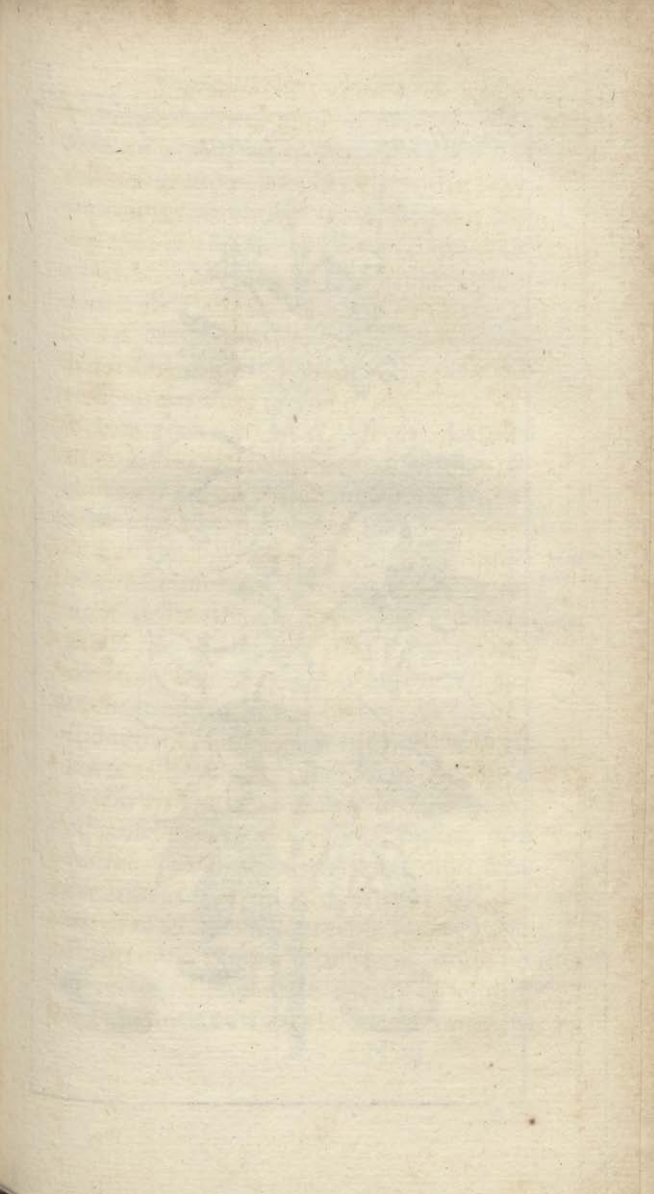
Le bois immortel est encore excellent pour faire des lizieres. On lui a donné ce nom, parce qu'il dure très-long-tems, qu'il réprend aisément quand on l'a planté de bouture, & qu'en quelque endroit que ce soit qu'on le mette, il est rare qu'il n'y profite pas à merveille. Il porte des feuilles en quantité; elles sont petites & délicates, de la figure à

peu près de celles de la vigne vierge, & 1696.
d'un verd un peu pâle. Il fleurit deux
fois l'année. Ses fleurs sont languettes
& rondes, d'un rouge fort éclatant; el-
les ressemblent en quelque chose au che-
vrefeuille. Les siliques qui succèdent aux
fleurs, sont à peu près comme celles des
haricots de France, plus plates à la véri-
té, aussi ne sont-elles remplies que de
petites fèves noires, plates, assez ten-
dres & fort amères. Je ne sçache pas
qu'on en ait jamais fait aucun usage. Les
oiseaux même qui mangent d'autres
graines fort amères, ne touchent point
à celles-là. On ne les sème point pour
multiplier l'espece de l'arbre, parce qu'il
vient beaucoup mieux de bouture que
de graine. Quand il est planté seul, il
vient assez grand & gros. J'en ai vû de
plus d'un pied de diamètre, & de quin-
ze à dix-huit pieds de tronc; mais cela
est rare. Le dedans du bois est blanc,
ses fibres sont longues & mêlées; &
quoique déliées, elles sont fortes & si
souples, qu'elles ne rompent que très-
difficilement; elles sont toujours imbi-
bées de beaucoup de sève, & c'est ce
qui lui donne tant de facilité à prendre
racine où l'on le transplante. C'est un
bois fort coriace, & par conséquent

1696. très-difficile à couper. Son écorce est mince, assez adhérente, & d'un verd très-pâle. Elle est toute coupée du haut en bas par de petites lignes un peu enfoncées, qui par la réflexion la font paroître de loin comme grise. Le tronc & les branches sont chargez de beaucoup de petites épines.

Lorsqu'on veut faire des lizieres de ce bois, on ouvre la terre par un petit fossé ou rigole de sept à huit pouces de large, & de deux pieds de profondeur. On étête les branches qu'on veut planter, & on les réduit à une hauteur à peu près égale, après quoi on fait deux ou trois entailles vers le bout qu'on met en terre, pour déterminer plus aisément la sève à pousser des racines par ces endroits. On les met en terre à quatre ou cinq pouces les uns des autres. On doit observer d'entremêler les branches grosses avec les petites, afin qu'elles se soutiennent mieux, & on doit prendre garde en les plantant, de ne point écorcher leur peau ou écorce, & de ne point trop fouler la terre dont on remplit la rigole, mais la combler seulement, & l'affermir avec le pied, & sur tout de choisir un tems de pluye pour travailler à cet ouvrage. Quand le bois est repris & qu'il

Methode
à obser-
ver pour
planter
le bois
im.mor
tel.



Medicinier ou Pignons d'Inde.



a poussé des jets assez grands & assez forts, on peut les entrelasser & les lier ensemble pour leur faire prendre cette situation qui fortifie extrêmement une liziere, ou les étêter afin qu'ils poussent plus de branches, & qu'ils deviennent plus forts. 1696.

Le Medicinier est fort commun aux Isles. On s'en sert assez souvent pour faire des lizieres.

Il y en a de trois especes. La plus commune que l'on trouve par tout, & dont on se sert plus ordinairement, est celle que je vais décrire.

Cet arbre vient de bouture bien plus vite & mieux que de graine. Sa grandeur ordinaire est de douze à quinze pieds, & d'environ cinq à six pouces de diamètre. Je n'en ai point vû qui excédât ces mesures. Le bois est blanc, spongieux, & assez tendre quand il est jeune; il devient dur à mesure qu'il grossit en vieillissant, sa moëlle diminuë & laisse un vuide dans son centre. Son écorce qui au commencement étoit tendre, unie, adhérente & d'un verd pâle, devient blanchâtre, raboteuse & crevassée. Il sort de l'écorce & du bois lorsqu'on le coupe, aussi-bien que des feuilles quand on les arrache, un suc de mau-

Medicini-
er de
trois es-
peces.

Descrip-
tion de
la p^e-
miere es-
pece.

1696. vaise odeur, blanchâtre & épais comme du lait, qui fait une tache fort vilaine sur le linge & sur les étoffes où il tombe, qu'il est impossible d'effacer. La feuille de cet arbre est grande, elle s'élargit par en-bas des deux côtez de sa principale nervûre, après quoi elle se retressit en faisant comme deux angles émoussés, & finit en pointe. Elle est assez épaisse, grasse, charnuë, d'un verd gai & luisant; elle est attachée aux branches par une queüe assez forte, de trois à quatre pouces de longueur. Cet arbre dans sa médiocre grosseur, ne laisse pas de pousser quantité de branches, qui s'entrelassent facilement & auxquelles il est facile de faire prendre tel pli que l'on veut, ce qui convient pour faire des lizieres, capables d'empêcher les bestiaux d'entrer dans les lieux qu'on veut conserver, & diminuer l'impétuosité des vents.

Sa fleur n'a rien de beau. Elle ne vient jamais seule, mais en bouquets composés de plusieurs fleurons d'un blanc sale tirant sur le verd. Chaque fleuron est composé de cinq feuilles en maniere d'étoile, qui font comme un cul de lampe arrondi avec un col plus resserré & terminé par l'extrémité des feuilles qui

Fleur & fruit appelé Noix de Medecine, ou Pignon purgatif.

se renversent en dehors. Le fond du fleuron est garni & comme renfermé entre cinq petites feüilles. C'est du centre de ces fleurs que l'on voit sortir le fruit, ordinairement il est de la grosseur d'une noix commune d'Europe. Son écorce est verte & luisante avant qu'il soit mûr; elle devient jaune, unie & molle quand il est mûr; & brune, legere, ridée & cassante quand il est sec. Elle renferme trois capsules presque triangulaires, dans chacune desquelles il y a une noix ou pignon, enveloppé de trois différentes enveloppes. La premiere est une peau assez mince & frangible, de couleur grise. La seconde est plus épaisse & plus dure, de couleur brune. La troisième est une petite pellicule blanche, tendre & adhérente à la chair de la noix ou pignon qui est blanche, compacte, à peu près du goût des amandes. On lui a donné le nom de Noix de Medecine ou de Pignon purgatif, à cause de la faculté qu'elle a de purger.

Lorsqu'elle est recente, elle se partage naturellement en deux parties, entre lesquelles on trouve une petite pellicule à qui on attribüé une qualité de purger plus violemment qu'à tout le reste de la noix. Cette noix peut avoir

1696. six à huit lignes de hauteur, sur trois à quatre de diamètre. Elle est plus ronde d'un côté que de l'autre.

Effets des
Noix de
Medecine.

Quatre à cinq de ces noix selon l'âge & le temperament des personnes qui s'en veulent servir, suffisent pour purger très bien. Mais quand on en prend une plus grande quantité, on s'expose à des vomissemens cruels, & à des évacuations trop grandes. Ceux qui arrivent aux Isles y sont souvent trompez, ou par la démangeaison qu'ils ont de goûter de tous les fruits qu'ils voyent, ou par la malice de ceux qui connoissent le país, qui leur en présentent sans les avertir de sa vertu purgative. Une règle générale qu'il faut observer à l'égard des fruits qu'on ne connoît point, est de n'y point toucher, à moins qu'on ne voye qu'ils ont été bequez par les oiseaux. Ces animaux sont plus habiles que les hommes, qui avec toute leur raison, sont trompez plus souvent & plus facilement qu'eux.

Il faut avoüer que ces noix sont excellentes pour ceux qui ont une trop grande répugnance à prendre des medecines, ce que je n'ose blâmer, de crainte de me condamner moi-même; mais il faut qu'ils se servent de ce fruit avec modé-

ration, & autant seulement que leurs forces & leur tempérament le peuvent permettre, n'en mangeant d'abord que trois ou quatre, & augmentant le nombre, si on voit que les premieres ne font pas assez d'effet. 1696.

Les Espagnols, nos Chasseurs ou Boucaniers, nos Flibustiers & autres gens qui ont la pratique du pais, se purgent d'une maniere encore plus facile, & sans courir le moindre risque. Ils ne font que prendre une orange de la Chine, ou à son défaut une orange douce, ils la coupent par le milieu, & couvrent de sel battu les deux moities qu'ils remettent l'une sur l'autre, & les laissent ainsi pendant douze ou quinze heures, après quoi ils les mangent à jeun, & ils sont assurez d'être très-bien purgez, & d'une maniere douce & sans dégoût. Maniere aisée de se purger.

Le Medicinier de la seconde espece est un arbrisseau de sept à huit pieds de hauteur, & de la grosseur du bras. Ses feüilles sont larges, déchiquetées ou taillées en plusieurs parties. Il jette des bouquets composez de plusieurs fleurs à pen près comme celles du Medicinier de la premiere espece, excepté qu'e les sont plus petites, d'une couleur de feu très-vive, & que les queües qui les attachent Medicinier de la seconde espece.

1696. aux branches sont moins grosses, moins longues, & de plusieurs couleurs. Le fruit qui succède à ces fleurs est plus petit & plus délicat que le premier, & cependant il ne laisse pas de purger aussi violemment, lorsqu'on en prend une doze un peu trop forte.

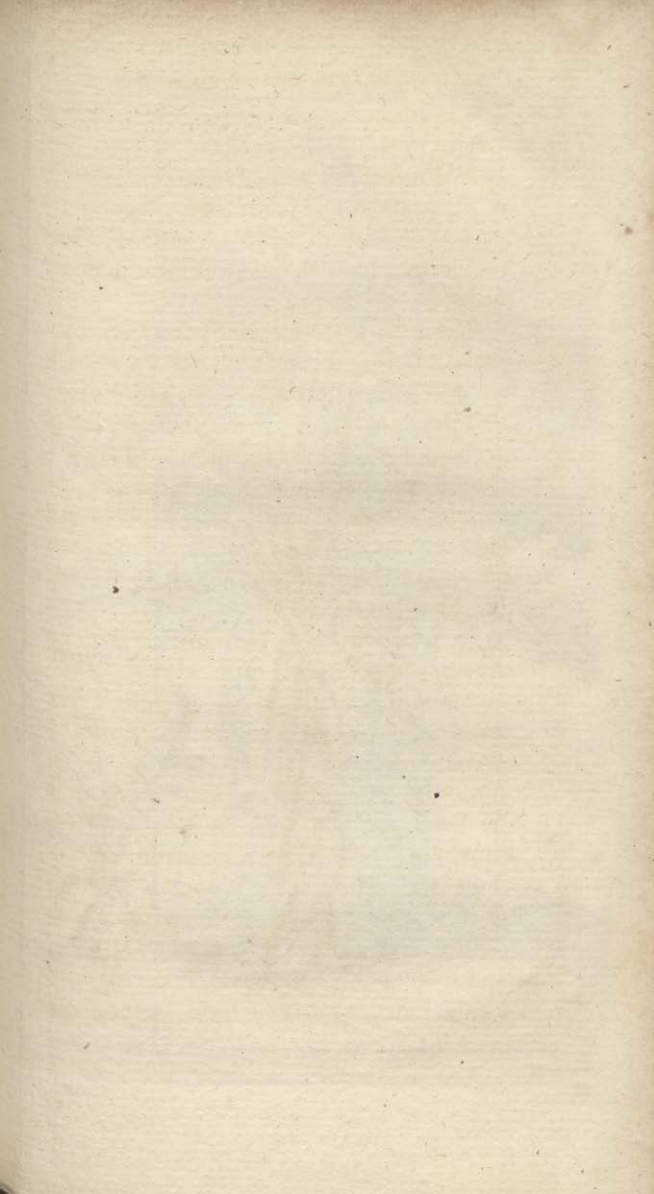
Salade
purgative.

Il y a des gens qui mangent les feüilles de cette seconde espece en salade avec d'autres herbes, & qui prétendent qu'elles leur font faire autant de selles qu'ils ont mangé de feüilles. Ma curiosité ne m'a pas porté à en faire l'expérience. Ainsi je laisse à la liberté du lecteur d'en croire ce qu'il lui plaira, ou d'en faire l'expérience, s'il est en lieu de la pouvoir faire.

Mediciner de la troisième espece.

Le Medicinier de la troisième espece est encore plus petit que celui de la seconde. Ce n'est qu'un arbrisseau de trois à quatre pieds de hauteur, gros à proportion; ses feüilles sont grasses, huileuses & molles; elles sont colorées de verd, de jaune & de rouge: elles sont plus entieres & bien moins fenduës que celles de la seconde espece, & tous leurs bords sont semez de petits points jaunes.

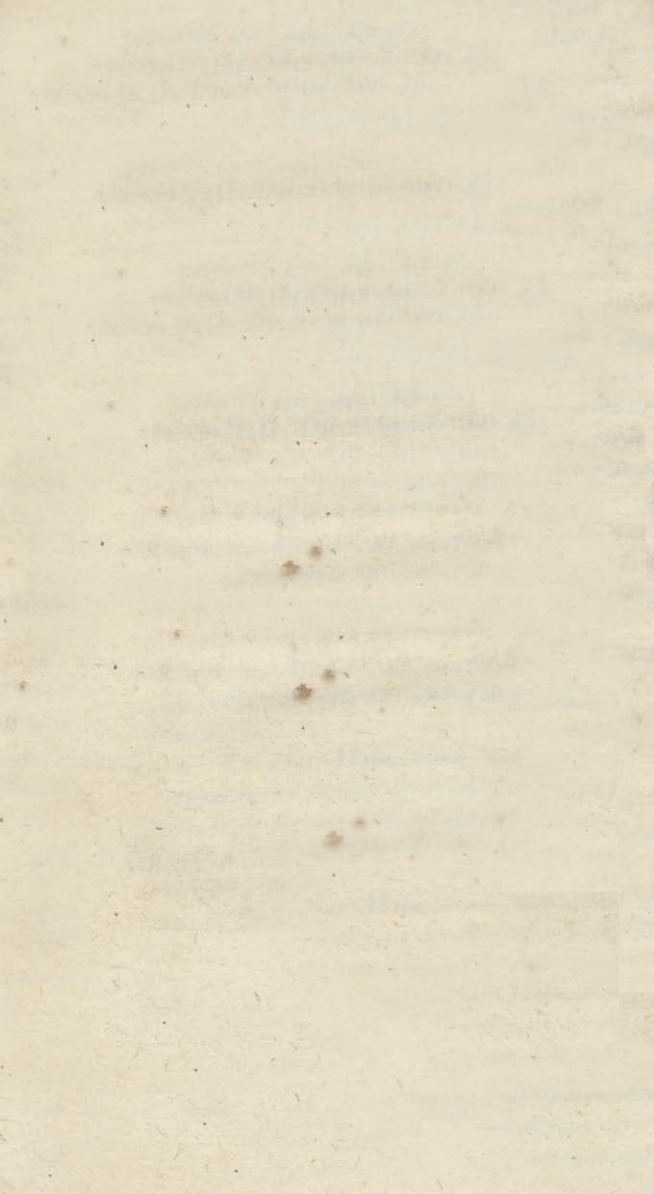
La fleur est comme une petite rose à cinq feüilles, toute ronde, de couleur





Bananier

Figuier



de ponceau, dont le centre est garni de quelques petites étamines, couvertes d'une espece de poussiere dorée. 1696.

Le fruit n'est pas plus gros qu'une noisette dont le dehors est découpé & comme partagé en six parties égales, qui composent trois capsules qui renferment trois petites amandes bien plus délicates que celles des deux premieres especes, qui purgent plus doucement & avec moins de risques.

Je suis presque porté à croire que les feüilles de cette derniere espece sont meilleures en salade purgative que celles de la seconde. Du moins leur beauté semble inviter les curieux à en faire l'expérience.

CHAPITRE XI.

Des Bananiers, Figuiers & Balisiers.

ON peut dire que de tous les fruits de l'Amerique, ceux qui sont d'un plus grand usage, sont la Banane & la Figue. Cette derniere est une espece de Banane. Les arbres, ou pour parler plus juste, les plantes qui les portent sont si

Bananier, sa description, & celle de son fruit.

— 306 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. semblables, qu'à moins d'avoir une très-
grande connoissance du pais, il est
presque impossible de les distinguer les
uns des autres, quand on ne voit pas leur
fruit.

La Banane que les Espagnols appel-
lent Plantain, a ordinairement un pouce
ou environ de diamètre, & dix à douze
pouces de long. Elle n'est pas ronde,
mais plutôt comme un exagone dont les
angles seroient émouffez & les côtez un
peu convexes. Les bouts se terminent
en pointe exagone un peu courbe. La
peau qui est lisse & verte avant que le
fruit ait atteint toute sa perfection & sa
maturité, jaunit lorsqu'il est mûr. Elle
a environ deux lignes d'épaisseur, elle
est forte & souple comme une peau de
chamois. Elle renferme une substance
jaunâtre, de la consistence d'un froma-
ge bien gras, sans aucune graine, mais
seulement quelques fibres assez grosses,
qui semblent représenter une espece de
crucifix mal formé, quand le fruit est
coupé par son travers. Les Espagnols,
du moins ceux à qui j'ai parlé, préten-
dent que c'est-là le fruit deffendu, &
que le premier homme vit en le man-
geant le mystere de sa réparation par la
croix. Il n'y a rien d'impossible là de-

Sen-
ment des
Espa-
gnols sur
ce fruit.

dans ; Adam pouvoit avoir meilleure 1696.
vûë que nous , ou la croix de ces bana-
nes étoit mieux formée : quoiqu'il en
soit il est certain que ce fruit ne se trouve
pas seulement dans l'Amérique , mais
encore dans l'Afrique , dans l'Asie , &
sur tout aux environs de l'Eufrate où on
dit qu'étoit le Paradis terrestre. Quand
la Banane passe un peu au de-là de sa
juste maturité , sa peau devient noire ,
& le dedans ressemble à du beure. On
diroit pour lors que c'est un saucisson du
moins par dehors. Je ne scaurois mieux
comparer le goût de la banane mûre
qu'à celui du coing & de la poire de bon-
chrétien joints ensemble , mais qui sont
trop mûrs , & qui commencent à pour-
rir. Ce goût n'a pourtant rien de désa-
gréable , on s'y fait aisément , & on en
mange avec plaisir. C'est une très-bonne
nourriture , qui n'a d'autre deffaut que
d'être un peu venteuse, quand on la man-
ge crüe.

L'arbre ou la plante qui produit ce
fruit ne se plante point. Il ne porte ja-
mais qu'une seule fois , après quoi , soit
qu'on le coupe ou non , il décline peu
à peu , se flétrit , se seche & tombe ;
mais sa racine qui est une grosse bulbe
ronde , massive , d'un blanc tirant sur la

1696.

couleur de chair, a bien-tôt poussé d'autres rejettons qui dans douze à quatorze mois portent du fruit, meurent ensuite, & leurs racines ont soin d'en produire d'autres sans qu'il soit besoin d'en replanter. Lorsque le rejetton sort de terre, il ne paroît d'abord que deux feüilles roulées ensemble, qui en se déroulant s'élargissent & font place à deux autres qui sortent du même centre roulées comme les deux premières, qui s'élargissent ou s'épanouissent comme les autres, & qui se succédant ainsi les unes aux autres en sortant toujours du même centre, font croître l'arbre en l'enveloppant de plusieurs feüilles les unes sur les autres.

Je dis tantôt arbre & tantôt plante, car je ne sçai dans quelle espece je dois ranger le Bananier; il est trop tendre pour passer pour un arbre, il n'a ni écorce ni bois: mais aussi il est bien gros & bien grand pour être réduit à l'espece des plantes. Je vais continuer sa description, en attendant que ceux qui y prennent plus d'intérêt que moi, s'accordent sur son sort. Je ne puis mieux le représenter que comme un gros rouleau de plusieurs feüilles qui se couvrent les unes les autres, dont les extérieures servent

d'écorce ou d'enveloppes à celles qu'elles renferment. 1696.

Quand cet arbre ou plante a atteint sa hauteur naturelle, qui est pour l'ordinaire aux Isles de dix à douze pieds, les feüilles qu'il pousse changent de figure; elles ne servent plus à le grossir, elles sortent absolument hors du centre, auquel elles ne tiennent plus que par une queüe d'un pouce de diamètre, ronde d'un côté, & platte de l'autre, avec un petit creux ou canal dans le milieu. Cette queüe a plus d'un pied de long: elle sert de nervûre à toute la feüille qui a sept à huit pieds de longueur, & quinze à dix-huit pouces de large. Les fibres qui soutiennent le reste de la feüille, partent toutes de cette nervûre, & n'en sont distinguées que parce qu'elles sont plus fortes, & tant soit peu plus grosses; la feüille en elle-même est épaisse comme un bon parchemin, le dedans est d'un beau verd, le dehors est plus pâle & paroît comme argenté. La délicatesse de ces feüilles & leur grandeur sont cause que le vent les coupe aisément le long des fibres, ce qui fait qu'elles paroissent ordinairement comme des lanieres ou des éguillettes vertes, attachées le long d'une branche.

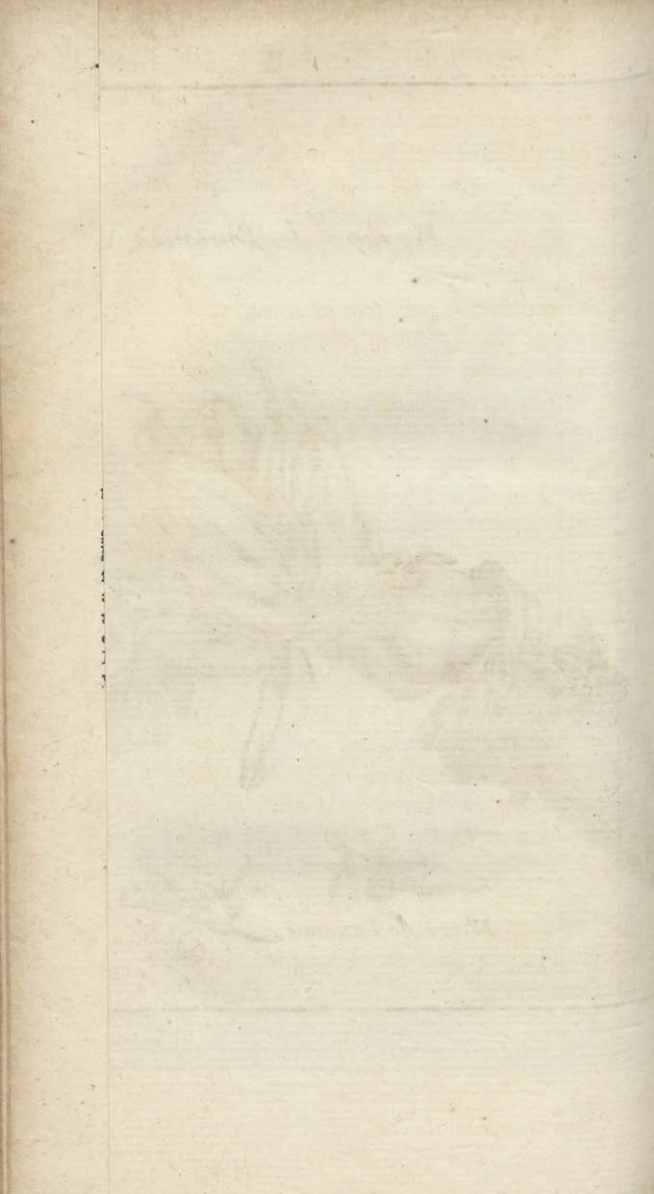
1690.

Le Bananier a toute sa grandeur à l'âge de neuf mois. Il a pour lors neuf à dix pouces de diamètre. Cette grosseur ne le rend pas plus difficile à couper ni plus dur. On voit assez par ce que j'ai dit ci-devant, qu'il doit être fort aqueux & fort tendre, aussi demande-t'il un terroir humide, gras & profond; car il lui faut beaucoup de nourriture, & pour peu que cela lui manque il ne profite pas, & ne fait que des fruits avortez.

J'ai vû des Bananiers à S. Domingue bien plus gros & grands qu'aux Isles du vent, & dont les fruits étoient aussi plus gros, plus grands, mieux nourris, & avoient plus de saveur. Des gens dignes de foi qui ont fréquenté la terre ferme de l'Amerique, m'ont assuré que c'étoit encore toute autre chose dans ces quartiers - là. Il faut que la terre de ces endroits soit plus profonde, plus grasse & plus humide.

Les Bananiers sont plus grosses à la Terre-ferme & à S. Domingue, qu'aux Isles du vent.

Environ à neuf mois il pousse de son centre un jet ou tige d'un pouce & demi de diamètre, & de trois à quatre pieds de long, qui se couvre presque tout de petits boutons d'un jaune tirant sur le verd. Le bout de cette tige s'élargit, & forme un gros bouton comme une espece de cœur, de six à sept pouces de



Regime de Bananes ou Plantains.



Fleurs de bananes



longueur, sur trois pouces de diamètre dans son plus gros. Il est composé de plusieurs pellicules les unes sur les autres, comme un oignon dont la dernière est rouge; il est outre cela couvert d'une enveloppe de gris-de-lin assez forte & épaisse, qui s'ouvre & se partage en quatre pour laisser paroître le bouton. 1696.

Les fruits qui succèdent aux petits boutons dont la tige est garnie, la font pancher vers la terre par leur pesanteur. On appelle cette tige chargée de son fruit un regime de bananes. Il n'est entièrement mûr que quatre mois après que la tige s'est couverte de boutons. Un régime contient ordinairement depuis trente jusqu'à cinquante bananes selon la bonté de terrain. C'est la charge d'un homme. Il s'en faut bien que tous les boutons portent du fruit, la plupart tombe, sans quoi la tige ne les pourroit pas supporter, ni la plante leur fournir la nourriture nécessaire. Elles sont attachées autour de la tige quatre ou cinq ensemble; & comme elles tiennent à une espece de nœud ou d'excroissance qui s'est faite sur la tige par l'union de plusieurs boutons, elle représente une main, que les Nègres ont appelée une patte de bananiers.

1696. Il est rare qu'on laisse mûrir le fruit sur le pied qui l'a porté. On prétend qu'il y contracteroit un goût trop âcre. Je suis pourtant sûr du contraire par plusieurs expériences, mais c'est une coutûme dans le país qu'il n'est pas aisé de déracer. Ainsi on les cueille, c'est-à-dire qu'on coupe le regime tout entier, lorsqu'on juge que les fruits sont arrivez à la grandeur & à la grosseur qu'ils doivent avoir, ce qui se fait en coupant l'arbre par le pied, & cela est fort facile; car, comme on voit par ce que j'ai dit ci-devant, il doit être fort tendre, n'étant qu'un composé de feüilles les unes sur les autres, aussi très tendres & remplies de beaucoup d'humidité; de sorte qu'un coup de serpe donné adroitement suffit pour le metre par terre.

Dans
quel
tems on
cueille
les Bana-
nes.

On suspend le regime dans la maison à l'air, & on se sert du fruit à mesure qu'il mûrit, ce qu'on connoit à la couleur jaune que prend sa peau, au lieu de la verte qu'elle avoit sur l'arbre, à quelques petites marques noires qui y paroissent, & parce qu'il devient plus mol au toucher.

L'arbre avant d'être coupé produit huit ou dix rejettons à son pied, & souvent avant que son fruit soit mûr, il y
en

en a qui sont prêts à fleurir. Si on laisse les rejettons dans le lieu où ils sont nez, ils portent du fruit dans douze à treize mois : mais si on les arrache en déchirant un peu la racine qui les a produits & qu'on les transplante dans un autre endroit, leur fruit est retardé de trois ou quatre mois.

La banane est bonne de quelque manière qu'on la mange. Avant qu'elle soit mûre, on la fait cuire comme les navets & les carottes avec la viande, ou la tortuë, & elle est très-nourrissante. Les chasseurs, les Boucaniers, les Pêcheurs & autres gens qui fréquentent les bois & les Isles, la mangent de cette manière; elle leur tient lieu de pain & de cassave.

Differens
usages
qu'on
fait des
Bananes

Lorsqu'elle est mûre, on la mange crüe, elle n'a point d'autre deffaut que d'être un peu venteuse.

On la fait rôtir sur le gril, après quoi on leve sa peau, & on la mange avec le sucre & le jus d'orange.

On la fait cuire sous la cloche comme les poires avec du vin, du sucre, de la canelle & un peu de geroffle. Elle devient pour lors d'un beau rouge, d'un goût, d'une odeur, & d'une délicatesse admirable; très bonne pour la poitrine

1695. & très-nourrissante. On la fend en deux selon sa longueur.

Quelquefois on la coupe par tranches minces, & après l'avoir passée dans une pâte claire, on la frit, & on en fait des bignets.

Lorsqu'on la veut conserver comme les figues, les raisins & autres fruits qu'on fait sécher, on la laisse bien mûrir dans la maison, après quoi on leve la peau, qui dans cet état se leve très-facilement; on la fend en quatre dans toute sa longueur, & on la fait sécher sur une claye au soleil, ou au four, après qu'on en a tiré le pain; elle se couvre d'une petite poussière blanche & sucrée qui provient de son suc. On la peut conserver les années entières.

J'ai dit dans un autre endroit, que les Indiens en font une pâte qu'ils portent avec eux dans leurs voyages, qui leur sert de nourriture & de boisson. Ceux qui veulent faire cette pâte avec plus de soin, font d'abord sécher les Bananes au four ou au soleil, puis ils les gragent, ils y mêlent ensuite du sucre pilé, avec un peu de poudre de canelle, de gérofle & de gingembre, tant soit peu de farine, & un blanc d'œuf pour lier toutes ces choses ensemble, après

qu'elles ont été paitries avec un peu d'eau de fleur d'orange. On en fait des tablettes qu'on fait sécher au four ou au soleil, qui sont très bonnes & très-nourrissantes. 1696.

Tous les animaux de quelque espece qu'ils puissent être, jusqu'aux chats mêmes, sont friands de ce fruit. Ce qui n'est pas une petite preuve de sa bonté.

Il y a une autre sorte de Bananes qu'on appelle Bananes musquées. Elles sont beaucoup plus courtes, plus déliées que les Bananes ordinaires; elles ne passent gueres six à sept pouces de longueur, sur huit à dix lignes de diamètre: leur peau est aussi plus mince & leur chair qui est incomparablement plus délicate, a une petite odeur de musc très-agréable. Bananes musquées.

La figue de l'Amérique differe de la banane en grandeur, en goût, en qualité, bien que l'arbre qui la porte soit le même, ou à si peu de chose près qu'il est très-facile de s'y tromper, tant la difference qu'il y a entre le figuier & le bananier est peu considérable. La figue n'a jamais gueres plus de six à sept pouces de longueur, sur douze à quinze lignes de diamètre. Elle est plus ronde que la banane; & comme elle est plus petite, son regime en contient un bien Figue de l'Amérique.

1696. plus grand nombre, & souvent jusqu'à quatre-vingt & quatre-vingt dix. Sa chair est plus blanchâtre & plus délicate, mais elle est pâteuse & a moins de saveur.

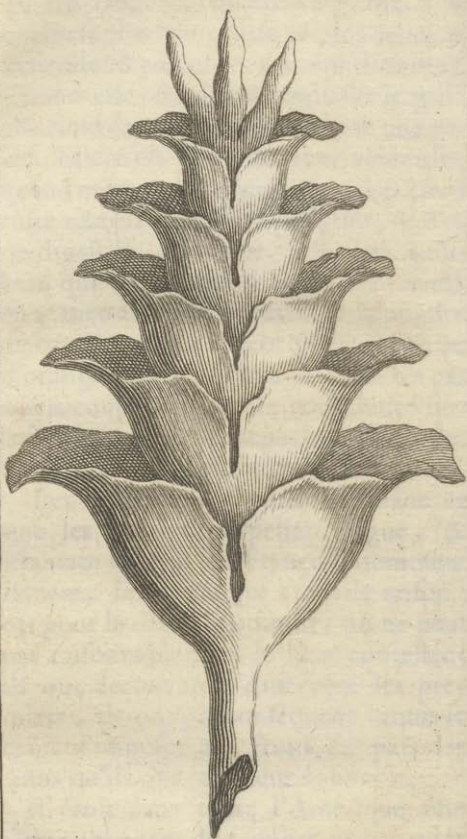
Usage de la Figue. Quand elle est mûre & rotie sur le gril, elle fond dans la bouche comme une gelée. Elle n'est point du tout venteuse, quand même on la mangeroit crüe. Etant cuite elle est amie de la poitrine, & d'une digestion très-aisée. Elle sert aussi bien que la banane à faire des tartes, en y mettant avec le sucre & la poudre de canelle un peu d'écorce de citron ou d'orange; mais comme sa chair n'a pas à beaucoup près tant de consistance que la banane, on ne peut pas l'accommoder en autant de différentes manières.

Les Espagnols appellent Banane ce que les François appellent Figue, & Plantain ce que les François nomment Banane. Je ne sçai qui a plus de raison; car pour le droit de nommer on ne peut pas raisonnablement le leur contester; ils ont découvert l'Amérique les premiers, ils ont par conséquent acquis le droit d'imposer aux fruits du pais les noms qu'ils ont jugé leur convenir.

Il croît dans toute l'Amérique une plante qui a tant de rapport au bananier & au figuier, qu'il n'est pas possible de



Fleur de Hollande



Fleur de Balisier.

les séparer. C'est le Balifier. Son tronc, 1696.
ses feüilles, sa racine, ses rejettons, sa
maniere de pousser sont les mêmes. Il
n'a pas besoin d'être planté, il croît de
lui-même & naturellement dans tous les
lieux qu'on défriche. Sa feüille est bien
plus forte que celle du bananier, & ré-
siste bien mieux au vent. Il ne porte au-
cun fruit qui soit de quelque utilité
connüe, du moins jusqu'à present. Il pro-
duit trois ou quatre fleurs, qui dans le
commencement sont vertes avec un peu
de jaune sur les bords, qui change enfin
en un rouge fort vif. Elle ne ressemblent
pas mal à ces flammes qu'on met sur des
vases pour servir d'amortissemens sur des
frontons ou sur des colonnes, sur tout
dans des appareils lugubres. Elles sont
composées de cinq ou six vases en ma-
niere de cornets évasez, attachez des
deux côtez de la tige qui s'emboënt
d'environ un tiers de leur hauteur l'un
dans l'autre, & qui se terminent en une
pointe partagée en trois langues. Cette
fleur toute entiere a près d'un pied de
hauteur, six à sept pouces dans sa plus
grande largeur, & deux pouces & de-
mi d'épaisseur. On trouve dans le fond
des cornets de petites graines presque
rondes, d'un très-beau rouge, avec une

Balifier,
e pece de
Bananier
sterile.

1696. petite tache noire à une des extrémitez, qui sont comme attachées par de petits filamens. Les côtez des cornets ont quatre à cinq lignes d'épaisseur dans le fond, & environ deux dans le haut. Je me suis servi de ces fleurs pour orner les Autels, & les portes des Eglises les jours de Fêtes. Elles font de loin un fort bon effet, sur tout quand elles sont accompagnées de fleurs & de feüilles d'orangers. Elles durent plus de quinze jours avant de se flétrir.

Usages
qu'on
fait des
feüilles
de Bali-
fier.

Quoique le balisier ne porte point de fruit, il ne laisse pas d'être d'une très-grande utilité pour les habitans, & sur tout pour les chasseurs. Sa feüille étant amortie sur le feu devient souple, & ne se casse point. Elle sert à envelopper le roucou, les fromages, & une infinité de denrées, où il faudroit employer du papier ou de la toile. Deux ou trois de ces feüilles suffisent pour faire un parosol pour garder une personne du soleil & de la pluye, & lorsqu'on est surpris de la nuit dans les bois, il n'y a qu'à couper une vingtaine de ces feüilles, que l'on étend sur trois ou quatre gaulettes où on les attache par une hoche qu'on fait à leur queue, & on se trouve logé & à couvert de la rosée & de la pluye.

Les chasseurs sont assurez de trouver 1696.
de l'eau dans tous les lieux où ils trouvent des balifiers. Il suffit de les percer d'un coup de couteau, & présenter son chapeau, ou un coïiy pour recevoir deux ou trois pintes d'une eau très-bonne, très-claire, & toujours très-fraiche, quelque chaleur qu'il fasse; ce qui n'est pas un petit secours pour ceux qui se trouvent dans les bois éloignez des fontaines & des rivieres, qui périroient infailliblement de soif sans cette plante, que l'on trouve presque toujours par tout.

Il donne
de l'eau.

On se sert avec un succès merveilleux du cœur du balifier pour guérir les éré-
sipelles. Pour cet effet on coupe le balifier par tronçons, on dépouille ses feuilles les unes après les autres; & quand on est arrivé au cœur, on trouve des feuilles très-blanches, très-tendres, très-fines, toutes humectées d'une eau claire & fort fraiche, on les étend sur la partie malade, où on les laisse pendant trois ou quatre heures, après quoi on en met de nouvelles; & en très-peu de tems on guerit les érépelles les plus inveterées.

Il guérit
les éré-
pelles.

Les Indiens font de la toile avec les filets ou fibres qu'ils tirent du balifier,

1696. du figuier & du bananier. Voici com me ils s'y prennent. Ils coupent le tronc de la longueur qu'ils veulent donner à leur toile, puis ils le fendent par quartiers, qu'ils font macerer & amortir au soleil ou sur le feu; après cela ils attachent une corde à un arbre, & lient avec un nœud coulant le morceau de basilier par le milieu, & le tirent de toute leur force par un des bouts, afin qu'en faisant passer l'autre par le nœud coulant, ses fibres se trouvent dépouillées de toute la matiere dont elles étoient revêtues. Ils attachent une seconde fois le même morceau au nœud coulant, & tirant à eux la partie déjà dépouillée, ils font passer l'autre dans le nœud & la dépouillent aussi de sa matiere; de sorte qu'il leur reste dans les mains une poignée de filets assez fins, forts & souples, qu'ils employent à peu près comme nos Tisserans. J'ai vû un morceau de quatre à cinq pieds de long, sur trois pieds ou environ de large, qui étoit bien croisé, uni, fort, & qui paroissoit devoir être de bonne durée. Il est certain que cette toile est fraîche, tout ce qu'elle a d'incommode c'est qu'elle est un peu ferme. Je croi pourtant qu'on pourroit remédier à ce défaut.



Partie d'une
Canne a Sucre .



Feuille de
Canne .

CHAPITRE XII.

*Du Sucre & de tout ce qui regarde sa
fabrique & ses différentes especes.*

LE sucre dont on fait une si grande consommation dans toutes les parties du monde, est le suc d'une canne ou roseau, qui étant purifié, cuit, blanchi & séché, se transporte par tout, & se conserve aussi long-tems qu'on le preserve de l'humidité ou de l'eau qui le fait dissoudre. Son extrême douceur pourroit le faire appeller un sel doux.

Les roseaux sucez ou cannes à sucre sont originaires, à ce qu'on dit, des Indes Orientales. Je croi qu'on parleroit plus juste si on se contentoit de dire qu'elles y viennent naturellement & sans culture, comme les roseaux secs viennent dans les autres pais. C'est de-là qu'on prétend que les Espagnols & les Portugais en apportèrent les premières plantes, & qu'ils commencerent à les cultiver dans les Isles de Madere & de Canarie; d'où ils en transplanterent l'espece à la nouvelle Espagne & au Bresil, après qu'ils eurent fait la découverte &

Fausse
origine
des can-
nes de
sucre.

1696. la conquête du Nouveau-monde. C'est le sentiment de quantité d'Auteurs qui ont écrit de l'Amerique ; mais peut-être aussi n'est-ce que le sentiment de celui qui a écrit le premier que les autres ont suivi & copié, sans s'inquiéter si ce qu'il avoit écrit étoit bien ou mal fondé.

L'Auteur de l'Histoire naturelle du Cacao & du Sucre, reproche à ceux qui ont écrit sur la nature du Cacao, qu'ils n'ont fait que se copier les uns les autres, sans examiner si le sentiment qu'ils suivoient, devoit être suivi ou rejeté, & il est tombé dans le même défaut en parlant des cannes de sucre. Il les fait originaires des Indes Orientales, & cite pour garands de ce qu'il avance, Rauwolf & Jérôme Benson ; il a la discretion de ne leur pas faire faire le voyage des Indes Orientales aux Occidentales tout d'un coup, ce long trajet les auroit fatiguées ; il se contente avec les Auteurs qu'il a fidèlement suivis, de les planter & de les cultiver d'abord aux Isles de Madere & de Canarie, d'où il les tire enfin pour les transplanter en Amerique. Voilà ce que disent trois Auteurs ; je pourrois les suivre, & sur tout le dernier, si je n'avois appris de lui-même, ce qu'il n'a pourtant pas pratiqué ; qu'il faut bien

examiner les choses dont on veut instruire le public, avant que de donner pour certain ce qui ne le paroît être, que parce qu'il a été donné pour tel par plusieurs Ecrivains, qui ont suivi celui qui a écrit le premier, sans prendre les mesures nécessaires pour se bien assurer de la vérité du fait qu'ils veulent publier.

J'ai reconnu en effet que je serois tombé dans une erreur considérable, si j'avois dit que les cannes à sucre qui sont à l'Amérique, viennent originairement des Indes Orientales, & que c'est de-là qu'elles ont été apportées aux Isles de Madere & de Canarie, & ensuite à l'Amérique. Je ne prétends rien dire de ce qui peut être arrivé aux Isles de Madere & aux Canaries, cela ne regarde point mon sujet; mais pour ce qui est de l'Amérique, j'ai trop de raisons, & elles me paroissent trop évidentes, pour douter un moment que les cannes à sucre ne soient aussi naturelles aux Isles & à la Terre-ferme de l'Amérique, qu'elles le peuvent être aux Indes Orientales.

Thomas Gage Anglois qui a fait le Voyage de la nouvelle Espagne en 1625. dit qu'étant à la rade de la Guadeloupe, les Sauvages leur apporterent plusieurs

1696. fortes de fruits, & entr'autres des can-
 nes à sucre. Or il est certain que jamais
 les Espagnols n'ont cultivé un pouce de
 terre dans les petites Isles que l'on appel-
 le Antilles, parce qu'on les trouve en
 venant d'Europe, d'Asie & d'Afrique,
 avant celles de Port vic, de Saint Do-
 mingue, de Couve & de la Jamaïque,
 qu'on appelle les grandes Isles. Il est
 vrai qu'ils mirent des cochons dans tou-
 tes les petites Isles, lorsqu'ils les décou-
 vrirent au second voyage de Christophle
 Colomb, afin que leurs flottes s'arrê-
 tant à ces Isles-là pour se rafraîchir, y
 trouvassent de la viande fraîche; mais
 qu'ils y ayent planté des cannes à sucre,
 c'est ce qui n'entrera jamais dans la tête
 d'une personne de bon sens; car planter
 des cannes dans un endroit, & y mettre
 des cochons, c'est édifier d'une main,
 & détruire de l'autre, puisqu'il n'y a
 point d'animal dont il faille préserver les
 cannes avec plus de soin que des cochons.
 D'ailleurs il faut un tems considérable
 pour défricher la terre, pour la nettoyer
 pour y planter les cannes, pour les sar-
 cler & les entretenir jusqu'à ce qu'elles
 soient en état de se passer de culture,
 comme on verra dans la suite de ce
 Traité; & c'est ce qu'on soutient que

Les can-
 nes à su-
 cre sont
 naturel-
 le aux
 Ills &
 Terre
 ferme de
 l'Améri-
 que.

les Espagnols n'ont jamais fait , puisque 1696.
tout le monde convient qu'ils n'ont ja-
mais séjourné dans ces Isles , qu'autant
de tems qu'il en faut pour faire l'eau &
le bois , dont leurs bâtimens avoient
besoin.

De plus , pour quelle raison les Espa-
gnols auroient-ils planté des cannes dans
des lieux où ils n'ont jamais eu dessein de
s'établir , & encore moins d'y établir
des sucreries. De dire que ce sont les
Indiens qui les ont cultivées après le dé-
part des Espagnols , c'est connoître bien
mal le génie des Caraïbes , qui sont bien
éloignez de se donner la moindre peine
pour cultiver une plante qu'ils ne con-
noissoient point ; eux qui ont peine à se
résoudre à donner quelques momens à
la culture de celles dont ils ne sçauroient
se passer.

Voici un témoignage plus exprès , &
qui prouve invinciblement , que les can-
nes à sucre sont naturelles à l'Amérique ;
c'est celui de François Ximenes dans son
Traité de la nature & des vertus des
Plantes de l'Amérique , imprimé à
Mexique : il assure que les cannes à su-
cre viennent d'elles-mêmes & sans cul-
ture aux environs de la riviere de la
Plata ou d'argent , & qu'elles y croissent

1696. si considérablement, qu'elles ressemblent par leur grosseur & leur hauteur à des arbres dont la chaleur du soleil fait sortir le sucre par des crevasses qui se font en certain tems de l'année à l'écorce de la canne, comme nous voyons sortir la gomme de differens arbres qui s'en déchargent dans des saisons où la chaleur du soleil est plus violente que dans d'autres.

Jean de Lery Ministre Calviniste, qui alla en 1556. joindre le Commandeur de Villegagnon au Fort de Coligny, qu'il avoit bâti sur une Isle de la riviere de Janvier ou Janeiro au Bresil, par les vingt-trois degrez & demi de latitude meridionale; assure qu'ils trouvoient par tout aux environs de cette riviere une grande abondance de cannes à sucre. Or il est constant qu'elles n'y avoient pas été plantées par les Portugais, puisqu'ils n'étoient pas encore établis de ce côté-là, & qu'ils n'y vinrent qu'après le départ des François: il faut donc conclure qu'elles y étoient venuës naturellement & sans culture.

Le Pere Hennepin Recolet & autres Voyageurs, qui nous ont donné des Relations du Mississipi, rapportent qu'ils ont trouvé des cannes à sucre très-belles

& en abondance dans les terres basses 1696.
qui sont aux environs des embouchures
de cette riviere.

Jean de Laët, livre premier, page
trente-trois de son Histoire de l'Améri-
que, dit que les cannes à sucre viennent
naturellement à l'Isle Saint Vincent, qui
est une des Antilles habitées par les Ca-
raïbes, par les treize degrez de latitude
du Nord.

Les premiers François qui se sont éta-
blis à Saint Christophle, à la Martini-
que & à la Guadeloupe, y ont trouvé
des cannes de sucre en differens endroits,
& c'est de ces cannes naturellement crûes
& nées dans le pays, qu'on en a provigné
& multiplié l'espece que l'on cultive au-
jourd'hui, & dont on fait le sucre. Je
desse qu'on puisse me prouver qu'elles
ont été apportées de dehors. C'est le se-
cret d'en tirer le sucre dont nous som-
mes redevables aux Portugais & aux Es-
pagnols, & eux aux habitans des Indes
Orientales; ils l'avoient appris dans ces
pays-là; ils avoient vû comme les In-
diens tiroient le suc des cannes, comme
ils le purifioient, le cuisoient & le ré-
duisoient en sucre. Ils l'ont porté chez
eux, & l'ont mis en pratique, premie-
rement aux Isles de Madere & de Cana-

1696. ries , & ensuite dans les endroits de l'A-
merique où ils étoient établis avec assez
de sûreté , pour pouvoir penser à cette
manufacture qu'on a perfectionnée en
un tel point , qu'il y a long-tems que les
sucres fabriquez en Amerique surpassent
infiniment en beauté & en bonté ceux
des Indes Orientales.

Que diroit-on d'une personne qui as-
sureroit que les vignes qu'il y a le long
du Missisipi , de la riviere longue & de
celle des Illinois ne sont point naturelles
au pays , & qu'elles y ont été apportées
de quelqu'une des trois autres parties du
monde. Il seroit aisé de lui montrer la
ridicule de son opinion , en lui deman-
dant de quelle partie du monde il pré-
tend qu'elles ont été transportées ; à
moins de remonter au tems des Cartha-
ginois , que l'on prétend avoir connu
l'Amerique , & d'y avoir eu commerce ,
il est impossible de s'imaginer que les
Africains y aient transporté la vigne ,
& l'y aient cultivée ; mais comme ce
commerce & cette connoissance des Car-
thaginois est un problème fort obscur ,
fort difficile à résoudre , & fort sujet à
caution ; on sera obligé de se retrancher
aux deux autres parties du monde , l'Eu-
rope & l'Asie. Je conviens pour le bien

de la paix, & sans entrer dans la verité du fait ; que supposé qu'elles soient jointes à l'Amerique par le Nord, on a pû y aller par cet endroit ; mais quelle apparence que ce chemin ait été assez pratiqué pour y porter ces plantes délicates & dont le froid est l'ennemi capital ; mais seroit-il possible que ceux qui les y auroient portées & cultivées, n'en eussent pas enseigné l'usage aux habitans du pays, ou qu'y demeurant eux-mêmes, ils eussent oublié à s'en servir, & n'eussent pas transmis à leur posterité la connoissance d'une chose si necessaire aux hommes ? D'ailleurs qui auroit pû fermer ce chemin, & le rendre impraticable comme il l'est aujourd'hui ? la terre a-t-elle changé de situation ? les glaces se sont-elles multipliées plus qu'elles n'étoient autrefois ? Il est plus aisé de proposer des difficultez sur cela que de les résoudre ; d'où il faut conclure que les vignes sont naturelles dans tous ces vastes pays ; & que si elles ont degeneré & sont devenues sauvages, c'est le défaut de culture qui en est cause, & qu'il arriveroit la même chose aux meilleures vignes de Champagne & de Bourgogne, si on cessoit pendant quelques années de les tailler & de les cultiver. Disons

1696. donc qu'il n'y a pas plus d'inconvénient à reconnoître que les cannes à sucre sont naturelles à l'Amérique, que les vignes à la Louïsiane, & que tout ce qu'on doit aux habitans des Indes Orientales, c'est le secret d'en tirer le suc, & d'en faire du sucre.

Epoque
des Su-
creries
Espa-
gnoles.

Les Espagnols & les Portugais on fait du sucre à la nouvelle Espagne & au Bresil, long-tems avant que les autres Européens se fussent établis aux Antilles. On peut sans se tromper beaucoup, mettre l'époque des Sucrieries Espagnoles & Portugaises, vers la fin de 1580. car avant ce tems ils n'avoient songé qu'à conquérir le pays, à decouvrir les mines d'or & d'argent, à faire pêcher les perles, & à travailler au tabac; la culture des cannes à sucre suivit celle du tabac; & comme cette derniere plante mange beaucoup le terrain, il fallut défricher de nouvelles terres pour la planter, & on employa à la culture des cannes à sucre, celles qui devenoient de jour en jour trop maigres, pour produire du tabac.

Les François & les Anglois ne se sont établis entre les deux tropiques qu'en l'année 1625. il s'est passé bien du tems avant qu'ils ayent été en état de penser

à faire du sucre, ils ne s'appliquoient qu'au tabac, ensuite à l'indigo & au coton. Les Anglois furent les premiers en état de faire du sucre à S. Christophle: les histoires de leurs colonies marquent que ce fut en 1643. Les François de la même Isle ne furent pas long-tems sans les imiter. On n'en fit à la Guadeloupe qu'en 1648. sous la direction des Hollandois qui s'y refugierent après leur déroute du Bresil. On en fit à la Martinique un peu plus tard qu'à la Guadeloupe, & à la Barbade environ le même tems qu'à S. Christophle.

1696.

Epoque
des Su-
creries
Françoi-
ses &
Anglois-
es.

Le nombre des sucreries s'augmente tous les jours dans les Isles, & la fabrique des sucres se perfectionne de plus en plus. Je vais donc en écrire ce qu'un travail assidu de dix années m'a donné de connoissance sur cette matiere.



DES CANNES DE SUCRE.

LE roseau ou canne de sucre ne differe des roseaux ordinaires qu'on trouve sur les bords des étangs & en d'autres lieux marécageux, qu'en ce que la peau ou l'écorce de ces derniers est dure & seche, & leur pulpe sans suc; au lieu que la peau des cannes de sucre n'a jamais beaucoup de dureté, & que la matiere spongieuse qu'elles renferment, est pleine de beaucoup de jus ou de suc, dont la douceur & l'abondance sont proportionnées à la bonté du terrain où elles sont plantées, à son exposition au soleil, à la saison où on les coupe & à leur âge.

*Differen-
ce des
canues &
des ro-
seaux.*

*Qualitez
qu'elles
doivent
avoir.*

Ces quatre circonstances sont les causes & les principes de leur hauteur, de leur grosseur, de leur bonté, & de la facilité ou difficulté que l'on trouve à purifier & à cuire leur suc, & à le réduire en sucre: de sorte que suivant la qualité du terrain, les cannes sont grosses ou menues, longues ou courtes; selon qu'elles sont exposées au soleil, elles sont plus

ou moins sucrées. La saison où on les coupe les remplit de plus ou de moins de suc ; & leur âge les rend plus ou moins propres à produire de bon sucre.

1696,

La feüille de la canne est longue & étroite ; elle n'a qu'une nervûre qui la partage par le milieu dans toute sa longueur. Cette nervûre est assez cassante, quand la feüille est sèche, mais quand elle est verte ou seulement amortie, elle est fort liante. Les deux côtez de la feüille sont tranchans & comme armez de petites dents de scie presque imperceptibles, qui coupent la peau quand on passe la main par dessus à rebours. Les feüilles ne viennent ordinairement qu'à la tête de la canne ; celles qui sortent aux differens nœuds où la canne s'est arrêtée en croissant, tombent aussi-tôt que la canne est montée plus haut. C'est une marque que la canne est mauvaise, ou du moins qu'il s'en faut beaucoup qu'elle soit mûre, quand on en voit les nœuds garnis de feüilles. Celles qui sont bonnes, n'ont qu'un bouquet de sept ou huit feüilles à leur sommet.

Descrip-
tion des
cannes à
sucre.

La canne n'est pas toute unie dans toute sa longueur ; elle est partagée par des nœuds qui sont l'origine & comme la naissance des feüilles. Ces nœuds sont

— 334 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. durs & ont très-peu de substance. Les deux parties de la canne qui sont séparées par un nœud, ont communication par un vuide qui est au milieu du nœud, qui est rempli de la même matière spongieuse que le reste de la canne, mais elle est plus pressée, plus dure, plus colorée; & quand on la mâche elle a plus de faveur que le reste, & semble plus mûre & plus cuite. Il n'y a aucune règle pour la distance que ces nœuds gardent entr'eux; plus le terrain est bon, plus ils sont éloignés les uns des autres, & plus par conséquent la canne contient de suc, parce que les nœuds en contiennent moins que le reste: de sorte que plus leur nombre est grand, & moins il se trouve de place pour le suc.

On a vû des cannes qui avoient vingt-quatre pieds de long, la tête étant coupée, & qui pesoient vingt-quatre livres, mais cela est extraordinaire. Ce n'est pas une marque de la bonté du suc que la canne renferme; c'est plutôt une preuve que le terrain est gras & aquatique, & qu'il produit abondamment un suc crud, très-peu sucré, plein d'eau, & qui par conséquent consomme beaucoup de bois & de tems, sans rendre jamais beaucoup de sucre, ni fort bon.

Lorsque les cannes ont depuis sept 1696.
jusqu'à dix pieds de longueur ; qu'elles Qualitez
ont depuis dix jusqu'à quinze lignes de d'une
diamètre ; qu'elles sont bien jaunes ; que canne
leur peau est lisse , sèche & cassante ; parfaite,
qu'elles sont pesantes ; que leur moëlle
est grise , & même un peu brune , que
leur suc est doux , gluant , & comme un
peu cuit ; on peut dire qu'elles sont dans
leur perfection , & on peut assurer qu'on
en tirera sans beaucoup de peine , du su-
cre très-beau & en abondance.

La terre la plus propre pour porter des Terrain
cannes , telles que je viens de dire , est propre
celle qui est légère , ponceuse & pour les
profonde , qui est assez en pente pour que cannes,
l'eau de pluie ne s'y arrête pas , & qui
est exposée au soleil depuis qu'il se leve
jusqu'à ce qu'il soit prêt de se coucher.

Les terres grasses & fortes produisent
des cannes grandes & fort grosses , mais
elles sont presque toujours vertes , plei-
nes d'un suc aqueux & peu sucré. Leur
jus est gras ; il est difficile à purifier & à
cuire ; & le sucre qui en provient est
toujours molasse , peu grené , & sujet à
se décuire & à devenir en marmelade
ou en cendre.

Les terres qui n'ont pas de fond , &
où les racines de la canne trouvent bien-

336 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. tôt le tuf ou le roc, comme font la plûpart des terres usées, des basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, ne produisent que de petites cannes, comme des rottins, pleines de nœuds; elles durent peu, parce que leur racine se seche & se brûle. Cependant lorsque ces terres ont de la pluye dans les premiers mois que les cannes sont plantées, & de tems en tems jusqu'à leur parfaite maturité; elles ne laissent pas de se remplir d'un très-bon suc, extrêmement doux & gluant, mais il faut être habile pour en fabriquer de bon sucre, parce qu'étant presque cuit avant que d'être exprimé de la canne, on n'a pas le tems de le purger & de le clarifier, qu'il a déjà toute la cuisson qui lui est nécessaire; de sorte qu'on est obligé de mettre de l'eau dans les chaudières, afin d'éloigner la cuisson, & de donner le loisir à la lessive de dissoudre les immondices qui sont attachées au suc, & de les pousser en écume à la superficie.

Il faut faire cette manœuvre dès la première chaudière, & observer de ne mettre jamais d'eau froide dans le jus qui a boüilli, parce que la froideur de l'eau fait conglutiner les ordures avec le grain qui commence à se former, & rend
ainsi

ainsi le sucre gras, & absolument hors 1696.
d'état de pouvoir être blanchi.

Les terres basses, marécageuses, & qui sont comme de niveau avec le bord de la mer, comme sont celles de la grande terre, & des culs-de-sac de la Guadeloupe, quelques endroits de la Martinique, & presque toutes les Isles Angloises & Hollandoises, excepté Saint Christophle, la Jamaïque & quelques autres lieux; toutes ces terres, dis-je, produisent de belles cannes, longues, grosses & pesantes; mais comme ces terres ne manquent jamais d'être salées & nitreuses, elles communiquent leur défaut aux cannes qu'elles portent, dont le sucre ne peut jamais devenir bien blanc. Son grain, qui dans les premiers jours qu'il est fait, est gros, clair & transparent, s'amolir peu à peu, se décuit & devient cendreur, ou comme en boüillie, & diminué beaucoup, quand on vient à le fondre pour le raffiner.

Les terres rouges & fortes, comme sont celles qu'on trouve à la Cabesterre de la Martinique, depuis la riviere Rouge jusqu'à celle du cul-de-sac Robert, & à la Guadeloupe depuis la grande riviere de la Cabesterre, jusqu'à la riviere du Lezard, portent de belles cannes, lon-

1696. gues, grosses & pleines d'un suc assez sucré, quand on les coupe dans la bonne saison, c'est-à-dire, depuis le commencement de Janvier, jusqu'à la fin de Juillet. Il est vrai qu'elles sont dures à cuire; & si on néglige de les tenir bien nettes, ou qu'on les coupe hors de leur maturité, leur suc est verd & crud, & par conséquent difficile à dégraisser. Ce qu'elles ont de commode, c'est qu'elles peuvent durer vingt à trente ans sans avoir besoin d'être replantées, leurs rejettons étant aussi bons au bout de ce tems-là que la première fois qu'on les a coupées. Quand on employe ces cannes en sucre brut, elles rendent un sucre grené, capable de supporter la mer & le raffinage, & qui bien que gris, rend du sucre très-blanc, & en quantité. Je sçai par une longue expérience que deux livres & un quart de sucre brut, fait à notre habitation du Fond Saint Jacques, rendent une livre de sucre raffiné, sans compter les sirops; ce qui est une preuve évidente de la bonté de ces sucres, & du grand profit que les raffineurs en peuvent tirer.

Les terres qui sont environnées de bois, ou qui sont dans les hauteurs des montagnes, sont fort sujettes aux pluyes,

aux grandes rosées, aux fraîcheurs de la nuit; & comme elles ne sont guères échauffées des rayons du soleil, elles ne produisent que de grosses cannes fort aqueuses, vertes & sucrées; leur suc est gras & crud, difficile à cuire & à dégraisser, & consomme beaucoup de tems & de bois. A cela près le sucre qui en provient a du corps; son grain est gros, dur, conserve sa cuisson, & supporte très-bien le transport & le raffinage.

Toutes les terres en un mot qui sont neuves, c'est - à - dire qui n'ont jamais été plantées ni semées, dans lesquelles on met des cannes aussi-tôt qu'on a abbatu les arbres qui les couvroient, portent des cannes très-grosses & en quantité; remplies de beaucoup de suc, mais gras, crud, peu sucré, très-difficile à cuire & à purifier. Je me suis trouvé quelquefois dans ces circonstances, & particulièrement à la Guadeloupe, où ayant fait défricher une terre neuve, plus d'une lieue du bord de la mer, l'ayant plantée en cannes, c'étoit quelque chose de surprenant de voir le nombre, la grosseur & la hauteur de ces cannes, lorsqu'elles n'avoient encore que six mois; cependant je les fis couper à cet âge, & après que j'eus retiré ce

Ce qu'on doit faire des cannes plantées dans une terre neuve.

1696.

dont j'avois besoin pour planter, je fis faire de l'eau-de-vie du reste, & je fis mettre le feu au terrain pour consumer les pailles, dont la pourriture n'auroit servi qu'à augmenter la graisse de la terre. Quatorze mois après cette coupe, je fis employer en sucre blanc les rejettons qui étoient crûs, dont la bonté répondit parfaitement à la beauté qui ne pouvoit être plus grande. J'ai compté jusqu'à soixante-sept rejettons sur une seule souche; leur longueur étoit depuis dix jusqu'à dix-sept pieds, & leur diamètre d'un pouce jusqu'à vingt lignes: de manière que je les faisois charger tout entiers dans les charettes ou cabroüiers, sans les amarrer, comme si c'eût été des perches. Elles produisirent en abondance le plus beau sucre qui eut encore paru dans le quartier, quoiqu'il soit en réputation de faire le plus beau qui se fabrique dans les Isles. J'ai fait la même chose à la Martinique, & je m'en suis toujours bien trouvé; ainsi que ceux à qui je l'ai conseillé. Il est vrai qu'on avoit d'abord un peu de répugnance à suivre mon conseil, parce qu'on regardoit comme une perte évidente la coupe de ces cannes. Mais quand on considère la chose de plus près, il est aisé de voir que le profit y est très-

clair & très-considérable; premierement, 1696.
parce que les cannes plantées dans une
terre neuve, ne peuvent être mûres qu'à
dix - huit ou vingt mois. Or les ayant
coupées à six mois, & les recoupant
quatorze ou quinze mois après, ce ne
sont tout au plus que deux mois de dif-
férence ou de retardement, qui ne doi-
vent pas entrer en paralelle avec le pro-
fit que l'on trouve à faire de bon sucre
& en quantité, au lieu du mauvais que
l'on auroit fait avec bien de la peine, &
en consumant une infinité de bois.

En second lieu, les cannes que l'on
coupe à six mois ne sont pas entierement
perduës; on s'en sert à faire de l'eau-de-
vie, qui est une très-bonne marchandise,
& à replanter d'autres terrains, à quoi
elles sont bien plus propres que d'autres
cannes, à cause de leur grosseur, & de
la force de leur suc qui est en plus grande
quantité.

Et en troisiéme lieu, on dégraisse la
terre, & on la rend dès cette premiere
coupe, propre à produire de bonnes can-
nes, ce qu'on ne feroit peut-être pas en
cinq ou six autres coupes, parce que les
feüilles dont les cannes se dépouillent
à mesure qu'elles croissent, se pourrissent
avant qu'on les coupe, & engraisent de

342 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. nouveau une terre que l'on a intérêt de dégraisser.

Préparation de la terre pour planter les cannes.

Avant que de planter les cannes, il faut soigneusement nettoyer la terre où l'on veut les mettre. Il ne suffit pas de couper les liannes que l'on y trouve; il faut les arracher entièrement, parce que ces mauvaises plantes pullulent beaucoup, s'attachent aux cannes, les couvrent & les abbâtent. A l'égard des fouches des arbres, il n'est pas nécessaire de prendre cette peine, à moins que ce ne soit des bois mols, dont les fouches poussent des rejettons; il faut arracher celles-ci, ou les brûler d'une manière à sécher entièrement toute l'humidité qu'elles renferment, qui serviroit à les faire pousser.

Il faut partager le terrain que l'on veut planter en cannes.

La terre étant bien nette, si elle est unie ou en pente très-douce, le meilleur parti qu'on puisse prendre est de la partager en carré, de cent pas quarez chacun, & laisser entre les quarez un chemin de dix-huit pieds de large, pour le passage des cabrouïets ou charettes, qui vont chercher les cannes, à mesure qu'on les coupe pour les porter au moulin.

Première raison.

Plusieurs raisons m'ont porté à partager ainsi mon terrain, toutes les fois que je l'ai pû faire. La première, que ces sé-

parations du terrain en plusieurs pièces, empêchent que le feu qui seroit allumé dans un quarré, ne se communique aux autres, parce que ne trouvant point de matieres dans ces chemins, par le moyen desquelles il puisse joindre le quarré voisin, il est forcé de s'arrêter; & quand même le vent l'y porteroit, on auroit toujours plus de tems qu'il n'en faut pour y remedier.

La seconde raison est pour empêcher les cabroüets d'entrer dans les pieces de cannes, comme ils font pour y charger les cannes qu'ils portent au moulin. Rien n'est plus pernicieux, & ne détruit tant les cannes que les pieds des bœufs & les rouës des charettes, qui passent sur les fouches, dont on vient de couper les rejettons, sur tout quand il pleut & lorsque la terre est molle. On voit par experience qu'on est obligé de planter des cannes dans les routes que les cabroüets ont faites, & que ces cannes ne venant pas aussi vîte que les rejettons qui poussent d'une souche qui a ses racines, elles se trouvent suffoquées par celles qui sont auprès d'elles, qui croissant plus vîte, leur dérobent l'air, & les font mourir; d'où il arrive que les pieces de cannes se dégarnissent & déperissent tout à fait par

Seconde
raison.

1696. ces chemins que l'on fait tout au travers, sans discretion & sans jugement ; au lieu que la pièce n'ayant que cent pas en carré, il est aisé de porter les paquets de cannes au bord du chemin, puisque du milieu de la pièce jusqu'au chemin, il ne peut y avoir que cinquante pas, ce qui n'est pas une fatigue considérable, eu égard à l'avantage que l'on trouve d'avoir toujours ses cannes en bon état, & n'être pas obligé de les replanter sans cesse.

Troisième
raison.

La troisième raison est, que le maître peut plus facilement visiter le travail de ses gens, & voir si les Commandeurs & les Nègres ne le trompent point, comme ils ne manquent gueres de faire, quand ils en trouvent l'occasion, se contentant de sarcler & de rechauffer les cannes qui sont sur les bords des chemins, pendant que le milieu où la vûe ne peut pénétrer, & où l'on ne peut pas aller, demeure négligé, plein d'herbes, de liannes & de vuides, ce qui attire avec le tems, le dépérissement total des cannes.

Quatrième
raison.

Une quatrième raison est, l'embellissement d'une habitation, où tout homme de bon sens ne doit pas négliger d'y procurer le plaisir, quand il peut être

joint avec l'utile ; car on peut planter le long des chemins des pois d'Angole ou des pois de sept ans, qui sont des arbrisseaux fort agréables & fort utiles, qui forment des allées & des promenades. L'habitation de Monsieur de Rochefort au petit cul-de-sac de la Guadeloupe, étoit toute partagée de cette manière. Je l'ai pratiqué dans tous les endroits où le terrain me l'a permis.

Lorsqu'on ne veut pas laisser inutile toute la largeur de ces chemins, on se contente de laisser un petit sentier de chaque côté, pour pouvoir visiter le travail & pour cueillir les pois ; & on plante tout le reste en manioc ou en patates, selon le-besoin que l'on a de l'un ou des autres ; observant seulement de ne planter que du manioc blanc ou du manioc d'ozier, afin qu'il soit mûr, & en état d'être arraché, avant qu'on vienne à couper les cannes.

Quoique les cannes soient plantées sur des mornes, ou dans des revers de costieres, trop droites pour s'y aller promener, il ne faut pas négliger ce partage, pour les trois premières raisons que j'ai marquées ci-dessus. Il faut seulement observer de faire ces chemins dans les endroits les plus commodes pour le charroi.

1696. Le terrain étant ainsi partagé, il faut l'aligner, c'est à-dire qu'il faut étendre une corde de toute la longueur du terrain, & marquer avec la pointe d'un piquet sur la terre, le trait de la corde, afin de planter les cannes en droite ligne; selon la bonté de la terre on fait les rangs plus ou moins éloignés les uns des autres. Quand elle est tout-à-fait bonne, on peut laisser trois pieds & demi de distance d'un rang à l'autre en tous sens. Mais quand la terre est maigre & usée, & qu'on est obligé de replanter tous les deux ans, il suffit de laisser deux pieds en tous sens, entre chaque rang.

Cette maniere de disposer la terre consomme un peu plus de tems que quand on fait les rangs & les fosses à l'avanture & sans regle; mais elle a cela de commode, que les cannes étant plantées à la ligne, sont plus faciles à sarcler, parce qu'en disposant les Nègres entre les rangs, ils voyent mieux les herbes & les liannes, il leur est plus facile de découvrir les serpens qui ne sont que trop communs à la Martinique, & de s'en garantir. Le Maître ou son Commandeur, voit d'un bout à l'autre d'une pièce de cannes ce qu'il y a à faire, comment les Nègres travaillent, & s'ils ne

Il est bon
de plan-
ter les
cannes au
 cordeau.

Quittent point le travail pour dormir ; ce qui n'est pas aisé à observer, quand les touffes de cannes sont pêle mêle , parce qu'elles se cachent les unes les autres , & cachent en même tems les défauts du travail & des ouvriers. D'ailleurs quand les Nègres sont une fois accoutumés à cette maniere , ils la pratiquent aussi aisément & aussi promptement que l'autre. Je l'ai fait pratiquer par tout, où j'ai fait travailler , & je m'en suis toujours bien trouvé.

Après que le terrain est aligné, on dispose un Nègre ou une Nègresse vis-à-vis de chaque ligne. On marque sur le manche de leur hoüe, la distance qu'ils doivent laisser entre chaque fosse qu'ils doivent faire, & on commence le travail. Chaque fosse doit être de quinze à vingt pouces de long, de la largeur de la hoüe, qui est pour l'ordinaire de quatre à cinq pouces, & la profondeur n'excede jamais sept à huit pouces. A mesure que les Nègres qui font les fosses avancent chacun sur sa ligne, quelques jeunes Nègres ou autres qui ne sont pas capables d'un plus grand travail, les suivent & jettent dans chaque fosse deux morceaux de canne de quinze à dix-huit pouces de long. Ces semeurs, pour me servir de ce terme, sont suivis d'au-

Maniere
de planter
les
cannes.

1696. tres Nègres avec des hoüies qui ajustent les deux morceaux de canne l'un à côté de l'autre , de sorte que le bout qui vient du côté de la tête de la canne , soit hors de la terre de trois pouces , & que le bout de l'autre morceau fasse le même effet à l'extrémité opposée : après quoi ils emplissent la fosse de la terre qui en a été tirée.

Les morceaux de canne que l'on met en terre , se mettent ordinairement à la tête de la canne , un peu au dessous de la naissance des feüilles ; on leur donne quinze à dix-huit pouces de long. Plus ils ont de nœuds ou de bourgeons , ou comme on parle aux Isles , plus ils ont d'yeux , & plus on peut esperer qu'ils pousseront de rejettons & prendront plus promptement racine.

Les voisins ne se refusent jamais les uns aux autres des cannes pour planter. Mais comme il faut du tems pour couper les bouts des cannes , & pour les amarrer en paquets , celui qui en a besoin , envoie les Negres chez le voisin qui les lui donne , afin qu'ils aident aux siens à couper les cannes pour le moulin , & à accommoder les têtes pour planter. Je n'ai jamais voulu avoir cette obligation à personne , quoique je ne refusasse

Condi-
tions
sous les
quelles
les voi-
sins se
donnent
des Can-
nes pour
planter.

pas de rendre ce service à ceux qui me le demandoient ; mais quand j'avois besoin de plan , je faisois couper une pièce de cannes , étant persuadé que les têtes de cannes plantées , ne produisent jamais d'aussi belles cannes que les tronçons que l'on coupe dans le corps de la canne , qui ayant plus de suc & de sève , ont par conséquent plus de force , pour pousser des racines & des rejettons gros & vigoureux.

Le tems propre pour planter est la saison des pluyes, depuis son commencement jusqu'à ses deux tiers. La raison en est si évidente , qu'elle n'a pas besoin de démonstration ; car pour lors la terre étant molle & imbibée d'eau , les racines & les germes que le plan pousse , entrent facilement , & l'humidité les fait croître , & leur fournit toute la nourriture dont ils ont besoin ; au lieu que si on plante dans un tems sec , la terre qui est aride & comme brûlée , attire & consume tout le suc qui est dans le plan , qui en peu de tems devient aussi sec que si on l'avoit mis dans un four. C'est à ces différences de saisons qu'on ne scauroit assez prendre garde , & de qui dépendent les bons & les mauvais sucres des cannes.

Tems
propre
pour
planter.

1696.

Au bout de cinq ou six jours que le plan est en terre, on le voit lever & pousser; & suivant la bonté du plan, du terrain & de la saison, on le voit produire à vûe d'œil des feüilles & des rejets. C'est alors qu'il ne faut pas négliger de sarcler les herbes & les liannes, qui ne manquent jamais de venir en abondance dans des terres nouvelles, ou dans celles qui sont nettes & humides. C'est en cela principalement que consiste la culture des cannes. Si elles sont seules à profiter du suc de la terre, elles croissent & grossissent en perfection; mais si elles sont accompagnées d'herbes ou de liannes, elles viennent petites & comme avortées, parce que les mauvaises herbes ont consumé toute la graisse de la terre. Sur toutes choses il ne faut jamais laisser grener les herbes, parce que dès que les graines peuvent être emportées par le vent, elles se répandent par tout, & gâtent toute une terre.

Il faut avoir un extrême soin des cannes jusqu'à ce qu'elles couvrent toute la terre aux environs d'elles, & qu'elles étouffent les herbes qui pourroient naître. Les liannes sont encore plus à craindre, parce qu'elles s'attachent aux cannes, s'élevent par dessus & les suffo-

quent ; de maniere qu'il ne suffit pas de les couper avec la hoiie , il faut en arracher les racines , & les emporter hors de la piece , car pour peu qu'on en laisse à terre , elles reprennent & pullulent extraordinairement.

Lorsque les cannes ont été sarclées deux ou trois fois selon le besoin dans les commencemens qu'elles ont été plantées ou coupées , on les laisse en repos jusqu'à l'âge de cinq ou six mois. Pour lors on leur donne la dernière façon en faisant passer les Nègres dans les rangs pour en arracher & emporter les herbes & les liannes qui pourroient être crûes , malgré les soins qu'on s'étoit donnez pour les empêcher : après quoi on ne touche plus aux cannes jusqu'à leur parfaite maturité.

Ce terme ne peut avoir de règle fixe , & c'est en cela que la plupart des habitans se trompent. Ils s'imaginent que quand il y a quatorze ou quinze mois qu'une piece de cannes a été coupée, elle est en état de l'être encore une autre fois ; sur ce fondement ils la coupent , & il en arrive que ces cannes n'étant pas mûres , ne donnent qu'un suc gras , verd & difficile à purifier & à cuire. Cet inconvenient que j'avois remarqué chez mes

Tems où
l'âge que
doivent
avoir les
Cannes
pour être
coupées.

1696. voisins avant que d'être chargé du soin de nos biens, me fit faire différentes réflexions. J'avois vû une année qu'une pièce de cannes avoit fait le plus beau sucre qu'on pouvoit souhaiter, & je remarquai l'année suivante que les mêmes cannes faites par les mêmes ouvriers ne produisirent que du sucre très-médiocre. J'en parlai à quelques raffineurs qui me dirent que les cannes étoient comme les autres plantes, & comme les arbres dont les fruits ne sont pas toujours de la même bonté. Cette réponse ne me contentant pas, je cherchai quelle pourroit être la cause de ce changement, & il ne me parut point qu'il pût y en avoir d'autre que le défaut de maturité. Quand je fus en état de rectifier mon sentiment par l'expérience, j'y travaillai avec soin. Je fis couper & cuire le suc de plusieurs sortes de cannes de differens âges, & je me confirmai dans mon sentiment par les divers essais que je fis. Je remarquai qu'il étoit plus difficile de faire de bon sucre avec des cannes qui ne sont pas encore arrivées à leur maturité qu'avec celles qui l'ont passée de beaucoup, parce qu'à celles-ci il y a un remede qui ne convient point aux premières, qui est de ne pas employer la vieille canne, c'est-

à-dire, celle qui après avoir fleché & fleuri s'est renversée par terre, où elle s'est attachée par des filamens comme par autant de racines; mais d'employer seulement les rejettons qu'elle a poussez de tous ses nœuds. Cette précaution ne se doit pourtant prendre que pour la fabrication du sucre blanc; car pour le sucre brut, les vieilles cannes y sont également bonnes & font un bon grain, & cela suffit: Mais les cannes prises avant leur maturité ne sont bonnes à rien, elles n'ont qu'un sucre crû & gras, semblable à un mauvais chile indigeste, qui ne peut se changer en grain, ni être purifié.

Il faut donc observer, avant que de couper les cannes, quel est leur degré de perfection & de maturité, plutôt que leur âge, parce que les cannes qui ont été coupées en Janvier, ont eu à essuyer toute la chaleur & toute l'aridité de la saison sèche qui dure jusques bien avant dans le mois de Juillet, ce qui les a arrêtées pendant la plus grande partie de tout ce tems-là, où faute d'humidité elles n'ont pû produire que de foibles rejettons. Il ne faut donc pas compter leur âge du tems qu'elles ont commencé à pousser vigoureusement, & qu'elles n'ont plus été arrêtées ou retardées. Il est

1696. vrai que dès qu'elles sont coupées, elles poussent des bourgeons & des rejettons : mais on doit regarder ces foibles productions comme le reste du suc ou de la sève qui étoit en mouvement pour nourrir & pour augmenter toute la canne quand elle étoit entiere, qu'il continuë lorsqu'elle a été coupée, & qu'il continueroit aussi vivement & aussi régulièrement, si la terre qui enferme la racine & qui la nourrit, se trouvoit défendue des ardeurs du soleil, & humectée par les pluyes, ou par les rosées abondantes; au lieu que n'étant plus couverte par les feuilles, la chaleur l'a pénétrée, a deseché son humidité, & lui a ôté le moyen d'entretenir ou de pousser ses rejettons. Je sçai que les pailles, c'est-à-dire les feuilles qu'on laisse sur le lieu, après que les cannes sont coupées, servent à deffendre la souche des ardeurs du soleil; mais il faut avouer que ce secours est bien foible & de peu de durée : supposé même qu'on n'enleve pas ces pailles pour les brûler sous les chaudières, comme il se pratique en une infinité de sucreries, en moins de deux ou trois jours elles sont seches & retirées d'une maniere à ne pouvoir pas empêcher le moindre rayon du soleil; & tout le ser-

Vice qu'on a dû en attendre, a été d'em- 1696.
pêcher pendant ces deux ou trois jours,
que la chaleur n'ait agi directement sur
l'endroit de la canne qui venoit d'être
coupé, qui auroit pû consumer absolu-
ment toute la moëlle & toute l'humidité
qui y restoit, d'où seroit infailliblement
suivie la perte de toute la souche.

Mais les cannes qui sont coupées sur
la fin de la sécheresse, c'est-à-dire, dans
les mois de Juin & de Juillet, reçoivent
le secours des pluyes qui humectent la
terre & qui la rafraîchissent presque
aussi-tôt qu'elles en ont besoin, qui don-
nent à la souche le moyen de fournir
toute la sève & tout le suc nécessaires
pour pousser & pour nourrir les rejet-
tons. De là vient que dans les mois de
Septembre & d'Octobre on voit les can-
nes coupées en Juin & Juillet aussi gran-
des & aussi fournies que celles qui ont
été coupées en Janvier & Février. Or
comme ce seroit une erreur en voyant
ces cannes, de dire qu'elles ont été
coupées en un même tems, c'en seroit
aussi une autre de dire que les premières
coupées sont en état de l'être une autre
fois, parce qu'il y auroit quatorze ou
quinze mois qu'elles l'auroient été, ou
de dire que les dernières coupées, sont

1696. dans leur perfection , parce qu'elles sont aussi hautes & aussi grandes que les premières, quoiqu'elles ayent six mois moins. Il est donc du devoir d'un Sucrier ou d'un Rafineur, de n'employer les cannes qu'après les avoir goûtées, & après les avoir exactement visitées. Je ne dis pas seulement sur les bords de la piece, où le soleil donnant sans obstacle, a pû les faire mûrir plutôt; mais dans le centre & en differens endroits où l'ombrage qu'elles se font les unes aux autres, empêche le soleil d'agir aussi vivement que sur les bords. Quand après ces recherches & ces examens, il reste encore quelque doute, on doit faire une petite épreuve, quand ce ne seroit que dans un chaudron, afin de ne pas entamer une piece de cannes, & pour ne pas être ensuite obligé d'en entamer une autre, ce qui ne se peut faire sans un notable préjudice de l'habitation, parce que dès qu'une piece de cannes est entamée, les rats y viennent plus volontiers qu'à celles qui sont entieres, dont n'ayant pas goûté ils ne se portent pas si facilement à les entamer, à moins qu'elles ne soient couchées par terre, comme il arrive quand les coups de vent les renversent, ou quand la négligence

à les farcler, les a laissées environner d'herbes & de liannes qui les ont suffoquées, & qui les ont fait pancher peu à peu, & qui enfin les ont renversées par terre. Car dans cette situation, les rats les attaquent plus facilement, parce qu'ils se mettent dessus, & tenant la canne avec leurs pattes, ils rongent plus commodément la rondeur de la superficie, que quand elle est droite, à cause qu'ils sont alors obligez de se dresser sur leurs pieds de derriere, & de ronger de côté. Il faut donc conclure que le tems de couper les cannes ne doit pas se compter de celui de leur coupe, mais de celui de leur maturité, sans s'arrêter à autre chose.

Entre les soins que l'on doit prendre des cannes, celui d'avoir un preneur ou un chasseur de rats, ne doit pas être négligé. On donne ordinairement cet emploi à quelque Nègre fidèle & diligent, mais qui n'est pas capable d'un plus grand travail. On l'oblige d'apporter tous les matins les rats qu'il a trouvez dans ses attrapes, & afin de l'encourager on lui donne quelque petite recompense. Je donnois à celui de notre habitation deux sols six deniers de chaque douzaine: mais je voulois avoir les rats tout en

On doit empêcher les Nègres de manger les rats.

1696

On doit
avoir un
preneur
de rats
dans cha-
que ha-
bitation.

tiers, parce que je sçavois que le chasseur les vendoit aux Nègres de l'habitation auxquels je ne voulois pas permettre d'user de cette viande, sçachant parfaitement que l'usage trop fréquent des rats, des serpens & des lézards, subtilise tellement le sang qu'il fait à la fin tomber en phthisie. Il y a des habitans qui se contentent que le preneur de rats leur en apporte les queues ou les têtes. C'est une mauvaise methode, parce que les preneurs voisins s'accordent ensemble, & portent les queues d'un côté & les têtes de l'autre, afin de profiter de la récompense que les maîtres donnent, sans se mettre beaucoup en peine de tendre les attrapes. Pour éviter cet inconvénient, il est bon que les voisins s'accordent, & qu'ils se fassent apporter les rats tout entiers, & les fassent enterrer sur le champ dans un lieu où il ne soit pas facile au preneur, ou aux autres Nègres de les aller dérober, ou pour les manger, ou pour les vendre: par ce moyen ils éviteront d'être trompez par leurs chasseurs, ils empêcheront leurs Nègres & ceux de leurs voisins de se servir de cette mauvaise nourriture, & ils tiendront leurs chasseurs alertes & diligens, ou par l'esperance de la recom

penſe, ou par la crainte du châtiment : 1696.
quoique le premier motif m'ait toujours
ſemblé le meilleur & le plus convenable,
ayant toujours eu pour maxime de faire
faire plutôt par la douceur & par une
petite recompènſe, ce que j'aurois pû
faire exécuter par la rigueur & par le
châtiment.

L'inſtrument dont on ſe fert pour
prendre les rats, eſt fort ſimple. Ce
n'eſt qu'un petit panier fait en cône, de
ſept à huit pouces de long, ſur trois pou-
ces ou environ de diamètre à ſon ou-
verture : on le fait de mibi ou de petites
liannes grifes refenduës. Il y a à ſa poin-
te une verge ou baguette aſſez roide qui
y eſt entée, longue de deux pieds & de-
mi à trois pieds ; au bout de la baguette
eſt attachée une petite ficelle de pite ou
de mahot, bien filée & bien torſe, de
moindre longueur qu'elle : on paſſe l'ex-
trêmité de cette ficelle, ajuſtée en nœud
coulant, entre le ſecond & le troiſième
tour de la lianne qui compoſe le panier,
& on l'y fait tenir bien tenduë avec deux
petits bâtons coupeez en quatre de chiffre.
On met dans le fond du panier quelque
morceau de manioc ou de crabe roti,
dont l'odeur ſe répandant au loin, attire
les rats, qui entrant dans le panier ne

Panier
pour
prendre
les rats.

1696.

peuvent manquer de faire remuer les petits bâtons qui tiennent la ficelle tendue, qui se débande aussi tôt par le ressort que fait la baguette, & le rat se trouve pris dans le nœud coulant, & étouffé contre le panier.

Selon la grandeur de l'habitation ou la quantité des rats, on employe un ou deux Nègres à cette chasse. Ils ont soin de tendre leurs attrapes sur le soir, & de les mettre en differens endroits, non seulement au bord, mais aussi dans le milieu des cannes; & pour reconnoître les lieux où ils en ont mis, ils font un nœud à la tige de la canne, au pied de laquelle ils ont mis le panier. Il est du devoir du Commandeur de voir si les nœuds qui sont aux cannes sont garnies d'attrapes, si les paniers sont en bon état & fournis d'amorce; & d'avertir les chasseurs des endroits où il a remarqué que les rats font du dommage, sur tout aux lizieres des bois, aux endroits qui sont proche des cases des Nègres ou des ravines, & à côté des pièces de cannes que l'on a brûlées dans l'habitation, ou chez les voisins. Comme ces chasseurs sont exempts de tout autre travail, on les oblige de se pourvoir de crabes pour amorcer leurs attrapes, & de liannes
pour

pour entretenir leurs paniers, & pour 1696.
accomoder les barrières, conjointement
avec les cabrouettiers, quand ils en ont
le tems. Surquoi il ne faut pas toujours
les en croire à leur parole, mais veiller
soigneusement sur leur travail & sur l'em-
ploi qu'ils font de leur tems.

Le nombre des paniers se règle selon
la quantité des rats dont on est incom-
modé, non seulement dans les cannes,
mais encore dans le manioc, dans le mil,
dans les cacoyeres & en d'autres endroits,
où il ne faut pas négliger de mettre des
attrapes, parce que ces animaux mul-
tiplient infiniment; & ils ont cela d'in-
commode à la Martinique, qu'ils attirent
les serpens dans les lieux où ils s'assem-
blent, parce que les serpens s'en nour-
rissent, & imitent même leur cri pour
les faire venir; mais cela n'est pas ca-
pable de les détruire, parce que le ser-
pent ne digerant ce qu'il a avalé que par
la corruption & par la dissolution de
l'animal même, il est assez long-tems
sans avoir besoin de nourriture, quand
il a deux ou trois rats dans le corps.

On s'étonnera peut-être pourquoi on Les chats
n'entretient pas des chats pour détruire ne valent
les rats: surquoi il faut sçavoir que les rien aux
Isles,
Nègres sont autant ennemis des chats

1696. que les chats le font des rats. Il n'y a rien qu'ils ne fassent pour les attraper & pour les manger. D'ailleurs il semble que les chats se sentent de la douceur du climat, qui porte à l'indolence & à la fainéantise ; comme ils trouvent assez d'anolis pour se nourrir & pour se divertir à leur chasse, ils s'en contentent & ne touchent point aux rats. On élève en leur place des chiens qui font merveille à poursuivre & à prendre les rats. Au reste les cannes ratées, c'est-à-dire celles qui ont été entamées par les rats, s'aigrissent presque aussi-tôt ; le dedans devient noirâtre ; elles sont absolument inutiles à faire du sucre, & ne peuvent servir tout au plus qu'à faire de l'eau-de-vie.

On voit par ce que je viens de dire ci-devant, l'attention qu'on doit avoir pour la culture des cannes, & combien importe de les garantir des rats ; mais il faut encore avoir un très-grand soin qu'elles ne soient point ravagées par les chevaux, les bœufs, les moutons, les cabrittes & par les cochons, & même par les Nègres qui y font souvent de grands dégats, soit pour eux, soit pour donner à leurs cochons quand on leur permet d'en nourrir.

A propos des Nègres & des cochons,

je me souviens de deux aventures , qui 1696.
m'arriverent , l'une à la Martinique , &
l'autre à la Guadeloupe , où les cannes
de nos habitations étoient en proye de-
puis plusieurs années aux Nègres & aux
cochons , avec un dommage si considé-
rable , qu'on trouvoit souvent des pièces
de cannes absolument ruinées.

Nous avions une trop proche voisine Histoire
de la
veuve la
Pome-
raye.
au fond Saint Jacques , qui nourrissoit
quantité de cochons à nos dépens. Elle
ne se contentoit pas d'un canton de can-
nes qu'on lui avoit abandonné par pure
honnêteté , & des têtes qu'on lui laissoit
prendre à discretion , quand on faisoit
du sucre : elle avoit la malice de faire
sortir la nuit ses cochons du parc où ils
étoient enfermez , d'où ils alloient dans
nos cannes qui étoient à la liziere de sa
savanne ; ils y passoient toute la nuit , &
le matin ils revenoient chez elle au son
d'un cors ou d'un lambis avec quoi on
les rappelloit. Mes prédecesseurs avoient
fait tout leur possible pour reprimer cet-
te licence , sans en pouvoir venir à bout.
Je ne manquai pas de faire la même cho-
se dès que je fus Syndic , pour l'obliger
à retenir ses cochons. Je la pressai du
côté de sa conscience , & voyant que ce-
la ne produisoit aucun effet , je me ser-

1966. vis du droit commun qu'ont tous les habitans de faire tuer les cochons de leurs voisins qu'ils trouvent dans leurs terres, & prennent pour eux la tête pour le prix de la poudre & du plomb que l'on a employé à les tuer. Le remede fit son effet pendant quelques jours; elle retint ses cochons; mais voyant qu'ils maigriffoient dans son parc, parce que ces animaux aiment fort à courir, elle recommença à les laisser aller dans nos cannes. Je recommençai à faire tuer, & sur tout les truyes, afin de me délivrer au plutôt de ces fâcheux voisins. Ce manége dura un an; à la fin je me mis en colere, & je résolus d'employer un remede plus violent. Je désistai de faire tuer les cochons; mais je fis faire un chemin dans une de nos pieces de cannes qui étoit à côté de la cacaotiere de cette bonne voisine: & quand on m'avertissoit qu'il y avoit des cochons dans les cannes, je les faisois compter, & aussi-tôt j'envoyois autant de bœufs par le chemin que j'avois fait faire dans la cacaotiere. On peut aisément s'imaginer le dommage qu'ils y faisoient. Notre voisine ne manquoit pas de venir s'en plaindre, & le faisoit quelquefois avec beaucoup d'emportement. Je ne manquois pas aussi de lui

faire des excuses de la négligence de mes 1696.
gens, & la payant de mêmes paroles
dont elle m'avoit souvent payé, je lui
disois qu'entre voisins il ne falloit pas
regarder de si près, & qu'il falloit souf-
frir quelque chose les uns des autres.
A la fin elle comprit que mes bœufs se
trouvant toujours en nombre égal à celui
de ses cochons, ce n'étoit pas le hazard
qui les conduisoit, & que si cela duroit,
sa cacaotiere seroit bien-tôt ruinée. Elle
vint enfin me demander la paix, & me
promit de retenir ses cochons, & moi
je l'assurai que nos bœufs n'entreroient
jamais chez elle que par les chemins
que ses cochons leur ouvreroient. Ce
fut ainsi que je me délivrai de ces visites
ruineuses.

L'autre aventure m'arriva à la Gua-
deloupe. Je remarquai dès que je fus
chargé du soin de nos biens, que les
cannes que nous avions auprès du che-
min par où les Nègres alloient à la mon-
tagne des diables, étoient entierement
ruinées par le passage de ces chasseurs,
qui ne manquoient pas d'emporter avec
eux leur provision de cannes, & d'en
manger à discretion à leur retour. Je les
avertis de ne plus toucher aux cannes,
ou que je leur interdrirois le chemin.

Autre
histoire
sur le
même
sujet.

1696. Mais comme je sçavois que ç'auroit été un procès que j'aurois eu peine à gagner, parce que la chasse étant libre à tout le monde, le chemin pour y aller doit l'être aussi; je pensai à un autre expédient. Je fis épier quand il seroit passé un bon nombre de chasseurs, & je mis en embuscade une trentaine de nos Nègres le long du bois dans un passage escarpé, qu'on appelle le détroit, & je me postai au commencement des cannes, à l'heure que les chasseurs devoient revenir de la montagne. J'avois donné ordre aux Nègres embusqués de ne se point découvrir que quand ils entendraient le signal, que je leur en donnerois par un coup de sifflet, & de sortir alors & de prendre les chasseurs qu'ils trouveroient devant eux, en prenant sur tout bien garde qu'il n'en échapât aucun. Les premiers qui sortirent du bois ne s'épouvanterent pas me voyant tout seul. J'en appellai deux qui vinrent à moi, desquels ayant appris le nombre des chasseurs, & qu'ils se suivoient tous à la file, je sifflai, & aussitôt mes gens embusqués parurent, & en prirent dix-huit. Je les interrogeai en particulier les uns après les autres; ils se convinrent tous les uns les autres, d'avoir dérobé des cannes plusieurs fois,

& d'être entrez dans le milieu des pieces, afin que leur larcin fut plus caché, pour réparation de quoi je leur fis distribuer à chacun cinquante à soixante coups de fouët, avec confiscation des diables pour les frais de la justice. Cetre exécution fit grand bruit dans le quartier. Les maîtres des Nègres se plaignirent que je voulois empêcher la chasse des diables, empêchant ainsi le passage pour aller à la montagne. Ils demandoient la restitution des diables confisquez, puisque j'avois fait fouïetter leurs Nègres, & que je ne m'opposasse plus à l'avantage que l'on retiroit de cette chasse. Le Gouverneur à qui ils avoient porté leur plainte, & qui étoit du nombre des interessez, parce que deux de ses Nègres avoient été de celui des fustigez, m'en parla d'une maniere à me faire croire qu'il trouvoit fort justes les demandes des plaignans. Je le priai de se souvenir des plaintes que je lui avois faites plusieurs fois des desordres de ces chasseurs : & comme je vis qu'il insistoit beaucoup sur la liberté de la chasse qu'il sembloit que je voulois ôter, je lui répondis que ce n'étoit point du tout mon dessein ; que le passage seroit toujours ouvert, & les fouïets toujours préparez pour ceux qui

1696. endommageroient les cannes; & qu'à l'é-
gard de la restitution des diables, je
croyois n'y point être obligé, parce
qu'il y avoit deux choses dans le peché,
la coulpe & la peine, auxquelles j'avois
remédié par la confiscation & par les
coups de foïet. L'affaire se passa ainsi en
raillerie, & les Nègres chercherent un
autre chemin pour aller à la chasse aux
diables: ainsi ils conserverent nos can-
nes, & m'épargnerent la peine de les
faire foïeter. Je reviens à mon sujet.

Quand il faut replanter les cannes. Lorsque les cannes sont bien entre-
tenuës, elles durent sans avoir besoin
d'être replantées, selon que le terrain est
bon & profond. Celles qui sont dans des
terres maigres, usées & de peu de pro-
fondeur, veulent être replantées après
la seconde coupe; car d'attendre à la
troisième, on n'y trouveroit pas son
compte, ce ne seroit que de petits rejet-
tons grillez, pleins de nœuds, & presque
sans suc.

Les terres neuves, grasses & fortes,
fournissent abondamment de la nourri-
ture aux fouches, & les entretiennent
pendant quinze & vingt ans & plus, sans
qu'on s'apperçoive d'aucune diminution,
ni dans l'abondance, ni dans la bonté,
ni dans la grandeur, ni dans la grosseur

des rejettons : au contraire plus les fouches vieillissent, plus elles s'étendent, & conduisent plutôt leurs rejettons à une parfaite maturité, pourvû qu'on ait soin de rechauffer les fouches, quand à force d'être coupées, & d'avoir produit, elles se trouvent beaucoup hors de terre, ou lorsque quelque arvalasse d'eau, ou quelque autre accident les a dégradées. 1696.

On appelle rechauffer, mettre de la terre rapportée au tour des fouches qui se trouvent découvertes, après en avoir coupé les endroits que l'on voit se gâter, & se pourrir, de crainte que la pourriture ne se communique au reste de la fouche. Ce que c'est que rechauffer.

J'ai dit ci-devant qu'on étoit obligé de replanter les chemins, où le passage des Cabroïets a fait mourir les Cannes, & j'ai fait voir la difficulté qu'il y a à repeupler ces endroits. Le remede que j'ai apporté à cela, a été de faire arracher des touffes, & des fouches toutes entieres aux bords des pieces, & de les faire enterrer dans les lieux où il en manquoit dans ces sortes de chemins; il est certain, que ces fouches reprennent plus vîte, & regarnissent les endroits qui étoient gâtez, & que l'on mettoit du plant où l'on

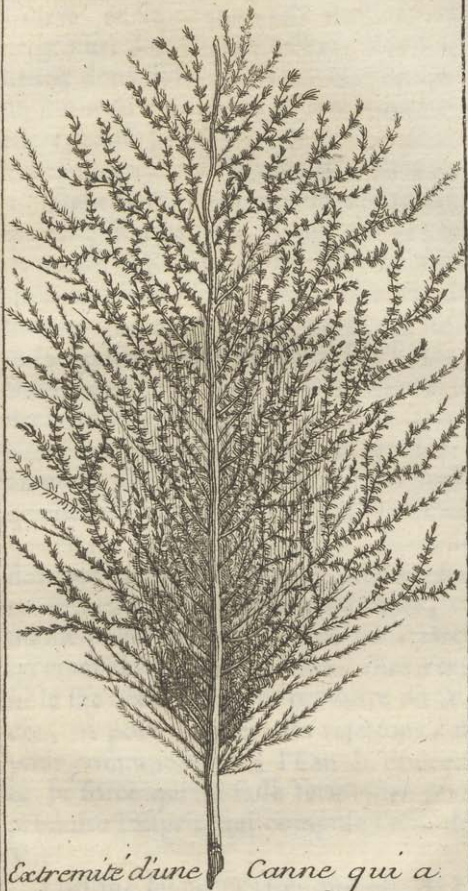
1696. avoit arraché les fouches, bien sûr qu'il reprendroit aisément, parce qu'il ne pouvoit pas être étouffé par les Cannes qui ne l'entouroient pas de tous côtez.

En quel
tems les
cannes
fleurif-
sent.

Toutes les Cannes qui se trouvent âgées de onze ou douze mois, lorsque la saison des pluyes arrive, ne manquent jamais de pousser à leur sommet un jet d'environ trois pieds de long. Les roseaux font la même chose; mais comme leur matiere est plus dure que celle des cannes, leurs jets sont aussi plus durs, & plus forts. C'est de ces jets-ci, dont les Sauvages font leurs Fleches. On appelle aussi fleches les jets que poussent les cannes, & on dit qu'elles sont en fleche, ou qu'elles ont fleché, quand elles ont actuellement leur jet, ou quand ce jet est tombé de lui-même après avoir fleuri.

Fleurs
des can-
nes.

Cette fleur n'est autre chose qu'un panache de petits filets, dont les extrémités sont garnies d'un petit duvet gris & blanchâtre, qui s'épanouissent, & font comme une houpe renversée. Depuis que la fleur a commencé à sortir de la canne jusqu'à ce qu'elle tombe, il se passe dix-huit à vingt jours; dans les derniers desquels le bout de la canne qui a produit la fleche, se seche, & la fleche ne recevant



Extremite' d'une Canne qui a
poussé son jet et a fleury.

plus de nourriture, se détache & tombe à terre, & la canne cesse de croître & de grossir. Jamais une même canne ne fleurit deux fois. Si on ne la coupe pas un mois ou deux après qu'elle a fléchi, elle s'abaisse peu à peu, & enfin se couche par terre, où jettant des filets qui prennent racine, elle pousse une grande quantité de rejettons. Avant que la canne pousse sa fleche, & environ un mois après qu'elle a fléchi, elle a très-peu de suc, son milieu est creux, parce que toute la substance qui gonflait ses fibres, étant montée en haut pour produire la fleche & la fleur, les fibres se sont rapprochées les unes des autres, & ont laissé vuide la place qu'elles occupoient lorsqu'elles étoient pleines de suc. Les cannes en cet état ne valent rien, & on ne doit pas songer à les couper, ni pour faire du Sucre, ni pour faire du Plant, ni même pour faire de l'Eau-de-vie, parce qu'étant alors presque seches, elles n'ont ni le suc nécessaire pour produire du Sucre, ni pour pousser des rejettons, ni pour communiquer à l'Eau la douceur & la force qui la fasse fermenter pour produire l'Esprit qui compose l'Eau-de-Vie.

Lorsque les cannes sont mûres, & en

1696. état d'être coupées, on dispose les Nègres & les Nègresses le long de la pièce que l'on veut entamer, afin de la couper également, sans qu'ils entrent dans la pièce, les uns plus que les autres. Quand elles n'ont que sept ou huit pieds de hauteur, on commence par abatre les têtes des rejettons de toute une souche, les uns après les autres, avec un coup de serpe, & cela à trois ou quatre pouces au dessous de la naissance de la feuille la plus basse. Il y a des Habitans qui veulent profiter de tout, & qui croyant beaucoup gagner, ont peine à souffrir cette perte apparente; mais ce n'est pas en cela seul qu'ils se trompent; & pour en être convaincu, il n'y a qu'à faire réflexion, que le haut de la canne pousse toujours jusqu'à ce qu'elle ait fleché, & qu'ainsi ce haut est toujours verd, & rempli d'un suc crud, ou pour ainsi dire, d'un chile indigeste, & qui n'est destiné qu'à l'augmentation de la canne. Or à quoi peut servir cette matiere, sinon à augmenter la quantité du jus, sans accroître sa bonté, & à faire un mélange d'un bon suc, cuit, & perfectionné par la chaleur du soleil, avec un autre que la nature n'a destiné qu'à l'accroissement de la Plante? Je n'ai jamais pû donner dans

Cóment
on doit
couper
les can-
nes.

cette économie mal entenduë, & j'ai toujours voulu que les Nègres coupassent la tête à l'endroit où il ne paroïssoit plus de verd.

Après que la touffe qu'un Nègre a commencé d'étêter, est achevée, il coupe les cannes par le pied. Sur quoi il y a une remarque à faire, qui est, de les couper, sans taillader la souche; parce que toutes ces hachûres la gâtent, & ne servent qu'à donner entrée à la chaleur du soleil, & à faire consumer plutôt l'humidité & la sève qui est dans la souche, ce qui n'aide pas assurément à lui faire pousser des rejettons. Il faut que le Commandeur, c'est-à-dire, l'Homme blanc ou noir, qui a soin de commander, & de conduire les Nègres au travail, de veiller sur leurs actions, de les faire assister aux Prières, & exécuter les ordres qu'il a reçûs du Maître. Il faut dis-je, que le Commandeur en instruisse les nouveaux Nègres, & qu'il prenne garde que les anciens ne négligent pas cette précaution. Un peu d'exercice les y accoûtume; & un peu de vigilance du Commandeur les empêche de l'oublier.

Selon la longueur de la canne, le Nègre qui l'a coupée de sa souche, la coupe en deux, ou en trois parties, après avoir

Office du
commā-
deur.

1696. passé la serpe tout du long pour en ôter les barbes qui pourroient y être attachées. On ne laisse gueres les cannes plus longues de quatre pieds, & on ne leur en donne jamais moins de deux & demi, à moins que ce ne soit des Rottins produits dans des terres maigres & usées, qui ne sont pas plus longs ordinairement.

Quatre ou cinq Nègres qui sont voisins, jettent toutes les cannes qu'ils coupent, en un monceau derriere eux, afin que ceux qui les amarrent, les trouvent assemblées, & qu'il ne s'en perde point sous les feüilles, & les têtes que l'on continuë de couper, & dont la terre est bien-tôt entierement couverte.

Cōment
il faut
amarre
les Can-
nes.

On met ordinairement de jeunes Nègres ou Nègresses, ou autres, qui ne peuvent faire un plus grand travail, à amarre les cannes, & à en faire des paquets; que l'on charge dans les cabroüets. On se sert pour l'amarrage, des extrêmité des têtes de cannes, qu'on appelle l'œil de la canne. On le tire du reste avec trois ou quatre feüilles, & il vient assez facilement. On amarre premierement les feüilles de deux yeux ensemble, pour faire le lien plus long, puis selon la longueur des cannes, on étend deux liens à

terre, environ à deux pieds l'un de l'autre, & on couche les cannes dessus en travers, au nombre de dix ou douze, selon leur grosseur : on serre ensuite ces cannes avec les deux liens, en les tortillant, & passant l'un des bouts entre les cannes & le lien, comme on voit que les Fagots & les Cotterets sont liez à Paris. Quand le Commandeur juge à propos, il fait quitter la coupe, & fait porter au bord du chemin les paquets de cannes, afin que les cabroüets arrivans, les cabroüettiers les chargent promptement, & les portent au Moulin.

Au reste, il ne faut jamais couper de cannes que ce qu'on juge pouvoir en consommer dans un espace de vingt-quatre heures. C'est une faute très-considérable d'en couper pour deux ou trois jours, parce que dans cet espace de tems elles s'échauffent, se fermentent, s'aigrissent, & deviennent par conséquent inutiles pour faire du Sucre, sur tout du Sucre blanc. Quand on est sûr que le Moulin ne manquera pas de cannes, il vaut mieux occuper les Nègres à quelques autres travaux, dont un habile Commandeur ne manque jamais, que de leur faire couper des cannes pour deux ou trois jours, sous prétexte de les

Quelle
quantité
de Can-
nes on
doit cou-
per.

1696. employer durant ce tems à d'autres ouvrages.

On a coûtume de couper les cannes le Samedi, pour commeneer à faire tourner le Moulin le Lundi à minuit. Quand on ne fait que du Sucre brut, on peut prendre cette avance, de porter les cannes au Moulin, sans oublier de les bien couvrir avec des feüilles, de peur qu'elles ne s'échauffent trop.

Mais quand on travaille en Sucre blanc, il vaut mieux retarder le travail de quelques heures, que de l'avancer au risque de le gâter par des cannes échauffées.

En quel
tems il
les faut
couper.

Il est donc plus à propos de ne couper les cannes que le Lundy de grand matin, & employer tous les Nègres à cet ouvrage afin de l'avancer, & cependant faire du feu sous les chaudières à demi pleines d'eau pour les échauffer, afin que le jus qui se tirera des cannes, trouve les choses disposées pour une promptre cuisson; ce qui est très-important pour sa perfection, comme je le dirai en son lieu.

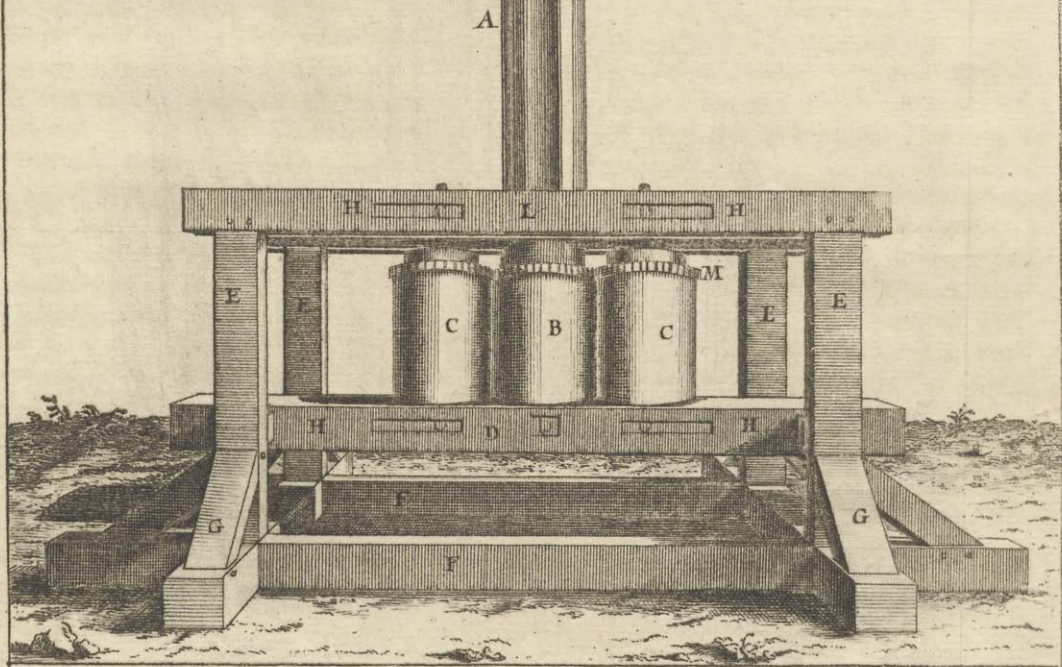
Voilà, à mon avis, tout ce qui se peut dire sur la culture des cannes. Il faut à present parler des instruments, dont on se sert pour les écraser, & pour en tirer le jus, le suc, le vin, ou le vesou, qui

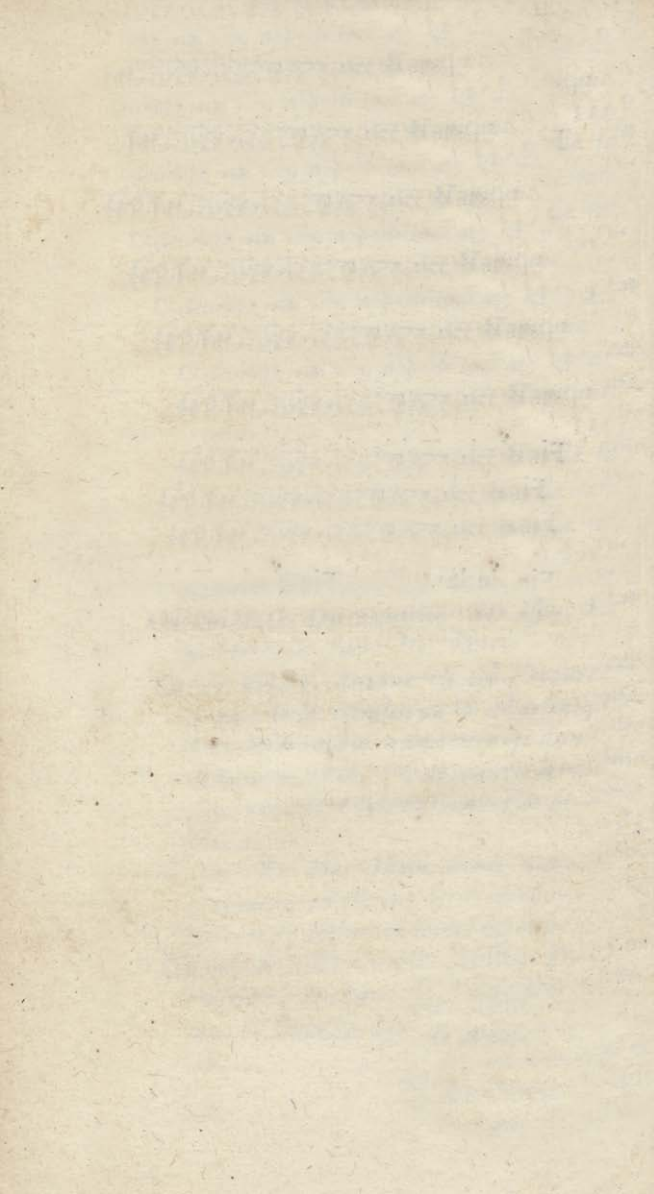
CHASSIS D'UN

MOULIN A SUCRE .

- A..Arbre du Moulin
 B..Grand Rolle ou grand Tambour
 C..Petits Tambours
 D..Table du Moulin
 E..Poteaux du Chassis

- F..Sole du Chassis
 G..Les liens
 H..Mortaises des embasses
 L..Sablieres
 M..Dents du moulin





font des termes finonimes usitez en differens lieux , mais qui tous signifient toujours la même chose. Nous les appelons des Moulins à Sucre , les Espagnols les appellent Ingenios d'Azucar.

DES MOULINS A SUCRE.

Il y a trois sortes de Moulins , dont on se sert pour moudre , & pour briser les cannes , afin d'en exprimer le suc. Les uns tournent par le moyen de l'eau , les autres sont tirez par des Bœufs ou par des Chevaux , & les troisièmes sont mûs par le moyen du vent. Ces derniers sont rares. Je n'en ai vû que deux , quoiqu'on en puisse faire très-commodément dans toutes les Cabesterres , où l'on est assuré que les vents de Terre & de mer se succedent immanquablement , & où les calmes sont presque aussi rares que les Eclipses du Soleil. L'un de ceux que j'ai vûs , étoit à Saint Christophle , dans la partie Angloise , auprès du grand Fort. Je n'entrai point dans ce Moulin , & je me contentai de l'examiner par dehors , pouvant le faire très-facilement , parce que la cage étoit tout à jour. L'autre appartenoit à un Habitant du quartier du Fort Royal de la Martinique.

Differen-
tes espe-
ces de
Moulins.

1696.

Moulins
à vent
ordinai-
res.

On m'a assuré que depuis la prise de l'Isle de Saint Christophle les Anglois en ont fait faire à la maniere des Moulins à Bled de Portugal, sur les desseins que le Comte de Gennes en avoit donnez au Colonel Codrington Général des Isles Angloises sous le vent.

Les deux Moulins à vent que j'ai vûs, ne differoient presque en rien de ceux que l'on voit en Europe, & à l'entour de Paris, pour moudre le Bled, excepté qu'il y avoit un Tambour revêtu de fer, au lieu de la Meule. Il y en a d'une autre maniere à la Barbade: comme je ne les ai point vûs, je n'en peux rien dire.

Moulins
à vent à
la Portu-
gaise.

Les Moulins que l'on fait à la maniere de ceux dont on se sert en Portugal pour moudre le Grain, ont les aîles horizontales, au lieu que les autres Moulins les ont verticales ou perpendiculaires. L'Esieu ou l'Arbre, comme on voudra l'appeller, à l'extrêmité duquel la Meule ou le Tambour est enchassé, est posé perpendiculairement sur un Pivot qui tourne sur sa Platine. Il est retenu dans cette situation par deux demi-Collers de Bronze, enchassés dans deux traverses de bois, qui se meuvent dans les couisses du chassis pour serrer l'Arbre, & pour le tenir droit, & pour le laisser libre,

Moulin a Vent a la Portugaise

B

B

D

D

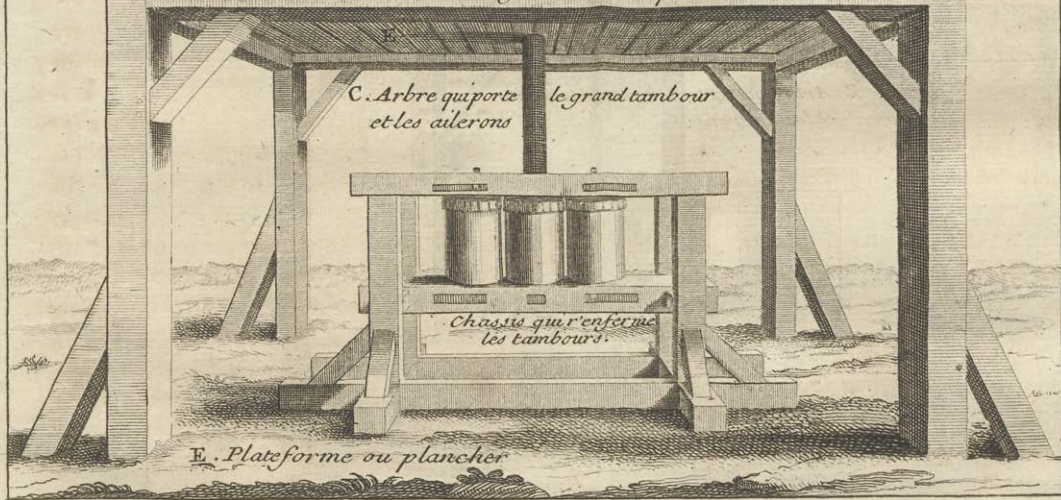
D. Ailerons
du moulin

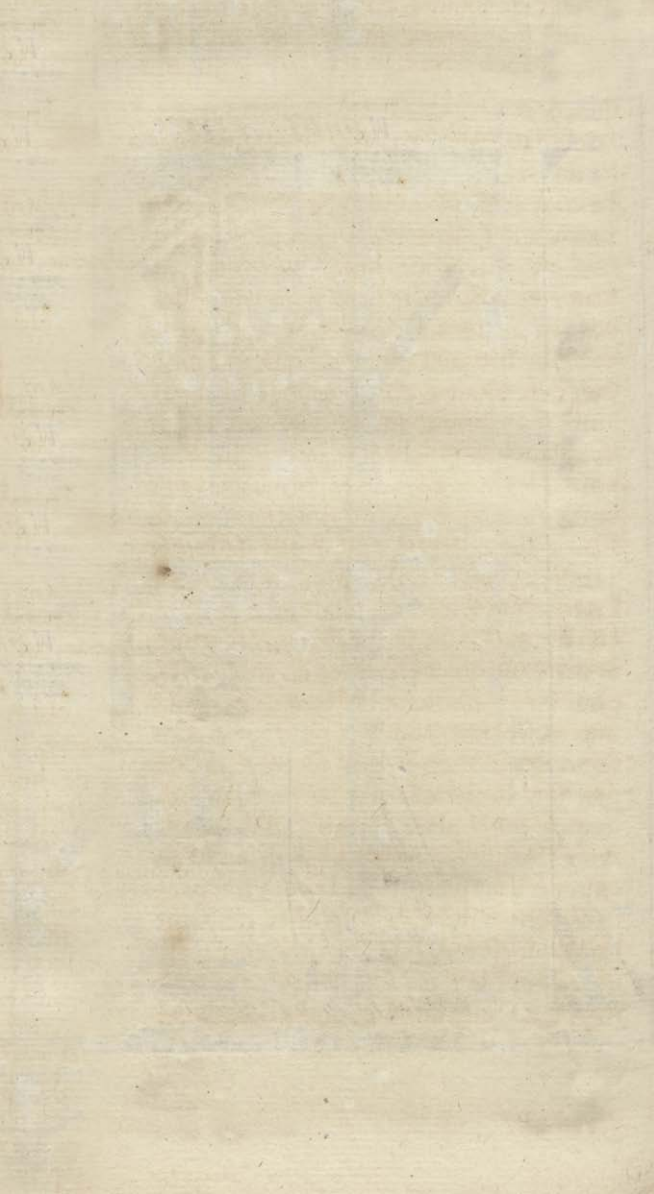
B.B. Assemblage de la Charpente

C. Arbre qui porte le grand tambour
et les ailerons

Chassis qui l'enferme
les tambours.

E. Plateforme ou plancher





quand il y a quelques reparations à y faire. Cet arbre est assez long pour sortir au-dessus de la plateforme, qui sert de couverture à toute la Machine. Cette partie est longue d'environ neuf pieds; elle est percée de huit mortoises par haut, & autant par bas, dans lesquelles on fait passer huit traverses, qui excèdent l'Arbre ou l'Essieu de quatre à cinq pieds de chaque côté, & qui forment ainsi huit bras, sur lesquels on clouë des planches minces & legeres, qui composent les huit aïles de ce Moulin. Elles ont, comme on voit, huit pieds de haut, sur quatre à cinq pieds de large. L'Essieu, ou le reste de la longueur de l'Arbre qui excède la hauteur des aïles, est diminué dans sa grosseur, & réduit à trois ou quatre pouces de diametre, pour être emboëté plus facilement dans une ouverture ronde, pratiquée dans l'une des traverses qui se croisent, & qui sont soutenuës par les poteaux arc-boutez sur la plate-forme, afin de soutenir l'Arbre & pour le tenir droit. Mais comme il arriveroit que le vent frappant dans l'entre-deux de deux aïles, rendroit le Moulin immobile, & qu'il est nécessaire, pour le faire tourner, que le vent frappe les aïles de côté, on l'a déterminé

1696. à produire cet effet, en faisant de petites cloisons de planches au devant de l'ouverture, que forme chaque entre-deux d'aîles, qui soient paralelles à la troisième aîle qui précède celle, dont on couvre l'ouverture: & comme il y a huit aîles, & huit ouvertures, ce sont aussi huit cloisons qu'il y a à faire, qui sont éloignées de trois ou quatre pouces de la circonférence du cercle, que les aîles décrivent en tournant. Ces cloisons sont aussi hautes que les aîles, & leur largeur égale la distance qu'il y a d'une aîle à une autre. Elles empêchent le vent de frapper à plomb entre deux aîles, & le déterminent à suivre le biais qu'elles lui présentent, & à frapper avec violence l'aîle qui lui est opposée, & à la faire tourner, & imprimer le même mouvement successivement à toutes les autres, à mesure qu'en tournant elles se présentent devant la même ouverture. Or y ayant huit ouvertures, il est aisé de comprendre que de quelque Rhumb qu'il souffle, il trouve toujours une entrée pour frapper que'qu'une des huit aîles, & pour faire agir le Moulin.

La difficulté d'arrêter le mouvement du Moulin, quand la nécessité le requiert, ou quand on n'a plus besoin

qu'il tourne, est plus considérable : car la violence de son mouvement est très-grande, & il ne faut esperer de la pouvoir surmonter avec quelque cheville de fer, ou avec un autre arrêt, parce qu'on se mettroit en danger de voir briser les aîles, de sorte qu'il faudroit attendre, ou que le vent cessât, ou qu'il changeât de Rhumb, mais on a trouvé une espece de porte en maniere de coulisse, de la hauteur de la cloison, & un peu plus large qu'il ne faut, pour fermer toute l'ouverture. On la pousse devant celle où le vent souffle, & le vent ne pouvant plus agir sur les aîles, il est facile d'arrêter le reste du mouvement qu'il y avoit imprimé.

1696.
Maniere
d'arrêter
le mou-
vement
de ces
Moulins,

La maniere de porte qui me plairoit davantage, seroit celle qui seroit attachée à chaque cloison avec des gonds & des pentures, qui s'ouvreroit en dehors & qui se plaqueroit contre la cloison, parce qu'on n'auroit qu'à pousser la porte pour empêcher le passage du vent, & pour arrêter ainsi le mouvement des aîles.

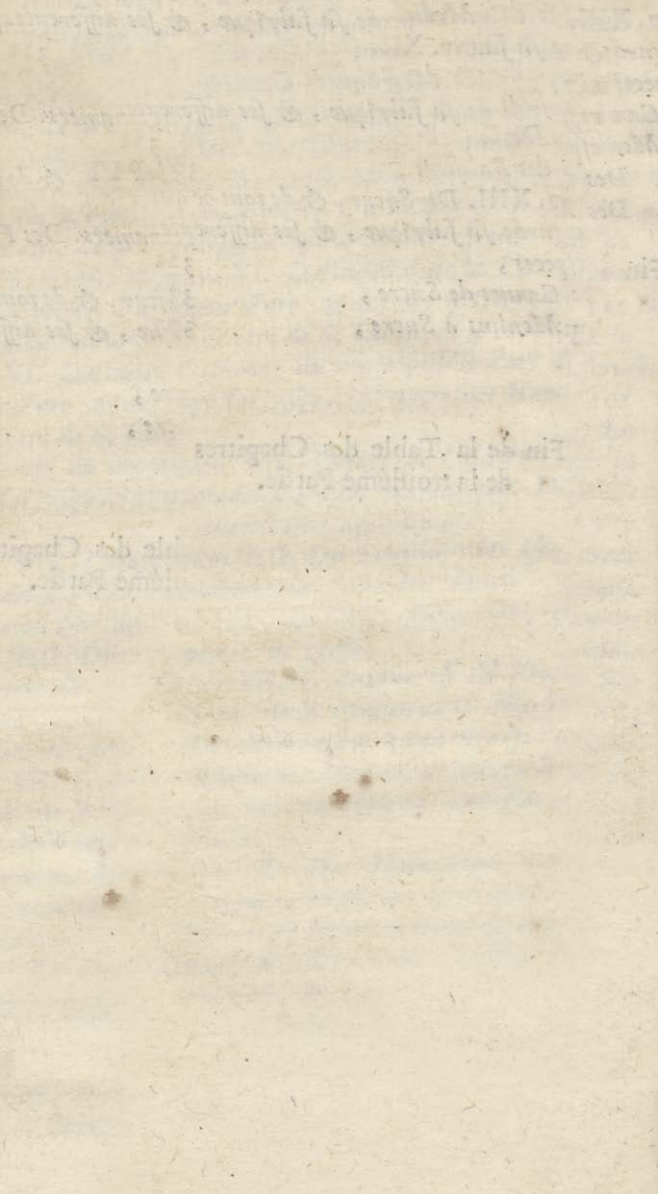
On voit assez qu'un Moulin de cette façon doit aller très-vîte, & qu'il n'est pas d'une dépense considérable, ni pour la fabrique, ni pour l'entretien. Le reste

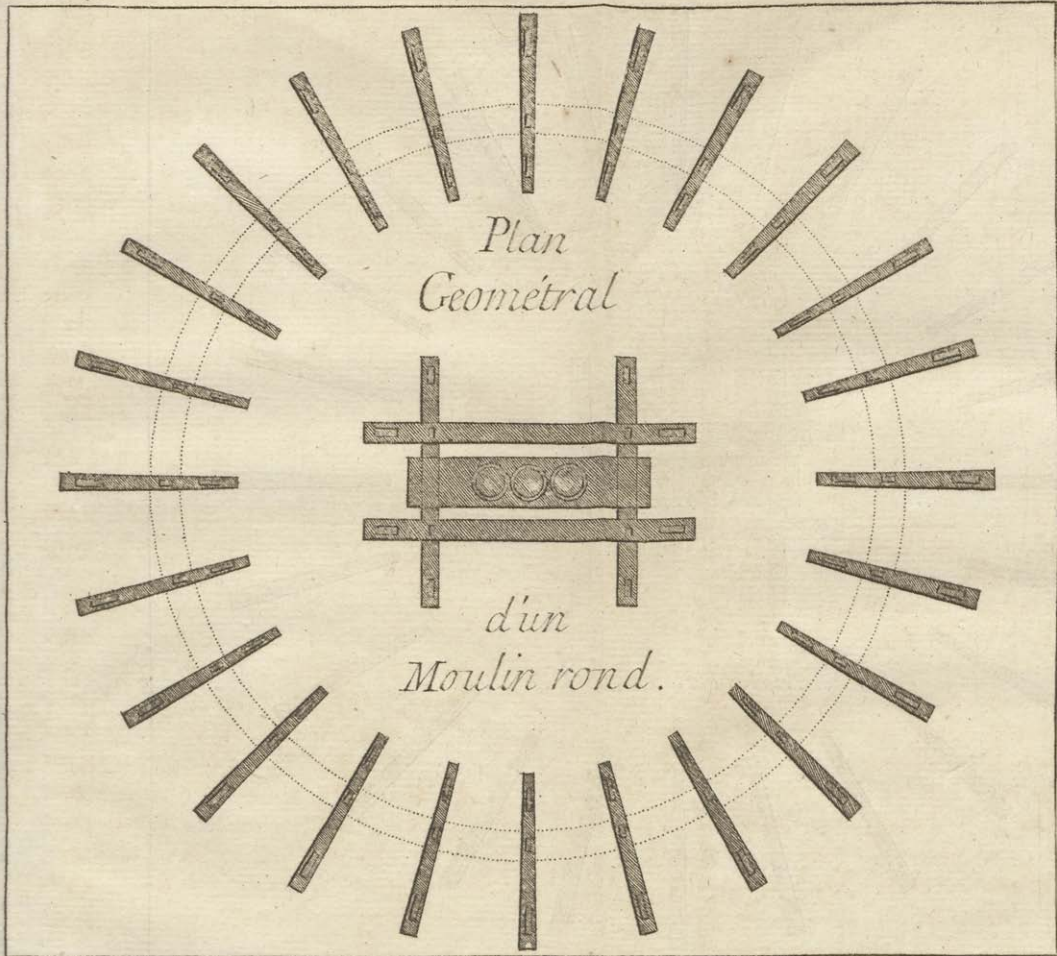
1696. de la construction de ces Moulins est semblable à ceux que je vais décrire : ainsi j'y renvoye le Lecteur.

Les Moulins que l'on fait tourner par le moyen des Bœufs & des Chevaux, sont très-simples, & bien plus communs que ceux dont je viens de parler.

Moulin: qui sont meus par les Bœufs ou Chevaux.

Ils consistent dans un Chassis de douze pieds de longueur, sur quatre pieds de largeur, composé de quatre poteaux de huit ou dix pouces en quarré, sur dix à douze pieds de long, quand on met en terre une partie de ces poteaux, & seulement de sept pieds, quand on ne les y enfonce pas. De quelque maniere que ce soit, les bouts des poteaux sont emmortoisez dans une sole de la même grosseur des poteaux. Les soles des longs côtez sont unies ensemble par des entretoises: & quand on met en terre tout cet assemblage, on a soin de bien fouler la terre, afin que le tout ait la plus grande fermeté qu'on puisse lui donner. Lorsqu'il n'est pas dans la terre, les soles & les entretoises débordent les poteaux d'environ trois pieds, afin de recevoir le tenon d'un lien, dont l'autre extrémité est emmortoisée dans le poteau, à qui il sert de contre-boutant, de contre-fiche, ou de jambe de force: de





*Plan
Géométral*

*d'un
Moulin rond.*

COMBLE DE MOULIN

A.. Chassis avec les Tambours

B.. Poteaux

C.. Sabliere

D.. Les Forces

E.. L'Entrait

F.. Les Chevrons

G.. Les Coyaux

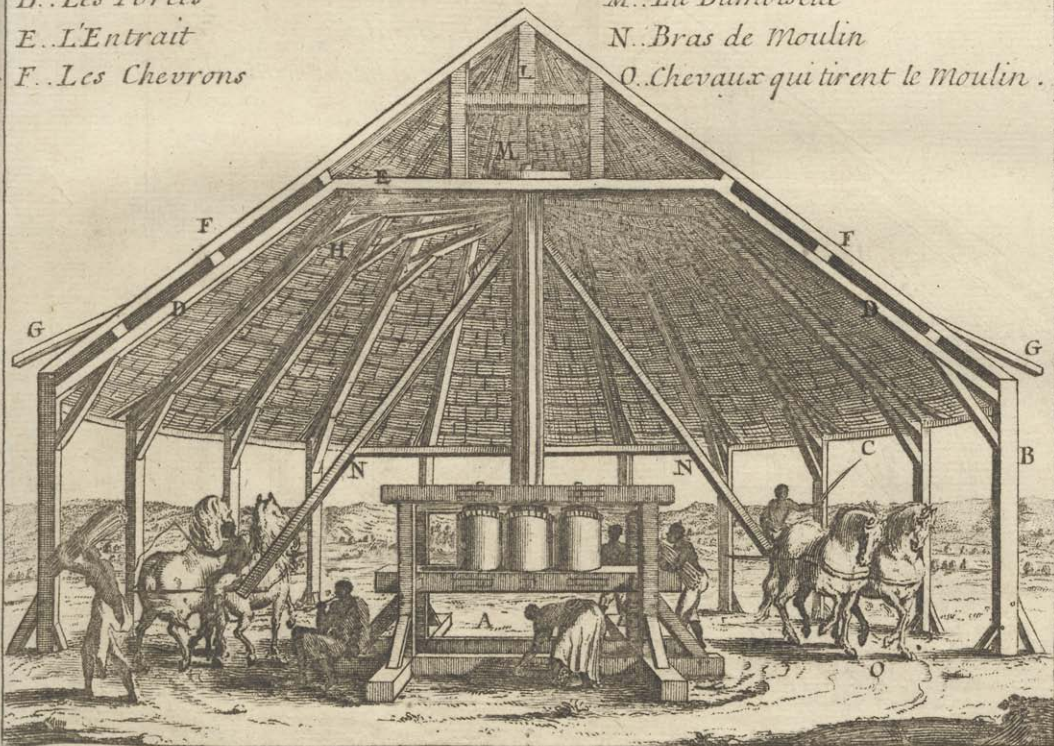
H.. L'Enrayeure

L.. Le Poinçon

M.. La Damoiselle

N.. Bras de Moulin

O.. Chevaux qui tirent le moulin.



maniere que chaque poteau est appuyé par deux liens. Outre les deux petites entretoises de la sole ; il y en a une autre à chaque bout du Chassis , qui est emmortoisée dans les poteaux environ à deux pieds de terre. Ces deux entre-toises servent à soutenir la table du Moulin. Cette table est une piece de bois , plus longue de deux pieds que le Chassis , épaisse de quinze à dix-huit pouces , dont la largeur ne peut être moindre de vingt-pouces. Le milieu de ses côtez est percé de part en part , d'une mortoise de six pouces de large , sur huit pouces de hauteur , & le dessus de la table est percé dans son milieu d'une ouverture qui répond au milieu de cette mortoise. On enchasse dans cette ouverture une pièce de fonte , appelée collet , d'environ trois pouces de hauteur , qui est percée dans son milieu d'une ouverture ronde de quatre pouces de diamètre , par laquelle passe le Pivot de fer , qui est dans le centre du grand Tambour ; ce collet sert à le tenir , & l'empêche de s'écarter. Le bout du Pivot est percé d'une ouverture barlongue de dix sur quinze à seize lignes , dans laquelle on fait entrer la queuë d'un morceau de fer , gros comme la moitié d'un œuf d'Oye , & fait à peu

1696.

Oeufs &
platines
de mou-
lin.

près de la même façon, dont la pointe qui est acérée, posé sur une platine de fer acéré, longue de six pouces, & large de trois, sur le milieu de laquelle on a pratiqué deux ou trois petits enfoncemens pour déterminer la pointe de l'œuf à s'y arrêter, sans varier de côté, ni d'autre en roulant; la longue mortoise qui perce toute la largeur de la table, sert à passer cette platine de fer, à la poser, à la changer de place, quand la pointe de l'œuf a usé un des enfoncemens. Elle sert même à changer l'œuf après qu'on a levé avec des pinces le grand Tambour, pour donner lieu à la queuë de sortir de la mortoise, où elle est engagée. Le dessus de la table est ouvert par deux échancrûres, l'une & l'autre également éloignées de l'ouverture, où passe le pivot du tambour du milieu, qu'on appelle le grand Tambour. Cet éloignement se mesure par le demi diamètre du grand Tambour, & par le demi diamètre de celui qui est à côté: la valeur de ces deux demi diamètres, est la distance qui doit être du milieu de la table, au commencement de chacune des deux échancrûres. Mais comme il faut donner un peu de jeu aux pivots des tambours qui sont à côté du grand, on les

commence

Tab'es
de Mou-
lin or-
dinaires.

commence à quatre pouces plus près qu'elles ne devroient être du grand tambour : on leur donne la même hauteur qu'à la mortoise du milieu , leur largeur est ordinairement de dix-huit à vingt pouces ; mais la partie échancrée qui coupe toute la largeur de la table , n'en a que neuf à dix , & le reste est coupé en maniere de mortoise , qui est couverte par le bois même de la table , à qui on laisse une épaisseur d'environ deux pouces. Cette épaisseur sert à maintenir une pièce de bois large de huit à dix pouces , & d'autant d'épaisseur que la mortoise a de hauteur , mais de façon à y pouvoir entrer , & en sortir facilement. Elle débordé la largeur de la table de quatre ou cinq pouces de chaque côté ; dans le milieu de sa longueur & de son épaisseur , on taille une mortoise , dans laquelle on enchasse une pièce de fonte , de trois pouces d'épaisseur , sur six pouces de large & douze de longueur , dont les extrémités sont coupées en demi-cercle : le bout qui est dans la mortoise , sert quand l'autre est usé , en la changeant bout pour bout : ce demi-cercle sert à embrasser le bout du pivot de chaque petit tambour , au-dessus de l'œuf , qui tourne sur une platine de fer acéré com-

1696. me le grand tambour. On appelle cette
 Embasse de la table. pièce de bois, garnie de ce demi-collet
 de fonte, une Embasse; mais comme le
 mouvement violent du grand tambour
 ou Rouleau, ou Rolle, qui est la cause
 du mouvement des deux autres, pour-
 roit la faire mouvoir, & aller & venir
 de côté & d'autre, & que quand on a
 besoin d'éloigner ou d'approcher les petits
 tambours de celui du milieu, cela seroit
 impossible, si l'Embasse remplissoit exac-
 tement toute la largeur de la mortoise
 ou de l'échancrûre de la table. On a re-
 medié au premier de ces inconveniens,
 en faisant un trou à chaque bout de
 l'Embasse qui débordé la table, dans le-
 quel on fait passer une cheville de fer
 qui accolle la table, & qui empêche
 l'Embasse de se remuer; & au second,
 en ne faisant pas l'Embasse aussi large que
 l'échancrûre ou la mortoise, où elle est
 posée, & on acheve de remplir le vuide
 qu'elle laisse avec des coins, dont on
 augmente ou diminuë le nombre, selon
 le besoin que l'on a de presser, ou d'é-
 largir, c'est-à-dire, d'approcher, ou
 d'éloigner les petits tambours de celui
 du milieu.

Le bas de la table, c'est-à-dire, la
 partie qui porte sur les entre-toises, est

garnie de chaque côté de deux allettes ou 1696.
 planches d'un pouce d'épaisseur, qui y Allettes
 sont bien jointes & bien calfatées, & qui de la ta-
 par leur largeur remplissent exactement ble &c
 le vuide qui est entre la table & les po- leur usa-
 teaux du chassis. Ces allettes sont incli- ge.
 nées vers la table, & panchent en même-
 tems vers le bout qui regarde la Sucrierie,
 où le jus des cannes doit être conduit.
 Le bout de la table, qui déborde la lon-
 gueur du chassis, fait comme une espee
 de Gargouille, avec les extrémités des
 deux allettes qui s'y joignent, par où le
 jus des cannes tombe dans une Gouttiere
 de planches, dont le dessus est de niveau
 avec le Sol du Moulin, & sur lequel
 marchent les Bœufs ou Chevaux qui le
 font tourner. On doit avoir soin que
 cette Gouttiere soit bien close, afin qu'il
 n'y entre aucune ordure. On se sert des
 meilleurs bois pour faire les tables, com-
 me le Balatas, l'Acomas, l'Angelin, ou
 le bois-Lezard.

Le dessus de la table est chargé de trois
 tambours, posez en ligne droite selon
 sa longueur; ils sont de fer fondu de l'é- Tam-
 paisseur de deux pouces ou environ; bours de
 leur hauteur n'est jamais moindre de Moulin,
 seize pouces, & n'excède point vingt-
 deux pouces. Leur diamètre par dedans

1696.

est depuis quinze jusqu'à dix-huit pouces. Leur vuide est rempli d'un Rouleau de bois de Balatas, d'Acomas, ou d'autre bon bois dur, plein, liant, & qui ne soit pas sujet à se gâter, après qu'il est tourné & poli, & réduit à une grosseur qui laisse entre lui & le tambour un demi doigt de vuide tout au tour, on l'y pose bien à plomb, & on garnit le vuide avec des serres de fer d'espace en espace, afin que le tambour tienne bien au rouleau, sans pouvoir en sortir, & sans pancher de côté ni d'autre.

Ce que
c'est que
des ser-
res, leur
usage.

On appelle Serres, des Lames de fer ou de bois, longues d'environ un pied, larges d'un pouce & demi, épaisses de quatre à cinq lignes à un bout, & fort minces à l'autre. Après que le tambour est ainsi arrêté d'un côté autour de son rouleau, on le tourne bout pour bout, en sorte que la partie qui doit être du côté de la table, soit en haut pour avoir la liberté de travailler à son aise, & ainsi on garnit avec des serres de bois, tout le vuide qui est entre la circonférence du rouleau & le dedans du tambour, observant de laisser déborder le rouleau d'un bon pouce hors du tambour; après quoi on fait entrer des serres de bois, autant qu'on en peut mettre, & tout le

vuide étant exactement rempli, on y pousse à coups de masse, des serres de fer; de maniere qu'il est impossible au tambour de monter ou de descendre, ni de remuer. Après cela on le change de situation, on le remet à plomb sur l'autre bout, & après qu'on l'a garni de serres de bois autant qu'il y en peut entrer, on y met à force, comme à l'autre bout, des serres de fer, observant seulement de laisser deux ouvertures, comme deux abreuvoirs, par lesquelles on acheve de remplir tout ce qui pourroit rester de vuide entre le tambour & le rouleau avec du bray bouillant, dont on couvre tout le reste du bout du rouleau, tant dessus que dessous, afin que l'eau, l'humidité, & le jus des Canes ne pénètrent point dans le bois, parce qu'elles le pourriroient infailliblement.

Les Tambours étant ainsi assurez au tour de leurs rouleaux, on fait une mor-

Pivots de fer qu'on fait entrer dans les Tambours.

toise quarrée dans le centre des deux petits rouleaux, qui en perce toute la longueur, pour y placer les pivots de fer. Quand on parle de petits rouleaux ou tambours, on entend simplement ceux qui sont à côté de celui qui est au milieu, qu'on appelle le grand tambour ou le grand Rolle. On les appelle petits, parce

Quelle différence il y a entre les Tambours.

1696. que les premiers Moulins, qui avoient été faits aux Isles, avoient le Tambour du milieu beaucoup plus gros que les deux autres. On prétendoit avoir de bonnes raisons pour cela, & on disoit que sa grosseur donnant moyen d'y placer une fois plus de dents qu'aux deux autres, les deux petits faisoient deux tours pendant qu'il n'en faisoit qu'un; ce qui étoit une acceleration de mouvement très-considérable; mais comme on a reconnu depuis que cette grosseur cau- soit plus d'incommodité qu'elle n'apportoit de profit, on fait à present les trois tambours égaux, & d'une grosseur raisonnable: cependant ceux des côtez ont toujours conservé le nom de petits tambours.

On détermine la longueur des rouleaux par la hauteur du chassis, c'est-à-dire, que le rouleau a autant de longueur qu'il y a de distance, depuis le niveau du dessus de la table, jusqu'au niveau du dessous des entre-toises, qui joignent les poteaux par le haut. Cette distance est ordinairement de trois pieds ou environ. La largeur de la mortoise qui est dans le rouleau, est de quatre pouces en quarré; elle égale celle du pivot qui doit la remplir: il est de fer, ses deux

extrémités sont rondes, & cette rondeur est d'environ trois pouces de diamètre à chaque bout. Celui d'en-bas est percé dans son centre, comme je l'ai dit ci-dessus, d'une mortoise barlongue, pour recevoir la queue de l'œuf. Celui d'en-haut est plein. Le meilleur cependant seroit qu'il eût une mortoise semblable à celle d'en-bas, afin de pouvoir s'en servir, quand l'autre seroit usée à force de servir, comme cela arrive assez souvent. On assure le pivot dans le rouleau avec des serres de fer dessus & dessous, & on en enfonce même quelques-unes dans l'épaisseur du rouleau, haut & bas, pour tenir le pivot plus fortement attaché au rouleau. Mais comme le bois pourroit éclater par le bout, on le garnit d'un cercle de fer de deux pouces de largeur, & de neuf à dix lignes d'épaisseur, que l'on fait entrer dans le bois, de manière qu'il ne déborde point : il sert à l'entretenir, & à empêcher qu'il ne fende par l'effort des serres que l'on y fait entrer pour affermir le pivot.

La longueur du rouleau qui remplit le grand tambour, surpasse beaucoup celle des autres ; elle arrive jusqu'à l'enrayure du comble du moulin, qui est ordinairement douze ou quinze pieds au

1696. dessus du chassis. C'est pour cette raison qu'on l'appelle l'arbre du moulin ou du grand rolle. Mais comme il seroit impossible & inutile de mettre dans son milieu un pivot de fer de toute cette longueur ; après que le tambour est assuré autour du Rouleau , on se contente de creuser une mortoise dans son centre , dans laquelle on enchasse fortement un pivot de fer , de quinze à dix-huit pouces de longueur , dont la partie ronde du bas , est percé dans son milieu d'une ouverture barlongue , pour recevoir la queuë de l'œnf.

Le reste de la longueur de l'arbre depuis le dessus du chassis jusqu'à l'enrayûre, est taillé à huit pans, tant pour décharger un peu de bois, que pour y faire plus facilement les mortoises, dont nous allons parler. Son extrêmité est coupée & arrondie de maniere , qu'elle est réduite à quatre pouces de diamètre , pour former comme un pivot , qui s'emboîte dans une des pièces de l'enrayûre , ou dans une pièce de bois qui y est jointe & attachée avec des chevilles de fer , qu'on appelle une Demoiselle ; ce qui sert à tenir l'arbre droit , sans qu'il puisse aller ni venir , ni pancher de côté ou d'autre en tournant.

Demoiselle, son usage.

A un pied au dessous de ce pivot, on fait quatre mortoises dans quatre faces opposées de l'arbre; on les creuse en aboutissant, pour recevoir les queuës coupées en tenon de quatre pièces de bois, de trois pouces de diamètre, assez longues pour arriver jusqu'à deux pieds près de terre, faisant un angle de 50. à 55. degrez avec l'arbre. C'est au bout de ces pièces de bois qu'on appelle les bras, qu'on attache la volée, où l'on attèle les chevaux, qui font tourner l'Arbre. Mais comme ce simple tenon n'auroit pas assez de force, pour résister aux efforts que font les chevaux en tirant le bras où ils sont attachez, on fait deux mortoises dans l'autre, environ un pied au-dessus du chassis, dans lesquelles on passe deux traverses de trois à quatre pouces en quarré, dont la longueur arrive jusqu'aux bras: on les joint ensemble par des triangles avec des chevilles de fer, ce qui affermit les bras, sans qu'ils courent aucun risque d'être emportez par le mouvement des chevaux. Mais comme il ne serviroit de faire tourner l'arbre & le grand tambour, si ceux des côtez demeuroient immobiles, on les garnit tous trois de dents, qui s'engrenant les unes dans les autres, font que les petits tam-

Bras de
Moulin,
leur ma-
ge.

1696. bours se meuvent dès que le grand est en mouvement. Ces dents s'enchaissent sur la circonférence des rouleaux, dans des mortoises de trois pouces de haut, sur deux pouces de large, dont le commencement de l'ouverture est à trois pouces au-dessus des tambours. Avant que de marquer où les dents doivent être placées, on partage toute la circonférence en parties égales, de deux en deux pouces, afin qu'il y ait autant de plein que de vuide, c'est-à-dire, autant de dents que d'espaces vuides entr'elles. La hauteur & la largeur des mortoises font les dimensions des dents, dont la situation dans la mortoise doit être telle, que la ligne qui les partage en deux, tombe perpendiculairement sur le centre du rouleau. La profondeur des mortoises doit être de cinq pouces, & la longueur entière de la dent de neuf, de maniere qu'elles sortent hors du rouleau de quatre pouces. Ce qui suffit afin qu'elles s'engrenent suffisamment les unes dans les autres, sans cependant toucher à la circonférence des rouleaux, parce que les deux tambours ayant chacun deux pouces d'épaisseur, c'est justement la longueur que l'on donne aux dents hors du rouleau; afin de faciliter

Dents de
Moulin
leur ne-
cessité,
leur
nombre,
leur ma-
tieres &
leur usa-
ge.

leur mouvement & leur rencontre, on coupe leurs vives arrêtes, & on les arrondit un peu selon leur hauteur, de sorte que leur bout fait comme un demi-cercle; & comme leur situation perpendiculaire au centre du rouleau, fait que l'ouverture qu'elles laissent entr'elles à leurs extrémités, est bien plus grande que celle qui est entr'elles sur la circonférence du rouleau, cela fait qu'elles ne se touchent guères que dans le milieu de leur saillie; ce qui suffit pour imprimer tout le mouvement nécessaire au moulin. On se sert de Balatas, de Courbary, de Bois-rouge, ou de Bois d'Inde, pour faire les dents, & on a soin que les divisions des mortoises soient bien égales dans les trois rouleaux; & s'il se trouvoit quelque chose de plus ou de moins dans quelque'un d'eux, on régale ou repartit exactement ce défaut, ou cet excès sur toutes les autres parties pleines & vuides, afin qu'il y ait entre toutes les dents le plus d'égalité qu'il est possible, parce que s'il y a un plus grand espace d'une dent à l'autre, la plus éloignée sera frappée plus violemment que si elle avoit été toujours presque adhérente à celle qui la pousse. Or l'effort que celle-ci fait contre celle qui est plus éloignée, ne peut

Raisons de l'égalité qui doit être entre les dents, & leurs vuides,

1696. manquer d'être plus grand, parce qu'il vient de plus loin, & par conséquent de comprimer davantage ses parties; & comme elle reçoit successivement la même augmentation d'effort de toutes les autres dents qui la touchent, il faut qu'elle cède enfin à la violence, son bois s'éclate, & elle se rompt en pièces. Celle qui la suit, a encore plus à souffrir, parce que l'effort que les autres dents font contr'elle, est augmenté par la distance où elle se trouve, de sorte qu'elle est bien plutôt rompuë: & si on n'arrêtoit pas promptement le mouvement du moulin, on auroit le chagrin de voir sauter toutes les dents, les unes après les autres. La même chose arrive quand quelqu'un des rouleaux n'est pas à plomb, parce que pour lors les dents se frappent de biais, & ne pouvant plus être toutes d'égale force, il faut que la plus foible cède & se rompe; ce qui entraîne nécessairement la perte de toutes les autres. Il faut dans ces occasions arrêter promptement le moulin: cela est aisé aux moulins qui sont tournez par des Bœufs, ou par des Chevaux: mais il n'en est pas de même des moulins à eau, où le mouvement de la grande rouë ne cesse pas d'abord qu'on a dé-

tourné l'eau qui la fait mouvoir, dont la continuation de mouvement, pour peu qu'il dure, est capable de rompre & d'édenter tout un moulin. 1696.

Ce n'est pas un petit embarras que de remettre ces dents, sur tout quand elles sont rompuës au ras du rouleau. J'ai été quelquefois obligé de les faire hacher à coups de ciseau, & de les retirer par esquilles. D'autres fois on les retire en y enfonçant un gros Tirefond dans l'anneau duquel on passe une corde pour suspendre le tambour en l'air, & pour faire lâcher la dent par la pesanteur du tambour : mais on ne peut se servir de ce remede qu'aux petits Tambours, & non pas au grand, à cause du trop grand embarras qu'il y a à le descendre. On est donc réduit à les tirer par morceaux avec le ciseau, ou à faire une espece de Renard, comme les Charpentiers le pratiquent pour retirer les chevilles qui sont trop enfoncées.

Maniere
de remettre
les
dents.

Au reste c'est une précaution indispensable dans une habitation, d'avoir toujours une trentaine de dents prêtes à mettre en place, afin de les employer dès qu'on s'apperçoit que quelqu'une commence à se gâter.

On a soin trois ou quatre fois le jour

1696 de frotter les dents avec de la graisse, tant pour les faire couler plus facilement l'une contre l'autre, que pour les empêcher de s'échauffer par excès.

Précau-
tion pour
empê-
cher que
les dents
ne s'é-
chauf-
sent.

J'ai dit ci-devant de quelle maniere les petits tambours étoient affermis à côté du grand par le moyen des collets ou crapaudines de fonte, qui sont enchassées dans les Embasses. Le haut est arrêté de la même maniere par un autre collet ou crapaudine enchassée dans une Embasse, que l'on fait passer dans une grande mortoise taillée dans la sabliere, qui joint le haut des poteaux dans leur long pan. On fait cette mortoise beaucoup plus longue qu'il n'est nécessaire, pour le passage & pour le mouvement de l'Embasse, afin de pouvoir abaisser le tambour, quand on le juge nécessaire, en reculant seulement l'Embasse, sans l'ôter tout-à-fait de sa place. Le haut du chassis n'a point d'entre-toises par les bouts; outre qu'elles seroient inutiles, puisque les deux entre-toises qui soutiennent la table, le lient assez, elles seroient embarrassantes, quand il faut abaisser le grand rolle pour reparer quelque chose au tambour, parce qu'on est obligé de le coucher sur la table après en avoir ôté les petits: ce qui seroit impo-

sible, si les bouts du chassis étoient fermez par des sablières ou entre-toises. Mais afin de ne rien négliger de tout ce qui peut contribuer à la solidité du moulin, on taille de telle sorte les entre-toises qui portent les crapaudines du haut des petits tambours, qu'on laisse à une de leurs extrémités une épaisseur de deux pouces de leur même bois, & on arrête l'autre par le moyen d'une cheville de fer, qui la traverse, & qui l'accolle de telle sorte, qu'elle fait l'effet d'une entre-toise. On remplit le reste du vuide de la mortoise avec des coins, dont on augmente ou diminue le nombre à proportion que l'on veut tenir le rolle ferré ou lâché; pourvû qu'il soit bien à plomb: car sans cela on s'exposeroit à voir sauter toutes les dents, & à faire gâter les œufs & les platines, sur lesquelles ils roulent.

A chaque bout du Chassis & au-dans des poteaux, on cloie des triangles de bois de deux pouces d'épaisseur, sur trois à quatre pouces de large, dont un des bouts pose sur la table, & l'autre est plus élevé de deux pouces que le niveau de la même table. Elles servent à porter des tables ou établis, qui couvrent toute la superficie de celle du moulin, y com-

Tables
volantes,
ou établis
qui ac-
compa-
gnent la
table du
Moulin.

1696. pris même l'épaisseur des poteaux & davantage. Ces tables ou établis sont des deux côtez des tambours, elles se joignent & s'attachent ensemble avec des crochets plats de fer. Ce qui s'en trouve au-devant des tambours, est échancré selon leur circonférence ou leur tour; & la pointe que forment les deux échancrures, pénètre entre les tambours aussi avant qu'elle le peut faire. La largeur de ces établis doit être telle, que les Nègres ou Nègresses qui servent le moulin, c'est-à-dire, qui présentent les cannes entre les rouleaux, ou qui repassent les mêmes cannes déjà pressées entre le premier & le second rouleau, entre le premier & le troisième, ne puissent pas toucher avec les doigts, à l'endroit où les tambours se touchent, à cause des accidens funestes, & du danger presque sans remède, qu'il y a de passer, & d'être écrasés comme les cannes entre les tambours. Ces accidens sont plus fréquens, & plus à craindre aux moulins à eau, qu'aux moulins à chevaux, parce qu'on est plus maître d'arrêter le mouvement de ces derniers, que des autres, dont la rouë ne laisse pas de faire encore quelques tours après qu'on a détourné l'eau qui la faisoit agir, parce que le mouve-

ment violent, dont elle étoit agitée, continuë encore, après que son principe a cessé d'agir. 1696.

On met sur chaque établi un bloc de bois d'environ un pied & demi en carré, dont l'un des côtez est coupé en pointe, & échancré de maniere qu'il pénètre les deux tambours autant qu'il peut s'approcher du point de leur jonction. La pointe qui entre dans les tambours, est plus haute que le reste du bloc.

On pose les cannes dessus, & il sert à les diriger, ou à les conduire entre les tambours, & empêche que celles qui se rompent, ne tombent dessous.

Maniere
de servir,
ou de
donner à
manger
au Mou-
lin.

Lorsque le moulin tourne de gauche à droit, on met les cannes entre le premier tambour & le second, c'est à-dire, entre celui qui est à la droite du grand, qui est toujours le second, de quelque côté que l'on commence à compter.

Comme le grand Tambour, c'est-à-dire, celui du milieu, est le principe du mouvement des deux autres, son mouvement allant de gauche à droite, ses dents qui s'engrenent dans celle du rouleau qui est à sa droite, le font tourner de droite à gauche, & par une suite nécessaire font tourner celui qui est à sa gauche, de gauche à droite; de sorte que

402 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. les deux superficies voisines, concourent l'une avec l'autre à attirer puissamment, & sans esperance de leur faire lâcher prise ce qu'elles ont une fois mordu, jusqu'à ce qu'il ait tout-à-fait passé entr'elles. L'action que l'on fait en présentant des cannes entre les tambours, s'appelle donner à manger au moulin. Il n'est pas nécessaire de pousser beaucoup les canner entre les rouleaux pour les y faire passer. Quoiqu'ils soient polis comme une glace, & si pressez l'un contre l'autre, qu'on n'y peut faire passer un écu sans l'applatir; dès que le bout de la canne est au point de leur jonction, les deux rouleaux le serrent, & l'attirent en le comprimant d'une maniere, qu'ils en font sortir tout le suc, & avec une vitesse proportionnée au mouvement du grand rolle. Les cannes ayant été ainsi pressées en passant entre les deux premiers rolles, sont appellées Bagaces; elles sont reçûës de l'autre côté par une Nègresse, qui les plie en deux selon leur longueur, & les présente sur le bloc entre le premier & le troisiéme rolle, où elles passent, & achevent de rendre tout le reste du suc qui pourroit encore y être.

Le jus, ou suc, ou vin, comme on l'appelle en quelques endroits, tombe le

Ce que
c'est que
les Bagaces.

long des tambours sur les échancrures de la table, & de-là sur les deux allettes qui sont à côté, dont la pente le conduit dans la gouttière, qui le porte à la Sucrierie. 1696.

On met quatre Négresses pour le service d'un moulin, & quelquefois cinq sur tout quand c'est un moulin à eau, qui mange beaucoup de cannes, ou quand les cafes où l'on serre les Bagaces, après qu'elles ont passé au moulin, sont un peu éloignées. Com-
bien il
faut de
gens pour
servir un
moulin,
& leur
employ.

Une de ces Négresses est occupée à prendre les paquets de cannes du lieu où les cabroïers les ont déchargez, qui doit être toujours le plus proche qu'il se peut du moulin, & à les approcher & arranger les uns sur les autres à la gauche de celle qui donne à manger au moulin. Celle-ci les prend les uns après les autres, les pose sur l'établi, les délie, ou pour avoir plutôt fait, quand on est un peu pressé, elle coupe d'un coup de serpe les deux amarres, & pousse les cannes dans l'entre-deux des tambours. Souvent dans les moulins à eau elle ne se donne pas la peine de délier les paquets, elle les met tout entiers; c'est pourtant ce qu'on ne doit pas permettre, parce que cette trop grande quantité de

— 404 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. cannes fait faire de trop grands efforts au moulin , oblige les tambours de s'éloigner , & presse moins les cannes. Il faut que les tambours soient toujours remplis , & ne pas attendre que celles qui y sont soient entièrement passées pour y en substituer de nouvelles ; mais comme elles ne sont pas toutes d'égale longueur , dès que les plus courtes sont passées , il faut remplir leur place par d'autres.

La troisième Nègresse reçoit de l'autre côté des tambours les cannes qui ont passé ; elle les ploie en deux , & les fait repasser entre le premier & le troisième tambour , observant qu'ils soient toujours garnis de bagaces , comme les autres sont fournis de cannes : par ce moyen le grand roule demeure bien perpendiculaire ; il presse également , & fait que les cannes restent sans jus , & que les bagaces sortent presque toutes séchées.

La quatrième Nègresse & la cinquième , où il y en a cinq , prennent les bagaces à mesure qu'elles sortent des tambours , & se répandent sur l'établi ; elles en font des paquets , qu'elles portent dans de grandes cases , comme des Hangarts , où on les met en pile , pour les conserver & pour s'en servir à faire

du feu sous les premières chaudières, 1696.
quand elles sont sèches. Celles qui se trouvent brisées & réduites en trop petits morceaux pour être liées en paquet, sont emportées dans de grands panniers de liannes, & jettées un peu à côté du moulin avec les restes des liens, où les chevaux, les bœufs, & les cochons ne manquent pas de les venir manger.

On voit ainsi, que les bagaces ne sont pas inutiles: quelquefois même quand on est pressé de chauffage, on ne fait que les étendre au Soleil en sortant du moulin, trois ou quatre heures suffisent, & souvent même il n'en faut pas tant, pour les rendre propres à brûler. Il y a des endroits, comme aux basses-terres de la Martinique, & de la Guadeloupe, presque dans toute l'Isle de Saint Christophle, de la Barbade, de Nières & autres, où l'on ne se sert point d'autre chose pour chauffer les deux dernières chaudières, les premières l'étant seulement avec les pailles ou feuilles de Canes; Mais aux Cabbesteres des Isles, & en d'autres endroits, où les terres sont plus neuves & plus fortes, les canes sont plus dures & plus aqueuses, & ordinairement on ne manque pas de bois dans ces endroits-là, on n'y employe guères les pailles, on

Usage
qu'on
fait des
bagaces.

1696. se sert seulement des bagaces sous les deux premières chaudières. On chauffe la troisième avec du menu bois, comme sont les branchages que l'on met en fagots, & les deux dernières en gros bois, afin de faire un feu plus violent & plus continuel, comme il est nécessaire pour achever la cuisson du Sucre.

La facilité que les tambours ont de mordre les cannes, dès qu'elles sont proches du point de leur jonction, & de les attirer entr'eux, fait voir combien il est important d'empêcher que les Nègresses qui donnent à manger au moulin, ou qui repassent les bagaces : (car ce sont ordinairement les femmes qu'on emploie à ce travail,) ne puissent toucher avec le bout des doigts, à l'endroit où les tambours le touchent ; ce qui pourroit arriver, si la largeur des établis ne les en empêchoit, principalement la nuit, quand accablées du travail de la journée & du sommeil, elles s'endorment en poussant les cannes, & se penchant sur l'établi elles suivent involontairement les cannes qu'elles tiennent en leurs mains, elles se trouvent prises & écrasées avant qu'on puisse les secourir, sur tout quand c'est un moulin à eau, dont le mouvement est si rapide qu'il est

Accidens
funestes
qui arri-
vent à
ceux qui
servent
les mou-
lins.

phiquement impossible d'arrêter assez-tôt pour sauver la vie à celle dont les doigts se trouvent pris. En pareilles occasions le plus court remède est de couper promptement le bras d'un coup de serpe; & pour cela on doit toujours tenir sur le bout de la table une serpe sans bec, bien affilée, pour s'en servir au besoin. Il est plus à propos de couper un bras, que de voir passer une personne au travers des rouleaux d'un moulin. Cette précaution n'a pas été inutile chez nous au Fond S. Jacques, où une de nos Nègresses s'étoit laissée prendre au moulin, heureusement pour elle dans le tems qu'on venoit de détourner l'eau. Un Nègre qui tenoit une pince de fer pour lever un des rolles, quand le moulin seroit tout-à-fait arrêté, la mit entre les dents, arrêta le moulin assez de tems pour donner le loisir de couper la moitié de la main qui étoit prise, ce qui sauva le reste du corps.

Une Nègresse appartenant aux Jésuites, ne fut pas si heureuse, elle voulut donner quelque chose à celle qui étoit de l'autre côté des tambours; le bout de sa manche se prit entre les dents, & y entraîna le bras, qui fut suivi du reste du corps dans un instant, sans qu'on pût lui donner aucun secours. Il n'y a que la

1696 tête qui ne passe pas, elle se sépare du col, & tombe du côté que le corps a commencé d'entrer.

Ce qui arriva à la Guadeloupe dans l'année 1699. est encore plus funeste. Une Nègresse du sieur Gressier Habitant du quartier des trois Rivieres, s'étant prise au moulin, & criant de toutes ses forces, le Rafineur courut à son secours; il prit & tiroit fortement les deux bras de cette femme, qui avoient été pris successivement, parce que se sentant une main prise, elle y avoit porté l'autre pour se soulager. Un Nègre qui vouloit mettre une pince de fer dans les dents pour arrêter le mouvement pendant qu'on détournoit l'eau, se pressa trop, & mit la pince trop bas, de sorte qu'une dent se rompit, & la pince glissa entre les tambours, qui la repousserent si violemment contre celui qui la tenoit, qu'un des bouts lui creva l'estomach, & l'autre lui fracassa la tête: cependant la rouë s'étant chargée d'eau, son mouvement redoubla, & le Rafineur se trouva pris avec la Nègresse qu'il avoit voulu secourir, & passa entre les rouleaux, & fut fracassé avec elle.

Accident
arrivé à
la Gua-
deloupe.

Quoique de pareils accidens n'arrivent pas tous les jours; comme ils peuvent arriver, on ne doit rien négliger pour les prévenir.

Je

Je ne dois pas remettre à une autre occasion un avis important que j'ai à donner, qui est que quand on a le bonheur d'arrêter un moulin où quelque membre est pris, il faut bien se garder de faire rétrograder les tambours pour retirer la partie qui y engagée, parce que c'est une nouvelle compression, à laquelle on l'expose, qui acheve de concasser, de briser les os, & de déchirer les nerfs de la personne; mais il faut déferer les rouleaux, & retirer doucement la partie offensée.

Avis
quand il
arrive
de pareils
accidens.

Les Anglois se servent de ce tourment pour punir les Nègres qui ont commis quelque crime considérable, ou les Indiens qui viennent faire des descentes sur leurs terres. Je n'ai point vû ces sortes d'exécutions; mais je les ai apprises de témoins oculaires & dignes de foi. Ils lient ensemble les pieds de celui qu'ils veulent faire mourir, & après lui avoir lié les mains à une corde passée dans une poulie attachée au chassis du moulin, ils élevent le corps, & mettent la pointe des pieds entre les tambours, après quoi ils font marcher les quatre couples de chevaux attachez aux quatre bras, laissent filer la corde qui attache les mains, à mesure que les pieds & le reste du corps

Les Anglois se servent de ce tourment pour faire mourir les Caraïbes & leurs Nègres.

1696. passent entre les tambours. Je ne sçai si on peut inventer un supplice plus affreux. Je reviens à mon sujet.

Outre la largeur des établis, on doit défendre aux Nègresses qui servent le moulin, de monter sur des pierres ou sur autre chose pour s'élever davantage, & pour servir plus aisément, particulièrement en repassant les bagaces. Et comme le sommeil est souvent le principe des accidens qui leur arrivent, on doit les obliger de fumer, ou de chanter; & le Rafineur qui est de quart à la Sucrierie, doit prendre garde que ni les Nègresses du moulin, ni les Nègres qui ont soin d'entretenir le feu aux fourneaux, ni ceux qui écument les chaudières, ne s'endorment pas, non-seulement à cause que le travail seroit retardé ou mal fait; mais encore parce que les Nègres en écumant peuvent se laisser tomber dans la chaudière qui est devant eux, & s'y brûler, ou y être suffoquez, comme cela est arrivé plus d'une fois.

Précaution pour les empêcher de s'endormir.

Travail d'une Sucrierie extrêmement rude. Qu'on dise tout ce qu'on voudra des travaux des Forges de fer, des Verreries, & autres; il est constant qu'il n'y en a point de plus rude que celui d'une Sucrierie, puisque les premiers n'ont tout au plus que douze heures de travail, au lieu

que ceux qui travaillent à une Sucrerie, 1696.
en ont dix-huit par jour, & que sur les
six heures qu'ils ont en deux fois pour
dormir, il faut qu'ils en ôtent les tems
de leur soupé, & souvent celui d'aller
chercher des crabes pour se nourrir : car
il y a beaucoup d'habitans qui se conten-
tent de donner seulement de la farine de
manioc à leurs esclaves.

Voici comme on partage le tems dans
une Sucrerie. On fait lever les Nègres
pour assister à la Priere environ une de-
mie heure avant le jour, c'est-à-dire,
sur les cinq heures du matin; il se passe
presque une heure avant qu'ils soient as-
semblez, & que la Priere soit faite,
parce que dans les maisons bien réglées
on fait un petit Cathéchisme pour les
nouveaux Nègres qu'on dispose au Bap-
tême, ou aux autres Sacremens, quand
ils sont baptisez. Quelques Maîtres leur
donnent à boire un peu d'eau-de-vie,
avant que d'aller au Jardin; c'est ainsi
qu'on appelle le terrain planté de can-
nes ou d'autres choses, ou l'on va tra-
vailler.

Partage
du tems
dans une
Sucrerie.

Ceux qui doivent entrer au service de
la Sucrerie des fourneaux, & du moulin,
y entrent, & y demeurent sans en sortir
jusqu'à six heures du soir. Ils s'accommo-

1696. dent ensemble pour trouver un moment pour déjeûner, & pour dîner, mais de telle maniere, & si promptement, que le travail n'en soit ni suspendu, ni négligé.

Ce que
l'Auteur
prati-
quoit
pour
nourrir
ses Né-
gres
grands
& petits.

Ma coûtume a toujours été d'envoyer à l'heure du diné aux Nègres & aux Nègresses de ces trois endroits un grand plat de farine de manioc, trempée avec du bouillon, avec un morceau de viande salée, des Patates & des Ignames, le tout accompagné d'un coup d'eau-de-vie, & cela sans aucune diminution de la ration ordinaire qu'on leur donne le Dimanche au soir, ou le Lundy matin, pour toute la semaine. Par ce moyen je les tenois contents, & assez bien nourris pour supporter la fatigue du travail, que je ne voulois point du tout voir languissant, ni les Nègres foibles & chancelans, faute d'un petit secours.

Je pratiquois encore une autre chose, dont je me suis toujours bien trouvé. C'étoit de donner à dîner à tous les petits enfans de l'habitation. Cela soula-geoit beaucoup les peres & meres, les delivroit de ce soin, & leur ôtoit le pre-texte de manquer à quelques heures de leur travail, sous prétexte d'avoir be-soin de ce tems pour songer à leurs en-fans. Ils étoient quittes de tout ce soin

en leur donnant le matin avant que d'aller au travail une poignée de farine dans leur couy avec quelque petit morceau de viande ou de crabe, ou des fruits, sans plus s'en mettre en peine que le soit pour les coucher. Ces enfans s'assembloient à la maison un peu avant l'heure du dîné, sans qu'il fut besoin de sonner la cloche pour les appeller. La Nègresse de la cuisine, ou quelque autre, leur faisoit le Catechisme, & après leur avoir fait dire les Prières, dont ils étoient capables, elle les partageoit de six en six autour d'un plat de farine trempée avec du boüillon, puis on leur donnoit à chacun un petit morceau de viande avec des Patates & des Ignames. Ce repas leur suffisoit pour le reste de la journée, parce que pendant le reste du jour ils s'amusaient à manger des cannes & d'autres fruits, & vont à la Sucrierie, où ils boivent du Vesou, c'est-à-dire, du jus de cannes qui a boüilli, & qui a été écumé, & même clarifié, lequel est très-nourrissant: de sorte que quand leurs parens revenoient le soir du travail, ils n'avoient que la peine de les ramasser dans le moulin, ou sous les appentis des fourneaux, où ils les trouvoient endormis, pour les porter coucher à leurs cases.

1696.

Il y a des habitans qui ne permettent pas à leurs Nègres d'entrer dans la Sucrierie, & d'y boire du Vefou, s'imaginant que cela fait une grande diminution à leur récolte. C'est une pure lesine, une économie mal entendue, & même une dureté de les empêcher de jouir de cette petite douceur, qui est le fruit de leur travail. L'écriture ne défend-elle pas de lier la bouche du Bœuf qui foule les Gerbes de blé ? Ce qu'on doit exiger d'eux, c'est qu'ils en demandent la permission au Rafineur, ou à celui qui tient sa place, afin de conserver le bon ordre, & la subordination qui doit être dans une habitation.

Partage
du tems
dans
l'habita-
tion.

Les Nègres qui travaillent au Jardin, portent avec eux ce qu'ils veulent manger à déjeûner, parce qu'on ne revient à la maison que pour dîner. Il y a des Maîtres qui leur donnent une demie heure pour déjeûner sur le lieu du travail, & qui la rabattent sur les deux heures qu'on leur donne à dîner. Il me semble qu'on peut bien leur laisser ces deux heures entières, qui leur servent à se reposer, & à faire ce qu'ils ont besoin dans leur menage : & pour ne rien perdre du tems du travail, on peut les y faire aller un peu plus matin, &

les en rappeler un peu plus tard. 1696.

A onze heures on revient à la maison pour dîner, excepté quand on travaille dans les bois, ou en d'autres lieux fort éloignez, où l'on perdrait une partie du tems à aller & à venir. On avertit alors les Nègres de porter leur diné avec eux, & l'on occupe à des travaux aux environs de la maison, les Nègresses qui ont des enfans à la mammelle, afin qu'elles soient plus à portée d'en avoir soin.

Quand on revient dîner à la maison, on retourne au travail à une heure après midy jusques sur les six heures du soir, qu'on quitte le travail du Jardin, pour revenir à la maison, & commencer celui qu'on appelle la veillée, qui dure encore deux ou trois heures; mais auparavant on fait la Priere: après quoi ceux qui doivent travailler à la Sucrierie, aux fourneaux, & au moulin à minuit, relevent ceux qui y sont actuellement, & demeurent à leur place jusqu'à huit heures; ce qu'on appelle le petit quart. Mais il vaut mieux ne point faire ce partage, & envoyer coucher ceux qui ont travaillé à la Sucrierie depuis minuit, afin qu'ils aient six heures à se reposer, & faire entrer à leur place ceux qui n'ont

1696. travaillé au Jardin , ou autre part , que depuis six heures du matin. Quant aux autres qui ne sont point occupez à ces trois postes , ils passent leur veillée à grager du Manioc , ou à d'autres travaux voisins de la maison , dont on ne manque jamais.

Le Samedi on quitte le travail sur les neuf à dix heures du soir, & comme tous les Ouvriers des deux quarts se rencontrent ensemble , on les employe à porter à la purgerie les formes de Sucre , qu'on a fait les jours précédens , quand on travaille en Sucre blanc , ou à d'autres , lorsqu'on fait du Sucre brut. On emplit d'eau les chaudières , à mesure qu'on les vuide du Sucre , ou du Vefou , dont elles étoient remplies , parce que la chaleur extrême , dont les fourneaux sont embrasés , après même qu'on en a tiré tout le feu , ne manqueroit pas de les brûler , si elles étoient vuides. Quand on fait du Sucre brut , on ne remplit d'eau que les deux dernières , & on laisse les autres pleines de Vefou , mais on ne peut pas prendre cette avance en faisant du Sucre blanc , comme je le dirai dans la suite.

Le Dimanche matin après la Prière on porte à la Purgerie les formes qu'on a remplies pendant la nuit , ou bien on

met en Barrique le Sucre brut qui étoit dans les rafraichissoirs , que l'on n'a pas pû y mettre plutôt , parce qu'il étoit trop chaud.

Si on a apporté des cannes au moulin le Samedi au soir , on ne manque pas d'éveiller les Nègres à minuit , afin que le travail soit discontinué le moins qu'il est possible , & qu'on puisse profiter de la saison sèche , pour faire son Sucre , sans se laisser surprendre par la saison des pluyes.

On voit par ce que j'ai dit ci-dessus , ce que c'est que le travail d'une Sucrierie , & combien il est difficile que des Nègres le plus souvent mal nourris puissent le supporter , sans y succomber. L'expédient que je pris , dès que je fus chargé du soin de nos affaires , fut de partager en deux Escoïades les Nègres que je trouvai propres au travail de la Sucrierie , ou que je fis instruire à cet effet , afin qu'une escoïade eût pendant une semaine les dix-huit heures de travail , & que la semaine suivante elle n'en eût que six ; mais pendant ce tems-là elle travailloit à la Purgerie , quand on faisoit du Sucre blanc , ou au Bois. Et à l'égard des Nègres des fourneaux , & des Nègresses du moulin , je les divisai en six bandes , dont une

2696. entroit chaque jour en exercice , de maniere que le travail étant ainsi partagé , il étoit plus facile à supporter , & j'étois en droit d'exiger de mes gens un travail prompt , assidu & vigoureux.

Soin ex-
trême
qu'on
doit
avoir de
tenir le
Moulin
bien pro-
pre.

Une des choses qu'on ne sçauroit assez recommander aux Nègresses qui servent le moulin , est de le tenir propre , en le lavant souvent. Les raffineurs ou ceux qui tiennent leur place , doivent être exacts jusqu'au scrupule sur ce point là , duquel dépend toute la beauté de leur Sucrierie , sur tout du Sucre Blanc : car si le moulin est sale & gras , le jus qui sort des cannes , contracte aussi-tôt les mêmes défauts , & devient aigre avant que d'arriver aux chaudières , ce qui de tous les défauts est le plus à craindre , & où il n'y a point de remede. On lave ordinairement les moulins deux fois par jour ; le matin dès qu'il fait jour en prenant le quart , & un peu avant la nuit. Il faut pour cela arrêter le moulin , lever les établis , & frotter avec de la cendre les Embasses ; & tous les endroits où le jus s'est répandu en tombant des rouleaux : car il n'y a rien qui engraisse tant , & qui porte plus d'ordures & plus gluantes que le jus de cannes. Après la cendre on lave avec de nouvelle eau la table , les al-

lettres, les établis & la gouttiere qui porte le jus à la Sucrierie. Et comme tout cela ne se peut faire sans consommer beaucoup de temps, parce que chaque fois qu'on lave le moulin, on est obligé de lever les Embasses & leurs coins, & de les remettre. Je me mis en tête d'abrèger toutes ces cérémonies, en faisant des tables plus commodes, plus solides, & qui se pussent laver sans arrêter le moulin & sans consumer un demi-quart d'heure de tems. J'en fis d'abord pour les moulins de nos habitations, & dans la suite j'en ai tracé pour plusieurs personnes qui en avoient reconnu l'utilité. La longueur de ces tables étoit la même que de celles que j'ai décrit ci-dessus; mais leur largeur excédoit celle du chassis de six pouces, de sorte qu'elles avoient quatre pieds & demi de large. Comme il n'est pas facile à tout le monde d'avoir des bois de cette épaisseur, & que même quand on en peut avoir, une table de cette grandeur & de ce poids, est difficile à remuer & à poser dans un chassis, je la faisois faire de trois pièces selon leur longueur; celle du milieu étoit toujours la plus large, & les deux autres qui la cantonnoient, achevoient les quatre pieds & demi qui en font toute la largeur, & lui

Tables
plus
commo-
des de
l'inven-
tion de
l'Auteur

1696.

1696. servoient comme d'alaisés : elles étoient entaillées au droit des poteaux qu'elles embrassoient & accolloient très juste, ce qui affermissoit considérablement le châssis, dont les poteaux ne pouvoient se mouvoir, quand même leur Sole auroit été gâtée, puisqu'en ce cas la table leur auroit tenu lieu d'entre-toise, avec laquelle ils auroient été fortement liez ou par une longue cheville de fer, ou par plusieurs chevilles de bois.

La mortoise du milieu perçoit toute la largeur de la table, & comme cette grande largeur auroit empêché de placer commodément l'œuf & la platine du grand rolle, je lui faisois donner plus de hauteur & de largeur qu'aux tables ordinaires, & je faisois encastrier la platine sur une planche posée en coulisse dans la mortoise, par le moyen de laquelle la platine se posoit facilement sur l'œuf, sans pouvoir varier le moins du monde.

Au lieu des échancrures qui étoient aux tables ordinaires, pour donner passage aux pivots des petits rolles, je faisois faire des mortoises pareilles à celles du milieu; & au milieu de ces trois mortoises on pratiquoit des ouvertures rondes pour le passage des pivots.

A six pouces des bords de la table on creusoit dans son épaisseur jusqu'à la profondeur d'un pouce, au bout qui est vers le rambour le plus éloigné de la Sucrerie, venant en pente doucement jusqu'à trois pouces à l'autre bout de la table, afin que le jus en tombant des rouleaux, coulât facilement sur la table, & de là dans la gouttiere; & pour l'empêcher de couler sur les Embasses, où il auroit été perdu, je faisois laisser autour des ouvertures des pivots, un bordage en forme de bourlet, pratiqué dans toute l'épaisseur du bois, aussi élevé que les bords de la table, qui rejettoit le jus sur la table, & l'empêchoit de passer par ces ouvertures. Les Embasses des petits rouleaux peuvent être arrêtées à chaque côté de la table, avec des chevilles plattes, quoique cela ne soit pas d'une grande nécessité.

Outre l'utilité que j'ai remarquée de ces fortes de tables, dont la pesanteur, la largeur, & la coupe rendent le chassis immobile, elles procurent encore deux avantages considérables.

Le premier est d'élever le jus des cannes de plus de quinze pouces plus haut qu'il n'en auroit eu, s'il fût tombé des tables ordinaires: ce qui est un avanta-

Utilité
de ces
tables.

1696. ge pour les moulins à eau, dont les Structures & les fourneaux sont souvent enterrez à cause de la contrainte, où l'on est ordinairement pour le canal qui porte l'eau sur la grande rouë.

Le second qui est le plus considérable, est la facilité de laver, & de nettoyer la table, puisqu'on le peut faire sans arrêter le moulin, & cela dans un moment. Il suffit de lever les établis, & de jeter sur la table de la cendre & de l'eau, & de la frotter avec un balay plat, pendant qu'une Nègresse reçoit dans une Baille au bout de la table, l'eau & la cendre qui ont servi à la laver. On doit aussi jeter de l'eau sur les tambours, & les frotter avec le balay : car bien qu'ils soient fort unis, il peut toujours s'y attacher de la graisse, & un certain suc acide, qui peut gâter le jus, auquel il se communiqueroit : & comme ce jus ne tombe plus entre les Embasses, où il serroit à rafraichir les œufs & les platines, il faut avoir soin de les graisser quand on graisse les dents des tambours, de peur qu'elles ne s'échauffent, & ne se détremperent pas la chaleur, qu'elles contractent en tournant.

Les tables pour être bien propres, doivent être couvertes d'une nappe de

plomb, qui tombe deux ou trois pouces en dehors de tous côtez, & qui remplisse exactement toute la profondeur, en suivant exactement le trait & la pente qu'on y a donnée. Cette dépense n'est pas considérable, ou du moins elle n'augmente pas de beaucoup celle qu'on feroit obligé de faire pour le bois, dont les tables ordinaires sont composées; puisqu'on peut faire celles que j'ai inventées, de toute sortes de bois, même des plus communs, en les couvrant de plomb, au lieu que les autres ne peuvent être faites que de bois très-bons, comme sont le Balatas, l'Acomas, le Bois d'Inde, l'Epineux, ou le Bois-Lezard, qui étant fort rares, sont aussi fort chers.

Le châssis du moulin, avec tout ce qu'il renferme, comme je viens de le décrire, est couvert d'un comble fait en cône, de trente à trente-six pieds de diamètre. La sabliere qui le soutient, est posée sur des poteaux de douze à treize pieds de long, dont le tiers est enfoncé en terre. Chaque poteau est emmortoisé dans une Sole de sept à huit pieds de long, aux deux bouts de laquelle on ente deux contre-fiches, qui s'emmortoient dans le poteau: celle de dedans le moulin ne vient qu'à fleur de terre;

Comble
de moulin

1696. mais celle de dehors monte à quatre pieds plus haut : elles servent à tenir les poteaux bien droits , & les empêchent de pencher en dedans ou en dehors. La sablière est emmortoisée & chevillée dans le bout des poteaux. Les pièces principales qui portent l'assemblage de l'enrayûre, portent droit sur les poteaux, & les autres sur la sablière.

Ceux qui ne craignent pas la dépense, font une double enrayûre, pour lier davantage tout l'assemblage. D'autres se contentent d'une seule. Ce qu'il y a à observer, est que l'ouverture qui reçoit le bout de l'Arbre, où est le tambour du milieu, ne doit point se trouver dans le centre de la croisée de l'assemblage, ni à côté ; mais que ce centre doit être vuide, afin que le bout de l'Arbre y passe librement, sans faire tort à la charpente, & il doit être reçu dans une pièce de bois, appelée Demoiselle, de quinze à seize pouces de large, sur cinq à six pouces d'épaisseur, attachée sur le centre vuide de l'enrayûre avec des chevilles de fer à clavette, afin que dans le besoin d'élever ou d'abaisser le grand roule, il n'y ait qu'à détacher la Demoiselle, pour être maître de l'Arbre du grand roule. Il est bon d'avoir des crampons de

fer , attachez au poinçon , pour y mettre les palans , afin de s'en servir pour lever l'Arbre , sans être obligé de les attacher aux chevrons de l'enrayûre qui n'ont pas tant de force que l'enrayûre , pour porter un si pesant fardeau. On peut mettre aux chevrons les crampons, dont on se sert pour les petits rolles qu'on veut descendre de leur place , ou les y remettre , sans se fatiguer , comme on fait ordinairement, en les roulant sur des pièces de bois appuyées sur la table, aux risques de la gâter , & souvent d'estropier les Nègres qu'on employe à cet ouvrage.

J'ai dit qu'on attachoit les chevaux au bout des bras du moulin pour le faire agir. Sur quoi il faut observer que quand on a un nombre considérable de chevaux ou de bœufs destinez à ce travail , il vaut mieux en mettre deux couples , & les y laisser plus long-tems , que de n'en mettre qu'une , & l'y laisser moins. La raison est , que quand il n'y a qu'une couple de chevaux attachez à un bras , ils font toujours pancher l'Arbre du côté qu'ils sont attachez : ce qui ne se peut faire sans ôter le grand rolle de son plomb , & rendre le mouvement plus rude. Les Nègres , grands ou petits , qui

Observation sur le mouvement qu'on imprime au moulin par le moyen des chevaux.

1696. chassent les chevaux attachez au moulin , ont coutume de s'asseoir sur la cheville de fer qui traverse le bras où est attachée la volée qui tient les traits des chevaux. C'est un abus qu'on doit empêcher , parce que c'est un nouveau poids qui attire l'Arbre , & qui le fait pancher davantage. Mais quand il y a deux couples de chevaux , comme ils sont attachez aux deux bras opposez , ils tiennent les deux bras en équilibre , & pour lors il importe peu que les Nègres prennent ce petit soulagement. Pour fortifier davantage les bras , on joint celui où les chevaux sont attachez , à celui qui est derriere , par le moyen d'une perche de trois à quatre pouces de diamètre , qui est chevillée sur les deux bras. Les chevaux qui sont attachez au moulin , n'ont d'autres harnois que de simples coliers composez de deux bourlets de grosse toile , remplis de bourre qu'on leur passe dans le col , & qui s'arrêtent aux épaules. L'un des bourlets passe dessus le col , & l'autre tombe en maniere de poitrail : aux endroits où ces bourlets se joignent , il y a deux morceaux de cuir avec un œil au milieu , où l'on fait passer le bout du trait qui y est retenu par un nœud : & pour empêcher que les traits qui sont de

Harnois
de che-
vaux qui
font
tourner
le mou-
lin.

corde , n'écorchent les cuisses des che- 1696
vaux par leur frottement , on les éloig-
ne le plus qu'il est possible l'un de l'autre,
en les attachant aux bouts de la volée ,
& en faisant croiser les traits du milieu.
Ils ont outre cela un licol assez long ,
pour être attaché au bras qui est devant
eux , afin qu'il tirent droit , & qu'ils ne
s'écartent point de leur route.

Dans les moulins , où l'on se sert de
chèvres , & de bœufs , on employe ces
derniers la nuit plutôt que le jour , parce
qu'ils résistent moins à la chaleur que les
chevaux ; mais comme leur allure est
lente , il font moins d'ouvrage que les
chevaux. On les attelle avec un jonc qui
est attaché à leurs cornes avec des cour-
royes. Le milieu du joug est percé pour
recevoir le bout d'un long bâton , dont
l'autre extrémité est garnie d'un crochet
de fer qui s'attache au bout du bras.

Quand on ne met qu'une couple de
chevaux , on les change de deux en deux
heures ; mais quand on en met deux cou-
ples , on les fait travailler quatre heures,
quoiqu'à mon avis il seroit plus expé-
dient de partager ces quatre heures en
deux , afin de ne pas tant fatiguer les che-
vaux.

Les moulins où les tambours sont per-

1696. pendiculaires à la table, s'appellent moulins droits, soit qu'ils aillent par le moyen des chevaux ou de Peau. Il y a encore deux autres especes de moulins qui sont mûs par les chevaux.

Les premiers dont se servoient les Portugais au commencement de leur établissement au Bresil, & dont on dit qu'ils se servent encore en quelques endroits, sont tout-à-fait semblables à ceux, dont on se sert en Normandie pour briser les pommes à faire le Cidre, & dont on se sert aux Pais où il y a des Oliviers pour écraser les Olives, ou pour mettre en poussiere une espece de Gland qui vient du Levant, qu'on appelle Valonnée, dont on se sert en Italie pour passer les Cuirs. Comme il se peut faire que bien des gens n'ont pas vû cette machine, en voici la description en peu de mots.

Moulins
dont on
se sert au
Bresil.

L'Aire du moulin est ronde; elle est faite de pierre de taille, coupée en pente, depuis le centre jusqu'aux bords, qui sont relevez de quelques pouces. Cette Aire a encore une autre pente tout le long de son rebord, afin que le suc des cannes, des pommes, ou d'autres fruits qu'on écrase, coule vers un endroit, où le bord a une ouverture, par laquelle le suc tombe dans un bacq, ou

dans un autre vaisseau, qui est destiné 1696.
à le recevoir.

Le centre de l'Aire est percé d'une ouverture ronde, dont le fond est garni d'une platine de fer acérée, pour recevoir la pointe de l'œuf ou du pivot, dont est armée une pièce de bois de six à sept pouces en quarré, dont l'autre extrémité taillée en maniere de pivot, passe dans une ouverture ronde, pratiquée dans une Demoiselle, ou autre pièce de bois, fortement attachée à la charpente.

A un pied & demi, ou deux pieds au-dessus de l'aire, l'Arbre, dont je viens de parler, est percé d'une mortoise quarrée, dans laquelle on passe & on arrête une autre pièce de bois de quatre à cinq pouces de diamètre, & de neuf à dix pieds de long. Une meule de trois à quatre pieds de diamètre, d'un pied ou plus d'épaisseur, de pierre dure, est enchassée dans cette traverse qui lui sert d'axe, autour duquel elle se peut mouvoir, mais sans s'écarter du lieu où elle est posée, parce qu'elle y est arrêtée par des rondelles & par des chevilles plates de fer, de maniere qu'en tournant elle écrase tout ce qu'on présente sous la voye, en dedans du rebord de l'aire. Les chevaux qui la tournent, sont at-

1696. tachez à l'autre extrémité de l'axe, & dans le même tems qu'ils font tourner l'axe autour de l'Arbre, la meule tourne autour de l'axe. On présente les cannes ou autres choses qu'on veut écraser, sur le passage de la meule, & on les y met en différentes situations, jusqu'à ce qu'on ait exprimé tout le suc qui est dedans.

Je croi que cette espece de moulin est meilleure pour les Pommés, pour les Olives, & pour la Valonnée, que pour les Cannes, & qu'il n'avance pas le travail comme ceux que j'ai décrit ci-devant, ou que je décrirai ci-après.

Moulins
couchez.

Les seconds ont la longueur des tambours, parallele à la superficie de la table. On les appelle moulins couchez. Le tambour du milieu est enchassé dans l'arbre, qui sert en même-tems d'axe à une rouë de quinze à dix huit pieds de diamètre, assez large pour contenir un cheval ou un asne qu'on y fait entrer, & qui la fait tourner par son poids, & par son mouvement. Le tambour du milieu est garni de dents à l'ordinaire, qui s'engrenent dans celles des autres tambours, & qui leur impriment le mouvement à mesure que celui du milieu se meut.

On voit bien que ces deux tambours doivent être, l'un dessus & l'autre dessous celui du milieu. Ils sont retenus dans cette situation par des entre-toises, où les crapaudines qui portent leurs pivots, sont enchassées. Ces entre-toises doivent se mouvoir dans les coulisses pratiquées dans l'épaisseur des montans du chassis, afin qu'on puisse approcher les petits tambours de celui du milieu, autant qu'on le juge à propos, par le moyen des coins, dont on le garnit.

On fait passer les cannes entières entre le Tambour le plus bas & celui du milieu, & les bagaces entre celui du milieu & le plus haut.

Ces moulins travaillent à proportion du mouvement qui est imprimé à la rouë par l'animal qui est dedans. Ils peuvent être sujets à trois inconveniens. Le premier est, que les cannes se trouvant horizontalement peuvent glisser facilement le long des tambours, & s'embarasser dans les dents. Le second, que quand le mouvement est violent, comme il arrive dans ceux, dont la rouë est mûë par l'eau, le jus des cannes circule autour des tambours, & coule le long des dents & des pivots, ou jaillit hors de la table. Le remede qu'on pour-

Utilité & inconveniens de ces moulins, & le remede.

1696. roit apporter en partie à cet inconve-
 nient , seroit de mettre au bout des tam-
 bours de petites allettes de bois mince
 ou de fer blanc , qui resserreroient le jus
 des cannes , & les empêcheroient de s'é-
 carter des tambours. Le troisiéme est ,
 que les bagaces sortant du même côté ,
 qu'on présente les cannes , elles doivent
 tomber sur elles , & causer de la confu-
 sion. Il est vrai , qu'on peut ajuster une
 planche vis-à-vis le milieu du grand rol-
 le , qui soit inclinée en dehors , sur la-
 quelle les bagaces glissent , sans se mêler
 parmi les cannes ; mais cela ne peut pas
 empêcher que la Négresse qui donne à
 manger au moulin , ne soit toujours
 couverte de bagaces ; ce qui n'est pas une
 petite incommodité.

J'ai vû un moulin de cette façon à la
 grande terre de la Guadeloupe ; il appar-
 tenoit à un Menuisier , qui ayant gagné
 de quoi acheter quelques Nègres , se mit
 en tête de devenir Sucrier : il avoit conf-
 truit son moulin , qu'il faisoit tourner
 par des asnes : il étoit propre , bien fort
 & bien entendu ; & celui qui l'avoit fait ,
 avoit voulu montrer son habileté , en n'y
 employant point de fer : l'ouvrage me
 plût beaucoup.

Il y en avoit un autre au Fond de Ca-
 nanville

nanville près le Fort Saint Pierre de la Martinique, qui appartenoit à un Habitant nommé Pierre Roi : il étoit aussi tourné par des Asnes, un desquels fut cause d'un procès assez singulier. 1696.

C'est la coûtume des Nègres de donner aux animaux que leurs Maîtres achètent, les noms de ceux dont on les achetez. Ce Pierre Roi avoit acheté un Asne d'un Sergent exploitant, nommé Durand, à qui les Nègres ne manquèrent pas de donner le nom de Durand. Ce Durand Asne étant un jour attaché auprès du moulin, en attendant que son heure d'entrer dans la rouë fut venue, se détacha & s'enfuit dans la Savanne : & comme cela lui arrivoit souvent, parce qu'il étoit fort malin, soit de sa nature, soit pour avoir été élevé par un Sergent, le Maître qui le vit fuir, résolut de le faire châtier d'une manière qui lui fît perdre cette mauvaise habitude. Il cria aux Nègres qui étoient aux fourneaux, de courir à Durand, de l'arrêter, & de lui donner cent coups de bâton. Il arriva dans le moment que le Maître donnoit cet ordre, que Durand Sergent étoit dans la Savanne, venant à la maison de Pierre Roi pour y faire quelque signification, qui s'entendant

Procès
arrivé à
la Martinique au
suite
d'un Asne &
d'un Sergent.

1696. nommer, crût que ce commandement le regardoit, & n'en douta plus du tout, quand il vit que trois ou quatre Nègres se détachoiert armez de bâtons, & couroient vers lui, parce que Durand l'Asne étoit aussi de ce côté-là; il craignit tout de bon qu'on n'en voulût à sa peau, & se mit à fuir de toutes ses jambes. Durand l'Asne en fit autant, & les Nègres qui crioient & couroient après lui à toutes jambes, les épouventerent tellement tous deux, que Durand Sergent courut près d'une demie lieuë, sans oser regarder derriere lui. Il trouva enfin une maison, dans laquelle il se jetta tout hors d'haleine. Il ne manqua pas de prendre à témoins de sa fuite les gens qu'il y trouva, & de leur dire, que Pierre Roi avoit fait courir ses Nègres après lui pour l'assommer à coups de bâton, comme il avoit entendu qu'il leur en donnoit ordre. Il fit son procès verbal de rebellion, qu'il fit signer à ses témoins, & se fit saigner dès qu'il fut arrivé chez lui, de crainte que la course qu'il avoit faite, & la peur qu'il avoit eüe, ne lui causassent quelque maladie. Il présenta Requête au Juge, il y joignit son procès verbal de rebellion, & se flattoit par avance que cette affaire lui vaudroit quel-

que centaine d'Écus. Le Juge informa, 1696.
& après l'audition des témoins, il décer-
na un adjournement personnel contre
Pierre Roi. Celui-ci ayant comparu,
& étant interrogé à qui il avoit ordonné
de donner cent coups de bâton, il ré-
pondit que c'étoit à un de ses Asnes;
qu'il s'étonnoit qu'on le fit venir en Jus-
tice pour cela; qu'il avoit crû jusqu'à
présent qu'il lui étoit permis de faire
châtier ses Nègres & ses Asnes, quand
ils manquoient, sans en demander per-
mission. Le Juge lui dit, qu'il ne s'agis-
soit pas d'un Asne, mais d'un Officier
de Justice qui étoit allé chez lui; qu'il
avoit ordonné à ses Nègres de le pren-
dre, de l'amarrer, & de lui donner cent
coups de bâton. L'autre nia le fait, &
demanda qu'on lui représentât cet Offi-
cier de Justice qui se plaignoit. Surquoï
Durand Sergent ayant paru, & lui ayant
soutenu que son allegué étoit véritable,
& qu'il l'avoit nommé, en ordonnant à
ses Nègres de le prendre, de l'amarrer,
& de lui donner cent coups de bâton,
& voyant un des Nègres de Pierre Roi,
qu'il reconnut être un de ceux qu'il sup-
posoit avoir couru après lui, il l'indi-
qua au Juge, qui l'ayant fait approcher
du Tribunal, & l'ayant interrogé sur le

1696. fait, reconnu clairement que les coups de bâton n'avoient pas été ordonnez pour Durand le Sergent, mais pour Durand l'Asne. Il fit une reprimande au Sergent, & renvoya Pierre Roi déchargé de l'action intentée contre lui, avec permission de faire donner à Durand l'Asne tant de coups de bâton qu'il jugeroit à propos; & Durand Sergent condamné aux dépens.

Moulins' Les moulins à eau sont de deux fortes;
à eau. il y en a de droits, & de couchez.

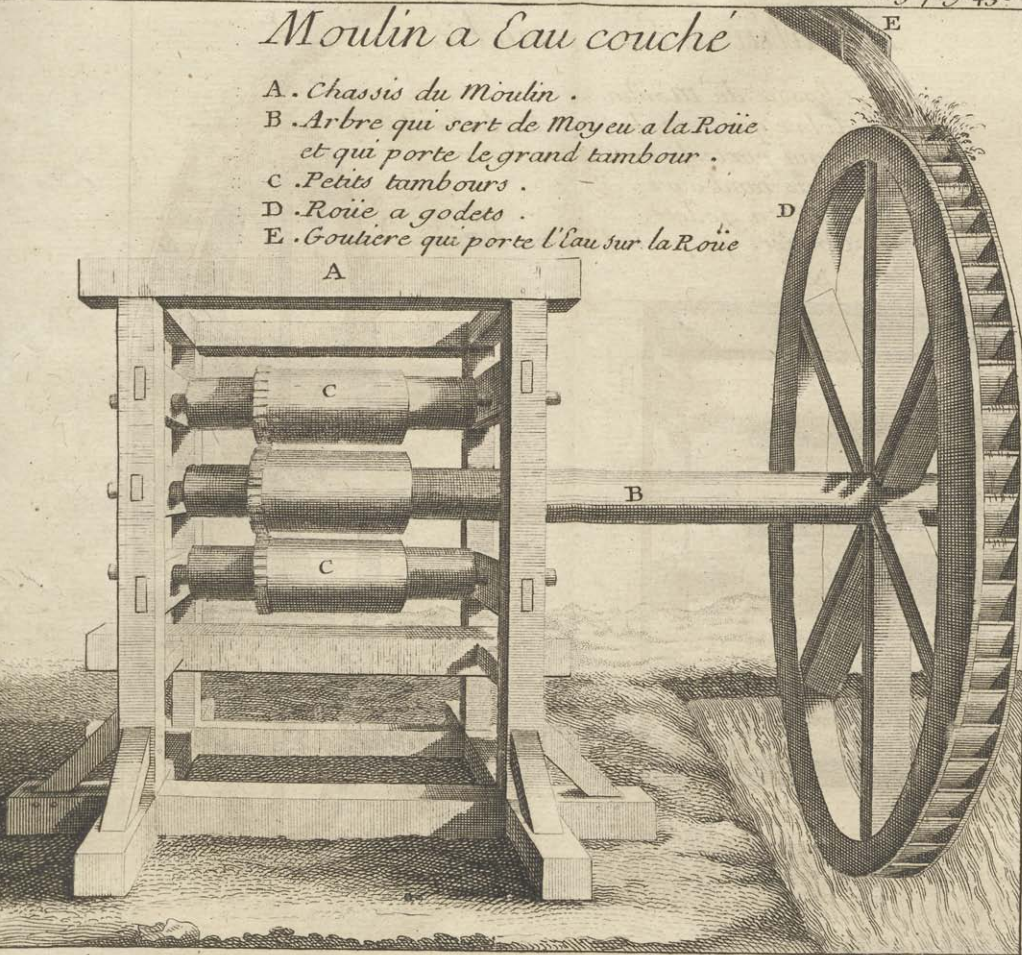
Les derniers ne different de celui que je viens de décrire, qu'en ce que la rouë qui le fait agir, est faite avec des Godets qui reçoivent l'eau, qui par son poids, & par son mouvement imprime celui qu'elle doit avoir pour tourner. Le diamètre des rouës est depuis dix huit jusqu'à vingt-deux pieds. L'Arbre où le grand tambour est enchassé, & qui sert d'essieu à la rouë, a pour l'ordinaire dix-huit pouces de diamètre, il est taillé à huit pans depuis les dents jusqu'à un demi-pied près de son extrêmité. Ses deux extrêmitétez sont percées d'une mortoise quarrée de quatre pouces de face, sur dix-huit pouces de profondeur, qui servent à recevoir les pivots de fer, sur lesquels la rouë tourne; les deux bouts

Table des Matières
Livre I. De la Nature de l'Homme
Livre II. De la Formation de l'Homme
Livre III. De la Vieillesse de l'Homme
Livre IV. De la Mort de l'Homme
Livre V. De la Vieillesse de l'Homme
Livre VI. De la Mort de l'Homme
Livre VII. De la Vieillesse de l'Homme
Livre VIII. De la Mort de l'Homme
Livre IX. De la Vieillesse de l'Homme
Livre X. De la Mort de l'Homme

Fin de la Table des Chapitres
de la troisième partie.

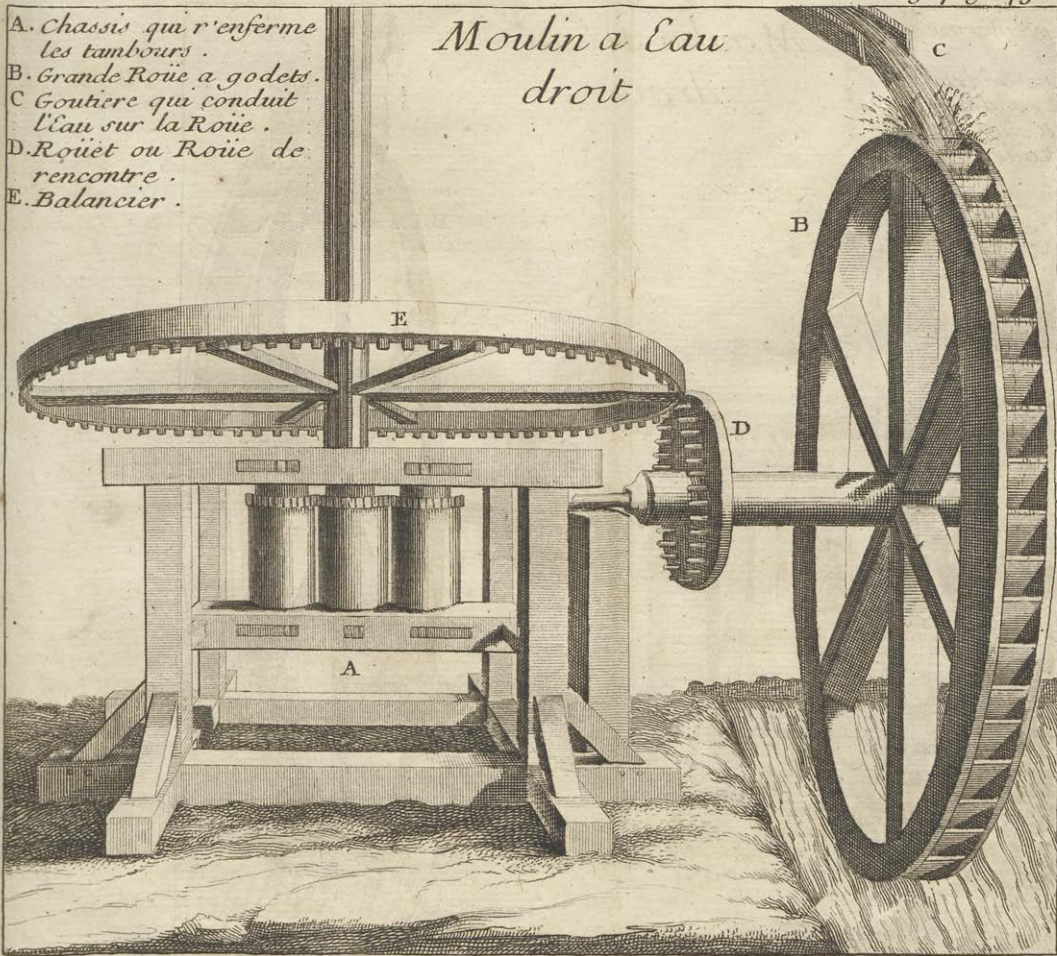
Moulin a Eau couché

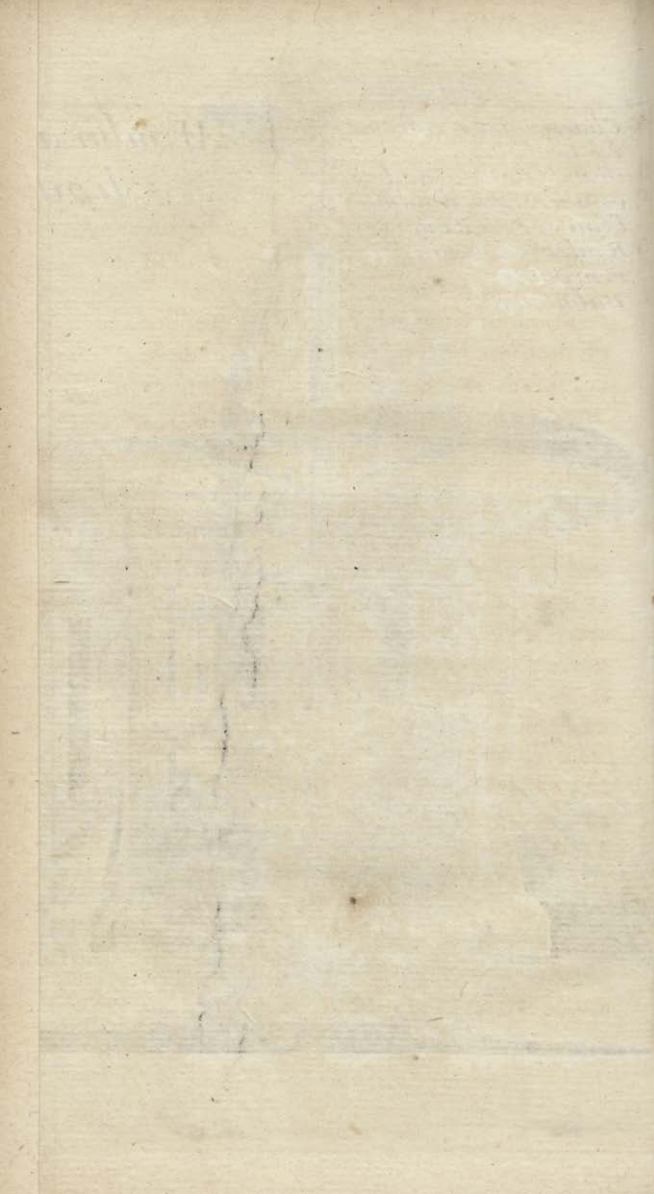
- A. Chassis du Moulin .
- B. Arbre qui sert de Moyeu a la Rouë
et qui porte le grand tambour .
- C. Petits tambours .
- D. Rouë a godets .
- E. Goulière qui porte l'Eau sur la Rouë



Moulin à Eau droit

- A. Chassis qui r'enferme les tambours.
- B. Grande Rouë a godets.
- C. Goutiere qui conduit l'Eau sur la Rouë.
- D. Roüët ou Rouë de rencontre.
- E. Balancier.





de l'arbre sont environnez de deux cer- 1696.
cles de fer d'une largeur, & d'une épais-
seur suffisante pour l'empêcher de se fen-
dre, quand on fait entrer par force les
ferres de fer qui affermissent les pivots
dans leurs mortoises, & les y rendent
immobiles.

Pour faire ces arbres on doit prendre
du meilleur bois qu'il y ait, & afin de le
conserver davantage, on doit lui donner
une couche de quelque couleur à huile,
de crainte que l'eau qui tombe sans cesse
dessus, ne le pourrisse. C'est une mau-
vaise méthode de le gaudronner au lieu
de le peindre. Le Gaudron échauffe le
bois & gâte sa superficie; & quand la
croute qu'il fait, vient à s'éclatter, com-
me il ne manque jamais d'arriver, l'eau
entre par les fentes, pénètre le bois &
le pourrit. Les couleurs à huile n'ont pas
ce défaut, elles ne font point de super-
ficie épaisse sur celle du bois; elles pé-
nètrent les pores & les remplissent, & la
graisse qu'elles y répandent, fait couler
l'eau, sans lui donner le loisir de séjour-
ner sur le bois, ou de s'y introduire.

Les deux pivots sont posez sur des cra-
paulines de fonte, enchassées dans de
bonnes traverses ou entre-toises de bon
bois, arrêtées immobilement d'un côté

Précau-
tion pour
empê-
cher
l'Arbre
de se gâ-
ter.

1696. dans le chaffis du moulin, & de l'autre dans le mur qui soutient la charpente.

A deux pieds ou environ de l'extrémité de l'Arbre, on perce deux mortoises, qui se croisent à angles droits, & à deux pieds & demi plus loin on en perce deux autres paralleles aux deux premières. On leur donne trois pouces sur un sens, & quatre sur l'autre, elles servent à passer quatre pièces de bois bien polies, & d'une grosseur à remplir exactement les mortoises : leur longueur est égale au diamètre qu'on doit donner à la rouë, dont elles sont les bras ; elles servent à soutenir, & à embrasser les courbes qui font la circonférence de la rouë, & qui soutiennent les godets, où l'eau tombant imprime par son poids, & par sa violence le mouvement nécessaire. Mais comme ces quatre bras ne suffiroient pas pour contenir & embrasser une si grande circonférence, on les soulage en augmentant leur nombre par le moyen de quatre pièces de bois de même longueur & grosseur que les précédentes, que l'on croise en les entaillant l'une sur l'autre, de maniere qu'elles renferment l'Arbre dans leur milieu, duquel on les empêche de s'éloigner par des tringles de bois de deux pouces en quarré, que

Constru-
tion de
la grande
rouë.

l'on clouë sur l'arbre à côté d'elles. On fait la même chose pour les deux côtés de la largeur, qu'on donne aux godets fermez entre les courbes qui composent la rouë, de sorte qu'au lieu de quatre bras qui auroient soutenu la rouë de chaque côté, il s'en trouve douze; ces huit derniers sont un peu courbez pour arriver au même point que les autres qui sont droits; mais cette courbure n'est pas sensible à un pied ou quinze pouces près de leur extrêmité. On les joint ensemble deux à deux avec de petites entre-toises. On fait les bras & leurs entre-toises d'un bois fort & liant, comme le bois épineux ou semblables; on en fait aussi les courbes; quoiqu'il soit meilleur de les faire d'Acajou, à cause qu'il est plus léger. Elles ont ordinairement quinze pouces de large, & trois pouces d'épaisseur. On les assemble à queue d'hirondes recouvertes, & on les cheville l'une sur l'autre, quelquefois avec des chevilles de fer à tête plate, & à goujons, ou avec des chevilles de bois garnis de coins croisez.

Les courbes sont enchassées dans des entailles pratiquées aux bouts des bras, & retenues dans cette situation par des chevilles de fer à tête ronde, qui vont

d'un bras à l'autre. Les trous par où elles passent, doivent être garnis d'une plaque de fer, qui tapisse toute l'épaisseur du bois, & qui le recouvre par dehors, afin que la tête de la cheville ne la consume pas, l'autre bout de la cheville qui est percé, se ferre contre une semblable plaque, qui couvre le bois avec des rondelles & des goupilles. On met des chevilles à tous les bras, la tête & la pointe alternativement de part & d'autre. Le fond intérieur ou la partie des courbes qui regarde l'axe, est garnie de planches d'un pouce d'épaisseur, de six pouces de large, & d'une longueur suffisante, pour fermer tout le vuide qui est entr'elles. C'est ce qu'on appelle le fond de la rouë. Le peu de largeur de ces planches, fait qu'elles ne gâtent point la rondeur de la circonférence, & comme il doit être étanché pour retenir l'eau qui tombe dans les godets, dont il fait le fond, on calfate tous les joints, & on y passe du bray dessus & dessous. Le vuide qui reste entre les deux courbes & leur fond, est partagé en parties égales par des planches d'un pouce d'épaisseur, que l'on coule dans des rainûres pratiquées dans l'épaisseur intérieure des courbes, tracées de maniere qu'elles font un

Godets
de la
grande
rouë.

angle de quarante-cinq degrez avec le fond où elles sont retenuës sur le bord extérieur des courbes, par des tringles de bois qui y sont clouées : elles sont éloignées l'une de l'autre de dix-huit pouces ; c'est ce qu'on appelle les godets de la rouë. Cette façon de rouë sert pour tous les moulins, soit qu'ils soient droits ou couchez, soit que l'eau tombe sur le plus haut de la rouë, ou seulement vers son axe ou son arbre. 1696.

Dans toutes nos Isles je n'ai point vû de moulins à pallettes, ni aucun qui fût fabriqué sur le bord des rivieres pour profiter du courant de l'eau ; quoiqu'on en pût faire de cette espèce en differens lieux, & même avec moins de dépense que ceux dont on se sert, pour lesquels on détourne une partie de l'eau de la riviere, que l'on coupe avec une chaussée en quelque endroit où l'on est assuré de trouver assez de pente pour la conduire au lieu où l'on propose de faire le moulin, & assez d'élevation pour la faire tomber sur la rouë. Or si on suppose que la rouë a vingt-deux pieds de diamètre, & que son arbre soit quatre pieds au-dessus de terre, il s'ensuit que le canal qui passe au-dessus de la rouë, doit être élevé de dix-sept pieds, pour avoir deux

Il n'y a point de rouës à pallettes aux moulins des Isles.

1696. pieds de chute au-dessus de la rouë; mais
 Hauteur comme l'ouverture de la gouttiere n'est
 que doit pas directement sur le plus haut de la
 avoir l'eau rouë, mais un peu plus loin, il suffit
 pour faire agir la grande rouë. que la gouttiere soit élevée de seize
 pieds, c'est-à-dire, un pied plus haut
 que le diamètre de la rouë, & on pourra
 encore compter que l'eau ne laissera
 pas d'avoir deux pieds de chute. La
 gouttiere qui porte l'eau, doit être plus
 étroite de moitié que la rouë, en sorte
 que si la rouë a deux pieds de largeur, la
 gouttiere n'en doit avoir qu'un, du moins
 à l'endroit où est l'ouverture, par où
 l'eau tombe sur la rouë. Cette ouverture
 pour être bien faite, doit être taillée
 en portion de cercle, afin que l'eau ne
 se répande pas en nappes, ce qui dimi-
 nuë considérablement sa force; au lieu
 qu'elle se ramasse davantage, & son
 poids joint à la violence de son mouve-
 ment & de sa chute, imprime plus de
 force au mouvement de la rouë, à me-
 sure que les godets se remplissent. La
 hauteur de l'eau dans la gouttiere ne peut
 pas être toujours la même: car bien que
 l'Ecluse qui est à la tête du canal, soit
 toujours la même, il n'y passe pas tou-
 jours la même quantité d'eau, quoi-
 qu'elle paroisse toujours également rem-
 plie.

Ceux qui sçavent un peu d'Hidraulique, connoissent assez la verité de ce que je dis; & pour en convaincre ceux qui ne voudroient pas se donner la peine d'en chercher la raison, je leur dirai que supposé que la superficie de la riviere demeure toujours à la hauteur de l'entrée de l'Ecluse, l'eau qui y passera, sera toujours en égale quantité, & en pareil degré de vitesse; mais dès que la hauteur de la riviere augmentera par quelque crûë, son mouvement augmentera aussi, & les parties de l'eau se trouveront pressées, & comme comprimées à l'entrée de l'Ecluse, & ne pouvant rompre l'obstacle qu'elles trouvent, elles s'éleveront jusqu'au niveau de la superficie du reste de la riviere, & pour lors leur hauteur augmentant aussi-bien que leur mouvement, elles pésent davantage sur les parties qui se trouvent à l'ouverture de l'Ecluse, elles les compriment, & les obligent de se resserrer, pour ainsi dire, les unes contre les autres pour passer plus vite, & en plus grande quantité: ce qui paroît évidemment: car si la gouttiere est égale à l'ouverture de l'Ecluse, & qu'elle fût entierement remplie, quand l'ouverture l'étoit, on voit que l'eau se répand de tous côtez, quand il y a quel-

Remarque sur la quantité d'eau necessaire à un moulin.

que crûë à la riviere, & si la gouttiere a ses bords plus hauts que l'ouverture de l'Ecluse, l'eau augmente son volume, & monte jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec celle de la riviere qui est à l'entrée de l'Ecluse : ce qui ne peut arriver sans une augmentation considerable au volume d'eau qui va par la gouttiere, & à la rapidite de son mouvement. On peut se convaincre de cette vérité, par une expérience fort aisée à faire. Percez un tonneau rempli de quelque liqueur, six pouces au-dessus, & six pouces au-dessous de la barre, avec le même foret, quoique les ouvertures soient égales, celle d'en-bas donnera le double, & même plus de liqueur que celle d'en-haut ; de sorte que si dans trois minutes on emplit une bouteille par l'ouverture d'en-haut, on en remplira deux, & même davantage à l'ouverture d'en-bas dans le même espace de tems ; ce qui ne peut venir d'autre cause que de ce que les parties de la liqueur contenuë dans le tonneau, se trouvant plus comprimées par le poids & par la quantité en bas qu'en haut, elles sont forcées de se comprimer, & de se presser les unes contre les autres, pour sortir avec plus de vitesse que celles d'en-haut qui sont moins chargées,

& par conséquent moins comprimées. 1696.

Lorsqu'il arrive une crûe considérable à la riviere, d'où l'on tire l'eau pour un moulin, le plus sûr est de fermer une partie de l'ouverture de l'Ecluse, afin que la rouë ayant toujours à peu près la même quantité d'eau, ait aussi un mouvement plus uniforme. J'ai souvent expérimenté que dans un canal d'un pied de large, il suffit qu'il y ait huit pouces de hauteur d'eau pour faire tourner un moulin uniment, & d'une maniere à rendre tout le service qu'on en peut souhaiter. Cependant quand il peut y avoir un pied cube d'eau, il est certain que le moulin n'en va que mieux, & qu'il est en état de faire plus d'ouvrage.

Il est rare qu'on fasse soutenir les gouttieres, où le canal qui porte l'eau au moulin, sur des arcades, ou sur des murs de maçonnerie, quoique cela seroit beaucoup mieux, parce qu'on y pourroit adosser des appentis, qui serviroient de purgerie ou de boutiques pour les differens ouvriers qu'on doit avoir dans les habitations: j'avois résolu d'en user ainsi dans notre habitation de la Guadeloupe; mais l'irruption que les Anglois y firent en 1703. m'obligerent

gouttieres qui composent le canal,

1696. à remettre cette entreprise à un autre tems pour penser à des choses plus prescrites. Pour l'ordinaire on soutient les gouttieres avec des doubles poteaux, plantez en terre, assemblez par deux ou trois entre-toises, dont la dernière éloignée seulement d'un pied du bout des poteaux, sert à porter les gouttieres; elles s'emboëntent les unes dans les autres à joints recouverts; quand on ne les fait pas d'une seule piece creusée comme on fait les canots, on se sert de madriers, dont celui qui compose le fond, doit avoir trois pouces d'épaisseur, & ceux des côtez un pouce & demi à deux pouces: à l'égard de leur longueur, on peut leur donner jusqu'à dix pieds; quand on leur en donne davantage, on court risque de les voir se courber & se ployer au milieu. Il n'est pas nécessaire de leur donner beaucoup de pente; un pouce suffit sur quinze ou vingt toises; il faut réserver toute la pente pour la gouttiere, où est l'ouverture qui laisse tomber l'eau sur la rouë, il est bon de donner à celle-ci autant de pente qu'on peut, afin d'augmenter la force de l'eau & de l'obliger à se précipiter, pour ainsi dire, avec plus d'impétuosité sur la rouë. L'ouverture de la gouttiere se ferme avec une

planche attachée à des couplets à l'ex-1696.
trêmité, qui est sous le cours de l'eau,
elle doit s'encastrer en tombant, dans
une entaille pratiquée dans l'épaisseur
du dessous de la gouttière : sur cette
planche on attache un bloc de plomb af-
sez pesant pour lui faire surmonter la
force de l'eau par sa pesanteur, quand
on lâche la corde qui la tient levée ; car
c'est en fermant cette ouverture qu'on
arrête le mouvement du moulin, en em-
pêchant l'eau de tomber dessus ; mais
comme il y a toujours des Godets pleins
d'eau, qui par leur poids font encore
tourner la rouë, le mouvement violent
qui lui avoit été imprimé, ne cesse pas
aussi-tôt que la cause qui l'a produit a
cessé d'agir, & ne laisseroit pas d'écra-
ser ceux qui auroient le malheur d'y être
pris, même après que l'ouverture est
fermée. J'ai fait faire à quelques moulins
une ouverture semblable à la précé-
dente ; mais à quelques pieds avant elle,
qui en s'ouvrant faisoit tomber l'eau sur
l'autre côté de la rouë & rompoit son
mouvement, ce qui donnoit le moyen
de retirer ou de couper les membres en-
gagés entre les tambours, & d'empêcher
la perte du reste du corps.

Com-
ment on
peut ar-
rêter le
mouve-
ment de
la grande
rouë.

La rouë & les gouttières que je viens

1696. de décrire, sont les mêmes pour tous les moulins à eau, droits ou couchez, il faut à présent marquer ce que les moulins droits ont de particulier.

Le bout de l'arbre qui sert d'axe à la grande rouë, ne porte point de tambour, mais une autre rouë, qu'on appelle rouët ou lanterne, qui sert à communiquer le mouvement de la rouë au grand tambour : cette extrêmité est soutenüe sur un chassis planté en terre à un pied de distance du bout de celui qui porte la table & les tambours, faisant une ligne droite avec eux. Ce chassis est composé de deux montans & de deux entretoises, dont celle d'en-haut porte la crapaudine, dans laquelle le pivot de l'arbre tourne ; elle est mobile & se peut hausser & baisser par le moyen des coins que l'on met dans la raynûre qui est pratiquée en dedans des deux montans : environ à deux pieds du pivot l'arbre est percé de deux mortoises de quatre sur cinq pouces, pour recevoir deux piéces de bois de mêmes dimensions, qui font la croisée, & qui servent à soutenir les ceintres ou courbes, qui composent une rouë de quatre à cinq pieds de diamètre, qui sert de rouë de rencontre, qu'on appelle rouët, quand elle est simple, &

Rouë de
rencon-
tre, au-
trement
Rouët ou
Lanterne

lanterne quand elle est double, le diamètre de cette rouë dépend de la hauteur qu'on veut donner au chassis qui renferme les tambours. Outre ces quatre principaux bras, elle est fortifiée, comme la grande rouë, d'une double croisée qui soutient les courbes qui sont attachées & chevillées sur ses douze bras avec des chevilles de fer, les courbes ont trois pouces d'épaisseur; & comme la rouë est petite, on ne les coupe point circulairement en dedans; on se contente de les ceintrer en dehors, & on les joint ensemble en coupant la moitié de l'épaisseur de l'une & de l'autre, pour les assembler fortement l'une sur l'autre. On ajoute des pièces ceintrées du côté des bras, pour remplir les vuides qu'ils laissent, & pour fortifier les courbes, en augmentant leur épaisseur, à trois pouces près du bord extérieur, on perce les mortoises, où doivent entrer les queuës des dents, dont le roüet doit être garni, on y en met ordinairement vingt-quatre, leur longueur est de douze à quinze pouces; on leur donne trois pouces de diamètre, & on les arrondit dans toute la longueur qu'elles doivent avoir hors des courbes, qui est de cinq pouces tout le reste est coupé en quarré de deux

1696. pouces en tous sens , pour remplir exactement la mortoise qu'on a faite dans les deux ceintres , qui étant épais de six pouces , laissent encore déborder la queue de la dent de trois à quatre pouces , le reste est percé d'une petite mortoise barlongue , pour porter une clef de bois , que l'on enfonce autant qu'il est nécessaire pour bien serrer les dents contre les courbes & pour les affermir.

Lorsqu'au lieu d'un rouët on fait une lanterne , qui n'est autre chose qu'un rouët à deux paremens , éloigné l'un de l'autre de douze pouces , on se contente de quatre bras de chaque côté , sans les fortifier par des croisées. On ne met point aussi de faux ceintres pour remplir les vuides des bras , parce que les courbes seules sont suffisantes pour porter les dents. On fait les mortoises dans les paremens , où on les enchasse par des queues quarrées , une à chaque bout , le reste entre les paremens demeurant rond & de trois pouces de diamètre , on les appelle fuseaux : ils s'engrenent aussi bien que les dents du rouët , dans celle du balancier qui est au-dessus du grand tambour , & c'est par leur moyen que le mouvement de la rouë se communique au grand roule , & par lui aux deux petits.

J'ai toujours plus estimé les roüets que les lanternes, non pas que ces dernières soient moins fortes; mais à cause de la facilité qu'il y a à remettre les dents du roüet, quand il en manque, ce qui n'est pas si facile dans les lanternes, qu'il faut démonter entièrement pour remettre les fuseaux, parce qu'elles sont enclavées entre les deux paremens. Pour le service, la force, la durée & la dépense, c'est à peu près la même chose.

L'arbre du grand rolle est percé de deux mortoises, à un pied ou environ au-dessus du châssis pour porter deux traverses de quatre sur trois pouces qui se croisent l'une dans l'autre au centre de l'arbre; pour cela la mortoise de dessus est une fois plus haute que celle de dessous, afin de donner passage à la traverse, dont le dessous étant entaillé se renferme dans l'entaille qui est dessus la traverse de dessous. On fait quelquefois la même chose aux bras de la rouë, mais cela les affoiblit. Le reste de la hauteur de la mortoise est fermé avec un coin, qui assujettit les deux traverses l'une sur l'autre. Ces deux traverses font quatre bras, que l'on fortifie encore par deux doubles croisées, taillées de manière que leurs extrêmités penchent assez pour

1696.

Raison
pour quoi
les roüets
sont pre-
ferables
aux lan-
ternes.

Rolle ap-
pellé ba-
lancier.

se trouver de niveau avec les bouts des bras. La longueur de ces bras est déterminée par la distance qu'il y a depuis le grand rolle jusqu'au milieu des dents du roüet ou de la lanterne. Cela peut aller depuis sept jusqu'à huit pieds, de sorte que le diamètre entier du balancier, dont ces bras sont les rayons, peut être de seize à dix-sept pieds. C'est sur ces bras qu'on attache les courbes qui composent le balancier. On leur donne quatre pouces de haut, sur cinq pouces de large; elles sont assemblées à queue d'hironde, recouvertes, bien chevillées. On les attache au bout des douze bras par des chevilles de fer, dont la tête plate est dans la partie inférieure, & le bout est percé pour recevoir une goupille sous une ou plusieurs rondelles, pour les serrer, & pour les faire bien accoller les bras: elles sont percées sur leur largeur de mortaises de deux pouces en quarré, tracées en distances égales à celle du roüet ou lanterne, dans lesquelles on enchasse des dents de même grandeur, de même grosseur, de même figure, & attachées de la même façon que celle du roüet; mais dont le nombre est quatre fois plus grand, ou peu s'en faut, c'est-à-dire, que quand le roüet a

vingt-quatre dents, le balancier en a quatre-vingt seize, ce qui fait que la grande rouë fait quatre tours, pendant que le grand rolle n'en fait qu'un. Ce mouvement ne laisse pas cependant d'être très-vif. On pourroit augmenter sa vitesse, en faisant le balancier plus petit, & de même diamètre que le roüet, il ne faudroit pour cela que tourner le chassis du moulin, & mettre son plus long côté vis-à-vis le diamètre de la rouë; pour lors le grand rolle feroit autant de tours que la rouë; mais il faudroit aussi une plus grande quantité d'eau, parce qu'il faut augmenter la force du mouvement, à proportion qu'on veut augmenter sa vitesse.

On ne sçauroit trop prendre garde que les ouvriers fassent bien juste la repartition de toutes ces dents, & qu'elles s'engrenent & se touchent dans leur milieu. Il faut encore observer qu'elles soient toutes de même bois, & avoir soin de les graisser tous les jours, non seulement pour les faire couler plus facilement, mais encore pour nourrir le bois, & pour l'empêcher de s'échauffer.

J'oublois de remarquer que l'arbre du grand rolle n'est pas si long dans les moulins à eau que dans les autres. On ne

1696.

Nombre
des dents
du roüet
& du ba-
lancier.

Calcul
du mou-
vement.

Observa-
tion sur
les dents.

1696. lui donne que six ou sept pieds au-dessus du chassis. Son extrêmité arrondie, ou portant un pivot de fer, passe dans une demoiselle, qui est souûtenüe & attachée avec quatre chevilles de fer, des rondelles & des goupilles, sur les deux traverses d'un grand chassis de douze à quinze pieds de haut, composé de quatre poteaux d'un pied en quarré, enfoncez en terre de sept à huit pieds, bien appuyez sur une solle aussi en terre, & liez ensemble par de fortes entre-toises.

Voilà les differens moulins, dont on se servoit dans l'Amerique dans le tems que j'y ai demeuré.

J'avois commencé d'en faire un d'une autre maniere, à peu près comme sont ceux, dont on se sert en beaucoup de lieux de France, d'Italie, & entre autres à Toulon, pour moudre le grain; mais avec des changemens qui les auroient rendus plus vifs & plus forts: ce qui est d'autant plus nécessaire, qu'il y a une grande difference entre moudre du bled, qui est toujours à peu près d'une même grosseur, & d'une même dureté, & qui tombe toujours sur la meule en même quantité; & briser des cannes, dont la grosseur & la dureté sont fort differentes, & que les Négresses qui donnent à

manger au moulin, ne mettent pas tous- 1696.
jours en égale quantité, les présentant Projet de
quelquefois en une quantité raisonnable, l'Auteur
& souvent en y mettant les paquets tous pour une
entiers, quand on a besoin de jus à la nouvelle
Sucrerie, ou lorsqu'elles veulent avoir espece de
de l'avance, afin de pouvoir ensuite se moulins,
reposer.

La descente des Anglois à la Guade-
loupe, où je le construisois, m'empêcha
de le finir, & je n'ai pû le reprendre de-
puis ce tems-là, en ayant été empêché
par plusieurs occupations qui se sont suc-
cedées les unes aux autres jusqu'à mon re-
tour en France. Cependant si quelqu'un
en vouloit faire une épreuve, en voici
en peu de mots la construction.

L'arbre qui porte le grand tambour,
ne s'éleve pas au-dessus du chassis; son
extrémité arrondie ou garnie d'un pivot
de fer, est arrêtée à la hauteur des entre-
toises du chassis par une Demoiselle qui
porte un collet de fonte, ou entre le pi-
vot, qui est attaché sur le chassis avec des
chevilles de fer mobiles. Le tambour est
enchassé à l'ordinaire, & afin d'être mieux
affermi, on le fait porter sur une croix
de fer qui passe dans le centre de l'arbre,
& qui se termine à la circonférence du
tambour. Ensuite on diminuë le dia-

1696. mètre de l'arbre, & on le réduit à sept ou huit pouces, afin qu'il puisse passer plus aisément par une ouverture pratiquée au milieu de la table, qui doit être de deux pièces, & de la façon que j'ai décrite ci-devant. Le reste de l'arbre qui est encore de huit à neuf pieds, est reçu dans une fosse dessous la table, où passe l'eau qui doit le faire agir : il est porté sur un œuf enchassé dans le pivot, qui est à son extrémité, qui tourne sur une platine acérée, bien encastrée dans un petit châssis qui est au fond de la fosse, ou canal, & pour le tenir bien à plomb, ce même pivot est accollé de deux crapaudines enchassées dans des embasses mobiles, qui servent d'entre-toises à ce petit châssis. Environ à un pied du pivot on fait quatre mortoises, & trois pieds plus haut on en fait quatre autres qui servent à passer les bras; sçavoir, quatre par le haut, & autant par le bas, sur lesquelles on clouë des planches minces & legeres, qui composent huit ailerons; mais ces planches ne doivent pas être posées à plomb, c'est-à-dire, sur les bras qui sont perpendiculairement l'un sur l'autre; mais si on attache le haut de la première planche au haut du premier bras, il faudra attacher le bas de la même

me planche au bas du second bras, & ainsi successivement l'eau est conduite par une gouttière, qui la dégorge impétueusement contre le milieu des ailerons, & qui leur imprimant un grand mouvement, fait tourner le moulin avec une vitesse extraordinaire.

Les avantages qu'on peut tirer de ces moulins sont considérables. 1°. Ils coutent beaucoup moins que ceux que j'ai décrits ci-devant. 2°. Ils vont beaucoup plus vite, puisque le grand rolle, & par conséquent les petits font autant de tours que les ailerons. 3°. Il est plus aisé de conduire l'eau sur la surface de la terre, que de la faire monter à seize ou dix-sept pieds de haut, comme il est nécessaire dans les autres moulins. 4°. Ils s'arrêtent plus facilement, puisqu'on peut boucher tout d'un coup l'ouverture du conduit, ou rejeter l'eau sur l'autre côté de la rouë. Ces avantages doivent faire préférer ces moulins à tous les autres.

Fin de la troisième Partie.



T A B L E

D E S M A T I E R E S

contenuës dans la troisiéme

Partie.

A

A Beilles de la Guadeloupe, Qualitéz de leur miel, & de leur cire,	1
Abîmes où les vaisseaux mouillent en sûreté au petit cul-de-sac de la Guadeloupe,	80
Accidens qui peuvent arriver aux Nègres qui servent les moulins à sucre,	406
Agouti, espece de lièvre. Sa description, sa chasse, & la maniere de l'apprêter,	23
Allettes, ou Ailettes des tables de moulins à sucre,	367
Ance de la Croix,	134

DES MATIERES. 459

- Ance des Gallions. Les retranchemens que l'on y fit faire, 136
- Anglois. Ils font passer au moulin les Nègres & Caraïbes qu'ils veulent faire mourir, 409
- Arbre de moulin à sucre, grand Rolle ou Rouleau. Sa description & ses proportions, 392
- Armadille ou Tatou. Sa description, sa chasse, & maniere de l'apprêter, 19
- Arnouville. Fief du sieur Baudouin à la Guadeloupe, 82
- L'Auteur part de la Guadeloupe pour retourner à la Martinique. Aventures de son voyage, 167
- L'Auteur est élu Procureur Syndic de leur maison de la Martinique, 205

B

- B** Agaces. Cannes qui ont passé au moulin. Leur usage. 402
- Balancier de moulin. Sa maniere, sa forme, sa grandeur & son usage, 451
- Balifier, espece de Bananier sterile. Sa fleur, son usage, son utilité, 317
- Bananier ou Plantin. Description de cette plante & de son fruit, 305. Sentiment des Espagnols sur ce fruit, 306
- Bananier, ou Plantain de Saint Domin-

gue, ; 10. Differens usages qu'on en fait,	313
Batteries, & autres travaux que l'Auteur fit faire à la Guadeloupe,	120
Bois de soye, arbre. Sa description,	16
Bois marbré. Sa description. Maniere de le mettre en œuvre,	90
Bois violet,	91
Bois, ou arbres abbatus. Maniere de les brûler pour nettoyer le terrain parfaitement, & sans danger,	250
Bois d'Acomas, arbre de ce nom, son utilité, & ses usages. Bois de Balatas,	213
Bois Caraïbe. Sa description,	209
Bois ou arbres Epineux de deux especes. Leur description, usage & bonté,	211
Bois de Palmiste, ou Angelin de deux especes,	214
Bois de riviere, ou resolu,	215
Bois de montagne, ou Boix doux,	216
Bois immortel. Sa description, sa culture & son usage,	296
Bois lezard, ou Bois d'Agouti,	207
Boucan de Tortuë. Ce que c'est, & comment on le fait,	65
Bras de Moulin. Leur nombre, leur matiere, forme & usage,	393

C

- C** Ahimitier, arbre fruitier. Sa description & usage de son fruit, 241
- Calebassier, arbre qui porte les Calebasses. Sa description, son utilité, & les usages, 260
- Calebasses d'herbes. Leur difference d'avec les Calebasses d'arbre, 264
- Calebasses douces. Leur usage, 265
- Canelier, ou Pommier de Cannelle. Arbre fruitier, troisième espece de Cachiman, 295
- Cannelle bâtarde, autrement Cannelle géroflée, 92
- Cannes à sucre. Réfutation du sentiment touchant leur origine prétendue, 321
- Cannes à sucre au bord de la mer, 71
- Cannes à Sucre. Elles viennent naturellement aux Isles de l'Amérique, 324. Aux environs de la Riviere d'argent, ou de la Plata, 326. Sur la Riviere de Janeiro, & aux embouchûres de Mississipi, 326
- Cannes à sucre. Leur difference d'avec les Roseaux secs, 332. Les qualitez qu'elles doivent avoir, & leur description, 333. Terrain qui leur est

- propre, 335. Remarque sur la première coupe des Canes, 339. Préparation & distribution du terrain, 342. Maniere de les planter, 347. Tems propre pour les planter, 349. Tems ou âge pour les couper, 351
- Canes. Quand elles doivent être replantées ou rechauffées, 369. En quel tems elles fleurissent, & comment, 370. Comment on les coupe, 372. Comment on les met en paquet, 374. Quelle quantité on doit couper, & en quelle saison, 375
- Carapat, ou *Palma Christi*. Arbrisseau qui porte des amandes dont on fait de l'huile. Maniere de tirer l'huile, & ses propriétés, 280
- Cedra. Liqueur odoriferente. Maniere de la faire, 255
- Chaux des Isles. Plante marine. Sa description, comment elle croît, & comme on la pêche, 182
- Chaux de la grande-Terre de la Guadeloupe, 189
- Chaux appelée Gingembre, 190
- Chassis de moulin. Sa grandeur, sa forme, sa matiere, sa construction, 381
- Chats Ils ne valent rien aux Isles. On se sert de chiens à leur place, pour prendre les rats, 36

DES MATIERES. 463

- Chevalier , Conseiller , & Capitaine de
Milice de la Guadeloupe , 103
- Choix qu'on doit faire pour un nouvel
établissement , 248
- Chou de Cocotier , sa bonté , 269
- Chou de dattier excellent , 279
- Chûte d'eau appelée la belle Hôteffe , 76
- Cîternes nécessaires aux habitans des
Saintes , 165
- Cire noire de la Guadeloupe , bonne
pour les cors des pieds , 5
- Cochons marons ou Sangliers de deux
especes , d'où ils viennent , 27
- Cochons de Siam. Remarques sur toutes
les especes de Cochons , 28
- Cochons & Nègres , dangereux ennemis
des Cannes. Deux Histoires sur ce
sujet , 362
- Cocotier , ou Cocos , ou Palmier. Arbre
fruitier. Sa description , & sa culture.
Usage de son fruit , de son bois , & de
ses feüilles , 266
- Cocos Epineux. Description de l'arbre ,
& du fruit qu'il porte , 273
- Petit Cocos de Terre Ferme , 274
- Cœnr de Bœuf. Espece de Cachiman ,
appelé par les Espagnols *Guanabo
Pintado* , Arbre fruitier. Sa descri-
ption , & ses usages , 393
- Colique. Remede à ce mal , & aux coups

du soleil ,	263
Comble des Moulins ronds. Leur figure , grandeur , & matiere ,	423
Conditions. Suivant lesquelles on obtient les Concessions des Terres vacantes , très-judicieuses , & très-mal observées ,	247
Concessions des Terres vacantes , comment on les obtient ,	246
Corossolier , Cachiman , ou Guanabo , ou Momin , arbre fruitier. Sa description , & usage qu'on fait de son fruit ,	288
Cotonnier , arbrisseau. Ses différentes especes. Description de l'Arbre & du fruit , 31. Ce que c'est que Cotton en pierre , 33. Moulin pour éplucher le Cotton. Maniere de l'emballer , 35. Son prix , & usage qu'on en fait dans les vaisseaux ,	37
Coton de Siam ,	38
Coton de Fromager ,	38
Coton de Mahot ,	42
Cotonnier rouge ou Pommier ,	43
Coüis. Espece de Sebille , faite d'une moitié de Calebasse ,	262
Coutume mauvaise des Habitans dans l'abattis des arbres ,	249
Crabier , espece de Heron ,	49
Cul-de-sac de la Guadeloupe , grand &	

D

- D** Anger extrême que l'Auteur court en arrivant à la Martinique, 171
Damoiselle. Piece de bois platte, qui sert à retenir le bout de l'arbre des Moulins à Sucre, 392
Dattier. Espece de Palmier, qui porte des dattes. Sa description, & usage qu'on fait de son fruit aux Isles, 275
Dents de Moulin, leur nombre, grandeur, matiere, figure & usage, & la maniere d'y rémedier quand elles viennent à se rompre, 394
D'Othemar, habitant des trois Rivieres, 114
Du Lion (l'Abbé) Prêtre. Son histoire, 197
Durand, Sergent exploitant. Son procès avec un Habitant, au sujet d'un Asne qui portoit son nom, 433

E

- E** Glise & Couvent des Jacobins à la Cabesterre de la Guadeloupe, 109
Embasses. Pièces de bois plattes, qui renferment un collet de fonte, pour contretenir les Rolles d'un Moulin, 386

Epoque ou tems auquel les Espagnols,
les Portugais, les François, & autres
Européens ont commencé à faire du
Sucre en Amerique, 332

F

Figues des Isles, que les Espagnols
appellent Bananes. Description de la
Plante qui les porte, & des fruits,
avec les differens usages, auxquels on
les employe, 316

Fort Louis de la Grande Terre de la
Guadeloupe, 77

Fours à chaux. Leur figure, & la maniere
de les charger, 186

Fromager, arbre qui porte du Coton,
usage de ce Coton, 38

Fusils Boucaniers. Leur description, &
maniere de les charger, 51

G

GArgouffier, étuy pour conserver
les gargouffes. Maniere de les faire
& de s'en servir, & leur commodité,
51

Gingembre, plante & racine. Sa des-
cription, sa culture, maniere de les
confire, ses propriétés, 23

DES MATIÈRES. 467

Gingembre, espece de chaux,	190
Goutieres qui composent le canal qui conduit l'eau sur la Rouë des Moulins. Leur forme & matiere,	445
Grande Terre de la Guadeloupe manque d'eau. Conjecture de l'Auteur sur cette Isle,	72 - 189
Gros Morne de la Guadeloupe,	54
Guespes. Remede à leur piquûre,	6

H

H Abitation de Monsieur Houel de Varennes à la pointe d'Antigues. Prodigiousse quantité de Moustiques & de Cousins,	70
Habitations nouvelles,	246
Harnois des Chevaux, qui font tourner le Moulin. Leur matiere, & leur forme,	426
Hauteur, quantité, & chûte de l'eau nécessaire, pour faire agir la grande Rouë d'un Moulin,	442
Monsieur Houel de Varennes;	60 - 105
Houel, Bourg ou Saint Germain, Marquisat, érigé en 1707.	86

I

I Caques, espece de Pommes. Description de l'arbre & du fruit,	243
Islet à Fanjou à la Guadeloupe,	59

- Imbert (le Pere) Jesuite , Curé des trois
Rivieres à la Guadeloupe , 117
Jonc à costelettes , ou Scribe. Sa description
& son usage, 222

L

- L** Anterne de Moulin. Voyez Roüet
ou Rouë de rencontre , 448
La Pompe , Capitaine de Milice , 50
Lianne appellée Mibi. Sa description ,
& usage qu'on en fait , 218
Lianne de Persil , 224
Lianne à cordes, ou Lianne d'arbre, 227
Lianne à Serpent , 229
Lianne Laiteuse , 232
Lianne à concombre , 238
Lizieres ou Hayes. Arbres ou Arbrif-
seaux qui y sont les plus ptopres , & la
maniere de les faire , & de les entre-
tenir , 252

M

- M** Ahot , ou grand Cotonnier
blanc. Usage qu'on en fait à Saint
Domingue , 42
Mahot à grandes feüilles , ou bois de
flor. Description de sa fleur & de son
fruit , 44
Maniere de faire les canots , 179
Maniere de couvrir les maisons avec des

DES MATIERES. 469

- têtes de Cannes ou de Roseaux, 220
- Maniere aisée de se purger, & sans frais
ni secours d'Apoticaire, 303
- Maniere de servir, ou de donner à man-
ger au moulin, 401
- Maniere d'arrêter le mouvement des
Moulins à eau, 447
- Matelats de Cotton. Ils ne payent point
de droits d'entrée, 37
- Medecinier de trois especes. Description
& usages du fruit, & des feüilles, 299
- Mibi, Lianne ainsi appellée. Son usa-
ge, 218
- Montagne de Belle vüe & de Beau soleil
à la Guadeloupe, 144
- Mort du Pere Ratier, Jacobin, Curé du
Mouillage à la Martinique, 204
- Moulin à éplucher le Cotton, 33
- Moulins à Sucre, 377
- Moulins à vent ordinaires, & à la Por-
tugaïse, 378
- Moulins droits ordinaires, ronds &
tourtnez par des Chevaux, 382
- Moulins à Sucre dont on se sert en quel-
ques endroits du Bresil, 428
- Moulins couchez. Leur construction,
utilité, & incommodité. Histoire sur
ce sujet, 430
- Moulins à eau droits, & couchez, 436
- Moulin projecté par l'Auteur, 455

Mouches à miel de la Guadeloupe. Leur cire & leur miel ,	1
Mouches luisantes communes, & grosses mouches à feu. Expérience de l'Au- teur sur ces mouches. Erreur des sieurs de Rochefort & Dampier ,	7
Mouches cornuës. Leur description & leur production ,	16
Mouches cornuës d'une autre espece. Maniere de les conserver ,	18

N

N Oix de Serpent. Description de l'arbre qui les porte, & la ma- niere de s'en servir ,	234
Noyaux des dattes venuës aux Isles, ne levant, & ne pouffent point ,	277
Nombre des Nègresses nécessaires pour servir un Moulin à Sucre ,	403

O

O bservation sur le mouvement des Moulins à Sucre ,	425
Oeufs & Platines de Moulin ,	384
Olives des Isles, appellées Olives fau- vages. Histoire sur ce sujet ,	284
Oliviers. Ils viendroient en perfection aux Isles ,	285
Oranges aigres ou sures ,	254

DES MATIERES. 471

Oranges douces ,	256
Oranges de la Chine ou de Portugal , <i>ibidem.</i>	
Oranges de la Barbade , ou Chadecques ,	257
Origine des Orangers ,	252

P

P <i>Alma Christi.</i> Voyez Carapat ,	278
Paniers à prendre les Rats, Leur figure , leur matiere , & la maniere de s'en servir ,	280
Partage du tems dans une Sucrierie ,	411
Partage du tems dans une Habitation ,	414
Le Parc , terrain ainsi appellé à la Basseterre de la Guadeloupe, Son utilité.	157
Plante pour les yeux. Sa description , & son usage ,	240
Platines & Oeufs de Moulin. Leur figure , matiere , & usage ,	384
Pivots de fer , des Tambours de Moulin ,	389
Pierres ou Moilons de differente espece ,	193
Pointe du vieux Fort de la Guadeloupe ,	132
Poiriers, Arbres, Leur description , & leur usage ,	88

- Pois à gratter, espece de lianne. Sa description. Remede à la douleur que cause son duvet, 46
- Pommier des Isles, ou Cotonier rouge. Sa description & son usage, 177
- Précaution qu'il faut prendre pour se servir du sable de mer, 192
- Précautions pour empêcher les arbres des Moulins de se gâter, 437
- Preneur ou Chasseur de Rats très-nécessaires dans une Habitation. Précaution qu'il faut prendre sur cela, 357
- Projet d'une Isle à la pointe de la grande Riviere à Goyaves à la Guadeloupe, 62
- Projet d'une maison forte, faite par l'Auteur pour Monsieur Houel, 107

Q

- Q uartier des trois Rivieres, 116

R

- R aisons pour lesquelles le grand Cul-de sac de la Guadeloupe est si mal peuplé, 56
- Ravets, insectes qui gâtent tout ce qu'ils touchent, 10
- Réduit de la Guadeloupe, appelé le dos d'Asne, 123
- Rencontre

Rencontre de deux Corsaires François, qui pensent échoïer la Barque où étoit l'Auteur,	170
Remarque sur la coupe des arbres,	217
Remarque sur la quantité d'eau nécessai- re à un Moulin,	443
Riviere salée, qui sépare la Guadeloupe de la Grande-Terre,	74
Riviere des Gallions,	140
Riviere aux Herbes,	144
Robert Intendant des Isles,	206
Grande Rouë des Moulins à eau,	438
Rouës à Palettes, ne sont point en usa- ge aux Isles,	441
Rouës de rencontre ou Rouët. Sa for- me, sa construction, son usage,	448
Rouë appelée Balancier. Son usage, & sa construction,	451

S

S able de différentes especes,	191
Saints ou les Saintes, petites Isles voisines de la Guadeloupe,	162
Sainte Marie, Marquisat, appartenant à Messieurs de Boifferet, & de Cham- pigny. Sa description,	86
Scripe. Espece de Jonc. Son usage,	222
Sentiment des Naturalistes sur les Dar- tiers refuté,	276

Serres de bois & de fer, pour affermir les pivots des Tambours, & des arbres des Moulins à Sucre,	388
Soin extrême qu'il faut avoir, de tenir les Moulins & les Sucrieries bien pro- pres,	418
Superstition des Ouvriers des Isles sur la coupe des arbres,	218

T

T Able de Moulin à Sucre. Sa des- cription, sa matiere, & ses pro- portions,	384
Tables volantes ou Etablis, qui accom- pagnent la Table du Moulin,	399
Table de Moulin, de l'invention de l'Auteur,	419
Tambours des Moulins. Leur nombre, forme, grandeur, matiere, usage, & maniere de les monter,	389
Tatou. Voyez Armadille,	19
Terre à Pottier,	196
Terre grasse pour faire du mortier,	192
Travail d'une Sucrierie, rude, difficile, & qui demande beaucoup de vigilan- ce,	410
Travaux que l'Auteur fit faire aux trois Rivieres de la Guadeloupe,	220
Tuf des Isles,	202

V

V Aisseaux Anglois, échouez sur les Cayes du grand Cul-de-fac de la Guadeloupe,	63
Vandespigue, Capitaine de Milice,	56
Vertus des os & écailles du Tatou,	22
Vin de Corossol ou de Cachiman,	295

*Fin de la Table des Matieres de la
troisième Partie.*

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE
Imp. Lib. ord. du Roy, rue Saint
Jacques, au Palmier, 1745.

Voyez les articles de la
 Guadeloupe
 de la Martinique, de la
 de la Guadeloupe, de la
 de la Martinique, de la
 de la Guadeloupe, de la
 de la Martinique, de la

de la Martinique, de la
 de la Guadeloupe, de la

De l'usage de la
 de la Martinique, de la
 de la Guadeloupe, de la

