



MANIOC.org

Bibliothèque de la Faculté de Médecine de la Université de Coimbra

9. 5.

VOYAGE
DES ISLES
DU SUD-OUEST

Par M. de La Perouse
Lieutenant de la Flotte Française
Commandant le Bateau l'Éclaireur
L'An 1791

TOME QUATRIÈME

REVUE

de la

GUARDIE

NUMÉRO D'ENTRÉE : 1000

1791

ARCHIVES

de la

GUADELOUPE

NUMÉRO D'ENTRÉE : 1099

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 QUATRIÈME.



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

M. DCC. XLII.
Avec Approbation & Privilège du Roy.

NOUVEAU
VOYAGE
AUX ISLES
DE L'AMERIQUE

COMTE DE SAINT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CÉCILE
Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes

Les Guerres & les Evénemens singuliers qui y sont arrivés pendant le séjour que l'Auteur y a fait

Par le R. P. J. B. L. A. T. de l'Ordre des Freres Prêcheurs

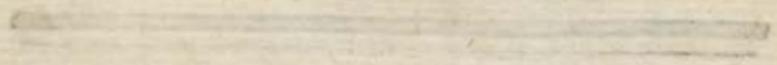
Nouvelle Edition augmentée de considérables additions & enrichie de Figures en Taille-douce

TOME QUATRIEME

Paris chez la Citoyenne Lesclapart

A PARIS, RUE S. JACQUES,

CHEZ GUILLAUME CAYLUS, Libraire, au Palais National



M. DE KELLER
Avec Approbation de l'Académie des Sciences

T A B L E

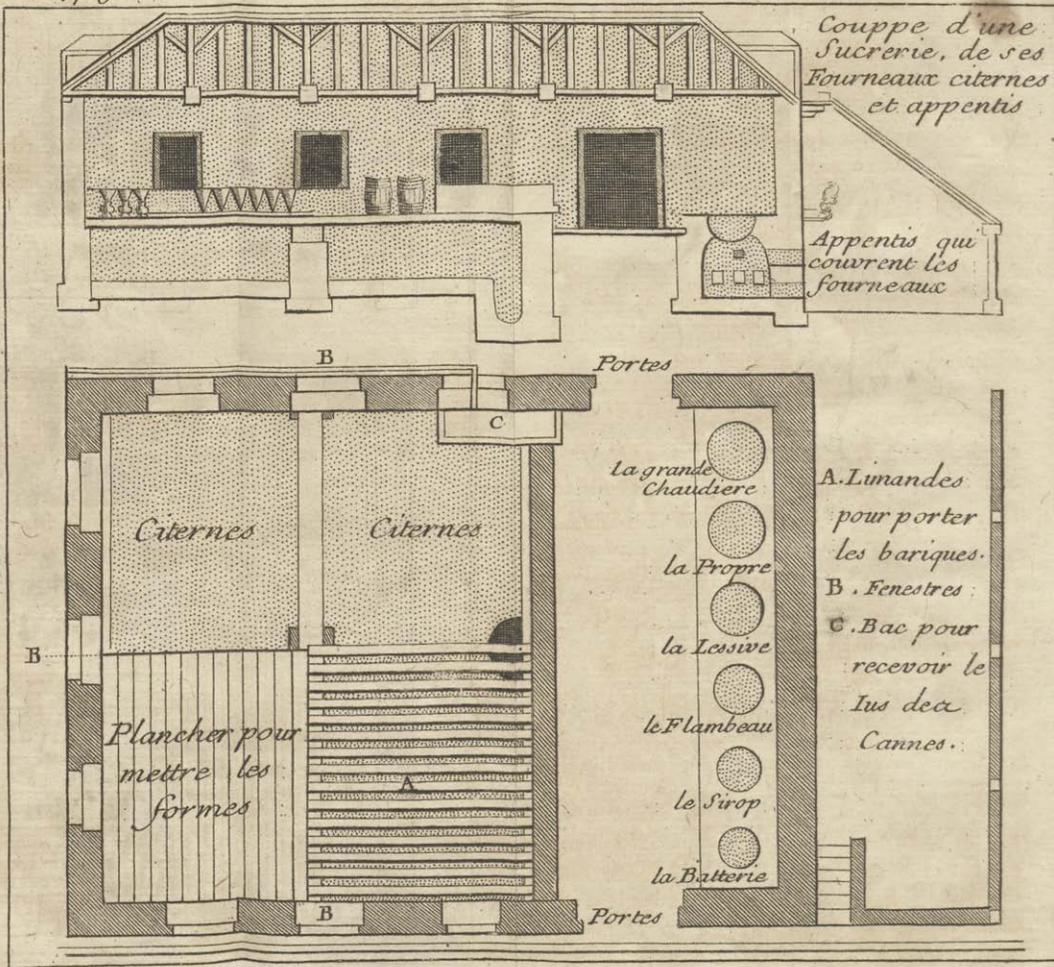


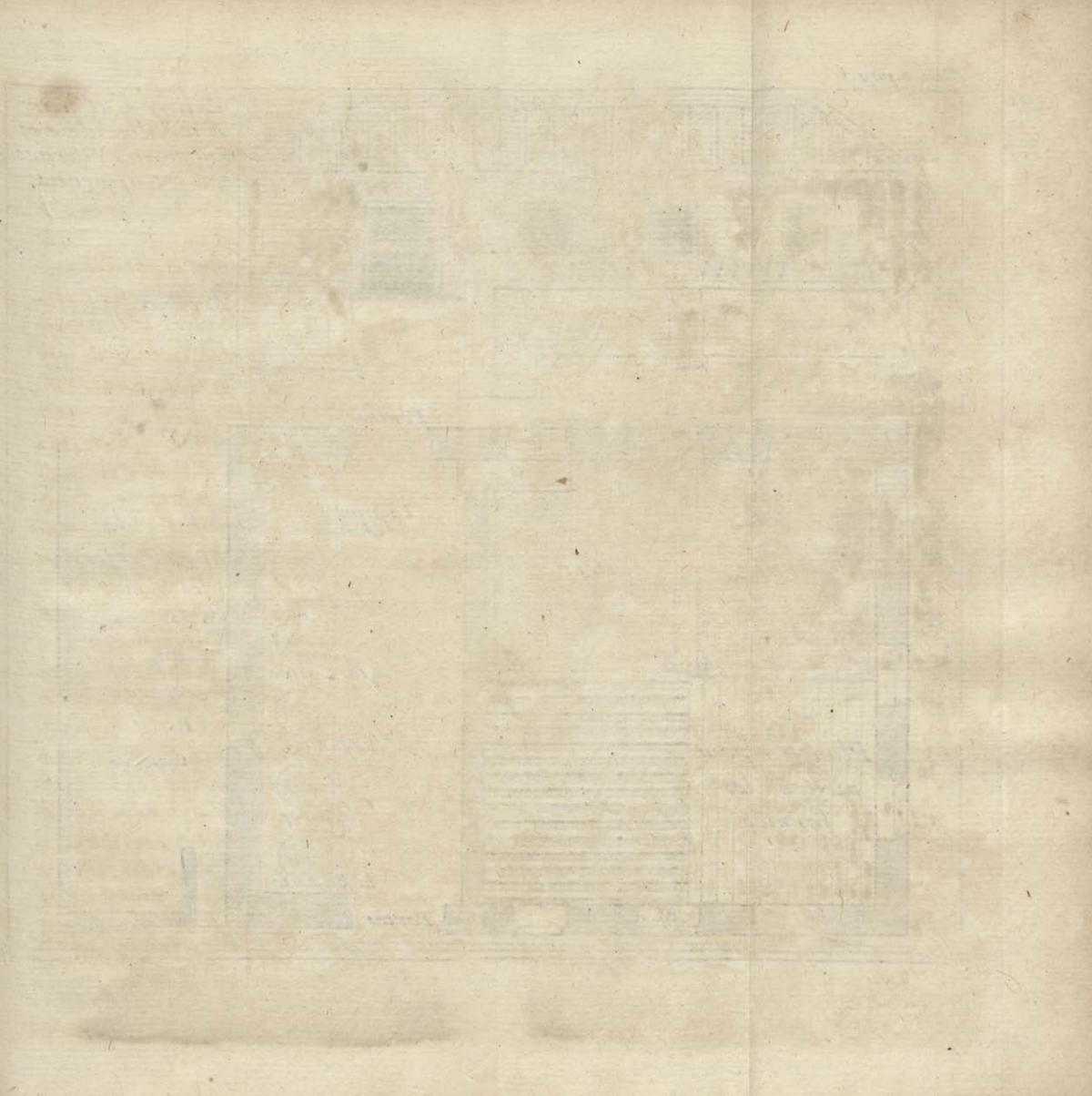
T A B L E
DES CHAPITRES
de la quatrième Partie.

CHAP. I. D Es Suereries, & de leur Equipage,	I
Des différentes espèces de Sucre,	50
Du Sucre Terré,	79
Du Sucre Passé,	117
Des Sucres de Sirop & d'Ecumes,	121
Du Sucre Raffiné,	133
Du Sucre Royal,	144
Du Sucre Tappé,	147
Du Sucre Candi,	149
Produit d'une Sucrierie,	151
De l'Eau-de-Vie de Cannes,	168
Etat des Nègres qui sont nécessaires dans une Habitation,	173
Emploi des Nègres & des Nègresses,	174
Dépense nécessaire pour la nourriture & entretien de cent vingt Esclaves,	196
Compte de la dépense d'une Habitation fournie de cent vingt Nègres,	207
Manufactures que l'on pourroit établir aux Isles,	124
CHAP. II. Marchandises propres aux Isles, & sur lesquelles il y a un profit	
Tome IV.	a ij

DES CHAPITRES.

- 288
- considérable à faire ,
- CHAP. III. *L'Auteur est attaqué du mal de Siam. Effet prodigieux du Tonnerre. De l'Oiseau appelé Colibry. Des Bur-gans de teinture , & des Liannes à sang & à eau ,* 307
- CHAP. IV. *De la Cochenille. Des Pommes de Raquettes. De la Lianne per-cée ,* 337
- CHAP. V. *Du Châtaignier & de son fruit. Du Figuier sauvage , & des Pistaches ,* 357
- CHAP. VI. *Descente d'un Corsaire An-glois à la Cabesterre de la Martinique. Allarme causée par un Serpent ,* 370
- CHAP. VII. *Arrivée du Supérieur Gé-néral de nos Missions , & de l'Arche-vêque de Saint Domingue. Eclipse to-tale du Soleil.* 382
- CHAP. VIII. *Il arrive un nouveau Su-périeur Général des Missions des Fre-res Prêcheurs. Danger où l'Auteur se trouve d'être mordu par un Serpent. Diverses remarques sur ce sujet.* 400
- CHAP. IX. *Des Esclaves Noirs dont on se sert aux Isles , du Commerce de leur País. Leur Religion, leurs mœurs, leurs danses. Comment on les achete. Comment on les traite. Comment on les instruit.* 418









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

QUATRIÈME PARTIE.

Continuation de la Fabrique
du Sucre.

CHAPITRE PREMIER.

DES SUCRERIES
& de leur équipage.

Les Sucreries sont de grandes
salles voisines des Moulins,
& qui y sont quelquefois at-
tachées, où sont scellées les
chaudieres, dans lesquelles on reçoit,

1696. on purifie & on réduit en Sucre par le moyen de la cuisson le suc des cannes qui ont été écrasées au Moulin.

Disposi-
tions des
four-
neaux
des Su-
creries.

Quand les Sucreries ont des Moulins à eau, elles y sont d'ordinaire attachées; autant qu'on le peut, on les doit faire de maçonnerie, & on les doit disposer de maniere, que les bouches des fourneaux soient toujours sous le vent, c'est-à-dire, qu'elles doivent être couvertes par l'épaisseur du bâtiment, pour n'être point exposées au vent alisé, qui souffle toujours depuis le Sud-Est jusqu'au Nord-Est. Elles doivent être hautes & bien percées, afin que la fumée & les exhalaisons qui s'élèvent des chaudières aient la liberté de sortir, y étant aidées par l'air qui entre par les portes & par les fenêtres. Leur grandeur doit être proportionnée à la quantité du Sucre que l'on peut fabriquer en deux ou trois semaines.

Soit qu'elles ne fassent qu'un corps de bâtiment avec le Moulin à eau, ou qu'ayant un Moulin à chevaux, elles en soient éloignées de cinq ou six toises au plus; elles doivent toujours avoir une porte ou une fenêtre qui regarde dedans, afin que le Rafineur ou Sucrier puisse voir ce qu'on y fait, & y donner

commodément les ordres nécessaires; & une autre porte pour en sortir les Sucres, & pour les autres usages. Autant qu'on le peut, il faut qu'il y ait une fenêtre qui éclaire la dernière chaudière où le Sucre acheve de se cuire, parce que c'est dans celle-là & dans sa voisine qu'il reçoit sa dernière perfection, & où par conséquent il est absolument nécessaire d'avoir du jour.

Quand les Sucreries sont de bois, on ne peut se dispenser de faire de maçonnerie le côté où les chaudières sont montées avec deux retours de la largeur des mêmes chaudières. C'est ordinairement le pignon du bâtiment que l'on choisit pour cet usage.

Si l'on suppose qu'une Sucrerie ait cinq chaudières, elles peuvent être montées à un pignon, mais si elle en a davantage, on doit les placer sur un long côté, parce que chaque chaudière occupant sept pieds de terrain, c'est un espace de trente-cinq pieds pour cinq chaudières, qui est considérable pour la largeur d'un Bâtiment, & qui croîtroit exorbitamment, si on excédoit le nombre de cinq chaudières.

Supposons donc une Sucrerie à cinq chaudières montées au pignon, elle

1696. aura trente - cinq à trente - six pieds de large dans œuvre , & on pourra lui donner cinquante pieds de long , pour la rendre commode & propre à tous ses usages , comme on va voir par le partage que je vais faire de ce terrain.

Partage
du ter-
rain d'u-
ne Sucre-
rie.

La largeur du pignon sera occupée par les cinq chaudières , qui entreront six pieds dans la Sucrierie , tant pour leur diamètre , que pour l'espace qu'on laisse entre elles & le mur , que pour celui qui est entre leur bord & le petit mur qui les renferme au-dedans de la Sucrierie parallèlement au pignon. C'est tout l'espace renfermé entre ces deux murs , qu'on appelle le glacis des chaudières. On laisse ensuite un chemin ou espace de neuf à dix pieds de large , tant pour le passage ou chemin d'une porte à l'autre , que pour mettre les canots où le Sucre brut se refroidit avant que d'être mis dans les barriques , ou pour planter les formes que l'on remplit de Sucre aussi-tôt qu'il est sorti de la batterie , que pour la place nécessaire à ceux qui travaillent aux chaudières. Tout le reste de l'espace jusqu'au pignon opposé à celui où sont les chaudières , est creusé jusqu'à la profondeur de cinq à six pieds , & revêtu dans le fond & aux côtez de

Caternes
pour re-
cevoir &
conser-
ver les
srops.

bonne maçonnerie, pour en faire une cîte bien étanchée, c'est-à-dire, qui conserve bien les sirops qui y tombent, sans qu'ils puissent couler & se perdre dans la terre. On couvre ce vuide avec des soliveaux de quatre pouces en carré, éloignés l'un de l'autre de six pouces, & entretenus dans deux soles adossées, l'une au pignon & l'autre au mur qui termine la cîte, & on les élève de maniere qu'elles soient un demi pied ou environ, au-dessus du niveau de l'aire du reste de la Sucrerie. On les entaille de toute l'épaisseur des soliveaux où elles sont encastrées; mais on ne les y cheville point, afin de les pouvoir lever pour prendre ce qui se trouve dans la cîte. C'est sur ces soliveaux qu'on met les barriques de Sucre brut pendant qu'elles purgent, c'est-à-dire, pendant que le sirop qui est toujours joint au grain du Sucre, s'en sépare & tombe dans la cîte. On l'y conserve, ou pour faire de l'eau-de-vie, ou pour faire du Sucre, selon l'habileté du Rafineur. Mais quand on travaille au Sucre blanc, on couvre les soliveaux avec des planches, sur lesquelles on arrange les pots qui portent les formes, où l'on met le Sucre que l'on veut blanchir, que l'on laisse d'or-

1696. dinaire dans la Sucrerie jusqu'au Samedi au soir ou Dimanche matin, qu'on le transporte à la Purgerie; car de le laisser plus long-tems dans la Sucrerie, on courroit risque de le voir s'engraisser par les fumées & par les exhalaisons onctueuses qui sortent sans cesse des Chaudieres. On fait encore des fenêtrés à ce pignon, qui sont attachées & qui s'ouvrent en dehors pour ne rien ôter de l'espace du dedans, où elles s'attachent avec des crochets quand elles sont fermées.

Le pignon où les chaudieres sont montées doit être partagé en autant d'arcades qu'il doit contenir de Chaudieres, afin d'y pratiquer les bouches & les évens des fourneaux. On fait ces arcades de pierre de taille de toute l'épaisseur du mur: elles servent à le soutenir, quand on accommode les fourneaux ou leur entrée, parce qu'on est obligé d'ouvrir tout le dedans des arcades pour les accommoder. On voit assez de Sucreries où l'on est obligé de creuser en terre pour trouver l'aire des fourneaux, ce qui est une grande incommodité qu'il faut éviter, parce que dans le tems des pluies les eaux s'y amassent, gâtent les cendres, & empêchent les Nègres de faire leur devoir.

four-
neaux,
leur ma-
riere &
leur pro-
portion.

Quand on bâtit une Sucrerie , il faut 1696.
prendre tellement ses mesures , que la
bouche des fourneaux soit à trois pieds
hors de terre , afin que l'ouverture du
cendrier soit élevée d'un pied au-dessus
du rez de chaussée de l'appentis qui cou-
vre les fourneaux. La bouche de chaque
fourneau doit avoir vingt pouces en
quarré. Le seuil est composé d'une pierre
de taille d'un pied d'épaisseur & de la
largeur du mur ; & pour la conserver
plus long-tems , & empêcher que les
bois qu'on passe dessus en les jettant dans
les fourneaux , ne la rompent , on garnit
son dessus de deux ou trois bandes de
fer. Ce seuil est porté sur deux pieds
droits de même matiere , ou de brique
qui laissent entr'eux une ouverture aussi
de vingt pouces en quarré ; c'est par cet-
te ouverture qu'on retire les cendres &
charbons qui tombent du fourneau en
passant au travers des grilles : & c'est aussi
par-là que l'air s'introduit dans le four-
neau pour allumer le bois. Le seuil dont
je viens de parler , porte deux pieds
droits de pierre de taille de même lar-
geur , de même épaisseur , & de vingt
pouces de hauteur , sur lesquels est ap-
puyé le linteau qui forme la bouche du
fourneau. Il faut prendre garde que tou-

1696. tes les pierres de taille qu'on employe dans la construction des fourneaux, soient douces, & ne soient pas sujettes à s'éclater ou à se calciner. L'aire ou l'âtre du fourneau est composé de pierres de taille d'un pied en quarré, entre lesquelles on laisse trois pouces de vuide pour le passage des cendres & de l'air. On le fait quelquefois de fer fondu de quatre pouces en quarré, que l'on éloigne l'un de l'autre de deux pouces. Mais cette dépense est considérable & dure peu, parce que le fer se consume aisément par l'ardeur continuelle du feu qui est allumé nuit & jour. L'aire du fourneau est ronde, & son diamètre par le bas est égal à celui du haut de la chaudiere qui doit y être placée. Le reste du fourneau est composé de pierres de taille taillées en ceintre de voute sphérique, & fait à peu près la même figure, si elle étoit parfaite, que fait la chaudiere qu'elle renferme: mais comme la chaudiere n'y entre qu'à moitié, elle rend la figure du fourneau imparfaite & tronquée. Les meilleures pierres qu'on puisse employer pour faire ces ceintres, que les Maçons appellent Serces, sont les pierres de taille grises, tendres, qui ne s'éclatent point au feu, & qui tien-

ment de la nature de la pierre-ponce. On se sert de briques qui durent assurément plus que les pierres quand elles sont bien faites. A huit ou neuf pouces au-dessus des grilles, & à un pied & demi de distance de chaque côté de la bouche, on coupe dans les serces des ouvertures de quatre à cinq pouces en quarré, qui servent d'entrées à un canal qui se communique avec celui de la chaudiere voisine, & n'en compose plus qu'un, dont l'issuë est dans le mur entre les bouches des fourneaux, mais environ deux pieds plus haut: c'est ce que l'on appelle les évens, par où la fumée des fourneaux s'exhale. On les fait de bonnes briques, & on fait avancer huit ou dix pouces en dehors, une pierre au-dessus de leur ouverture, pour rabattre la flame qui en sort, quand ils sont bien échauffez, & pour empêcher qu'elle ne monte jusqu'à la charpente de l'appentis.

Le fourneau étant élevé à une hauteur suffisante, pour que le vuide qui reste au milieu de sa route soit exactement rempli, en y posant la chaudiere, & l'y faisant descendre du tiers de sa hauteur; on l'y arrête après l'avoir bien mis de niveau, & on la scelle tout autour avec des tuileaux & des briques, sans y laisser

Maniere
de monter les
chaudieres.

1696. aucun vuide : sur quoi il faut bien prendre garde que les Maçons garnissent bien la circonférence de la chaudiere, depuis son entrée dans la voute du fourneau, jusqu'à ses bords, avec de bons matériaux qui résistent au feu, sans se fondre & sans s'égrener, comme font les cailoux & le tuf, parce que quand cela arrive, il se fait des vuides où la flâme entre, & qui ne trouvant point d'issuë, comme elle fait autour de la partie de la chaudiere qui est dans le fourneau, brûle la chaudiere. C'est à quoi on ne peut être trop exact, non-seulement à cause de la perte de la chaudiere, mais encore par le retardement que cela cause, quand on est obligé d'arrêter le Moulin & de cesser à faire du Sucre dans la bonne saison, pour démonter une chaudiere, & pour raccommoder un fourneau ; ce qui est un retardement & une perte de quinze jours au moins, parce qu'il en faut du moins douze à la maçonnerie nouvelle pour se sécher, avant que de pouvoir en sûreté y allumer le feu.

Noms
& grandeurs des
chaudieres.

La grandeur des chaudières est différente : elles diminuent de diamètre & de profondeur à mesure qu'elles s'approchent de celle où le sucre reçoit sa der-

niere cuisson : dans un équipage de cinq chaudières , y compris la batterie , la première qu'on appelle la grande , & qui l'est en effet plus que les autres , a quatre pieds de diamètre , & la quatrième n'en a que deux & trois quarts. Leur profondeur suit à peu près les mêmes proportions , de sorte que si la grande a trois pieds de profondeur , la quatrième n'en aura que deux. On ne les met pas toutes de niveau. On observe de donner un pouce & demi de pente à chacune , commençant à la batterie , afin que le sirop qui s'éleve en bouillant , & s'extravase , coule vers celle qui est à côté , sans la pouvoir gâter par son mélange , comme cela arriveroit si la pente alloit des premières chaudières , où le vesou ou jus de Canes est moins purifié , & s'il tomboit dans celle où il l'est davantage , ou entierement.

Ainsi dans une Sucrierie de cinq chaudières la batterie est plus haute que la grande d'environ sept pouces , de maniere que si le glacis qui environne les chaudières , est de deux pieds & demi plus haut que le pavé de la Sucrierie devant la batterie , il ne sera pas élevé de deux pieds devant la grande. L'aire des fourneaux n'est pas non plus de niveau ,

1696. parce que la distance depuis l'aire jusqu'au fond de la chaudiere, doit être plus grande à la batterie, qu'aux quatre autres chaudiere, en diminuant de deux pouces à chacune.

Ainsi dans la supposition d'une Sucrierie à cinq chaudiere, la batterie doit avoir vingt-huit pouces de feu, c'est-à-dire, que depuis la superficie des grilles jusqu'au fond de la chaudiere, il doit y avoir vingt-huit pouces de distance, pendant que la grande qui est la premiere, n'en aura que dix-huit. La raison de cette diminution vient de deux causes: la premiere, que la grande chaudiere n'étant pour l'ordinaire chauffée qu'avec des pailles ou des bagaces, & la seconde avec du menu bois, ces matieres ne suffiroient pas pour les échauffer assez, & pour les faire boüillir, si elles étoient plus considérablement élevées au-dessus de l'âtre de leurs fourneaux. La seconde, que la grandeur de leurs fourneaux consommeroit une trop grande quantité de matiere, si on vouloit faire monter le feu si haut: au lieu que les trois autres étant échauffées avec du gros bois, & leurs fourneaux étant plus petits, à cause que les diamètres des chaudiere qu'ils renferment, le sont aussi, il faut récom-

penfer cette diminution du diamètre du fourneau par son élévation, afin que la flamme qui sort du bois, ne soit pas étouffée, qu'elle environne bien tout le fond de la chaudiere qui paroît dans la capacité du fourneau, & qu'elle y agisse le plus fortement & le plus vivement qu'il est possible.

Ces proportions obligent presque toujours d'augmenter la hauteur des bords des chaudières avec des briques & des carreaux que l'on taille, & que l'on pose de maniere qu'en faisant le tour des bords elles en augmentent considérablement le diamètre en l'évasant. On appelle cette augmentation un euvage. On fait ordinairement celui de la batterie, de pierre de taille, afin qu'il soit plus propre, & qu'y ayant moins de joints qu'à ceux qui sont faits de briques, il y ait aussi moins de danger que le mortier qui les joint, s'égrene en cuisant, & tombe dans le sucre. On joint tous les euvages les uns aux autres depuis le mur du pignon jusqu'au petit mur interieur par un pavé de carreaux ajustez de maniere que le sirop qui échape de la batterie, tombe dans celle qui est à côté d'elle, & ainsi de suite jusqu'à la grande.

Euvage
pour au-
gmenter
la hau-
teur des
chaudie-
res.

1669. Il y a des Sucrieries, sur tout celles où l'on ne travaille qu'en Sucre brut, où l'on pratique une dalle faite avec des carreaux, ou avec des pierres de taille, dans l'épaisseur du petit mur interieur qui renferme les chaudieres, dans laquelle on met leurs écumes, à mesure qu'on les enlève avec les écumoirs. La pente qu'on donne à cette dalle, les fait couler, & les conduit dans un réservoir, ou dans une goutiere qui les porte à la Vinaigrerie. C'est ainsi qu'on appelle le lieu où l'on fait l'eau-de-vie, qui à mon avis, seroit mieux appellé un distillatoire. Mais cette maniere de dalle ne m'a jamais plû, & je l'ai ôté de nos Sucrieries, & de celles où j'ai été prié de faire faire quelques réparations, parce qu'elle rend toujours le glacis mal propre, & sert de prétexte ou d'excuse aux Rafineurs & aux Nègres, quand on les reprend du peu de soin qu'ils ont de tenir le glacis bien net. J'avois fait couvrir tous ceux de nos Sucrieries avec des nappes de plomb, tous unis & sans dalle, & je faisois mettre les écumes dans des bailles, c'est-à-dire, dans des espèces de demi-seaux sans anse, de huit pouces de haut sur quatorze à quinze de diamètre, que l'on tenoit à côté de cha-

Dalle ou
d'aler
pour re-
cevoir
les écu-
mes.

Meilleu-
re ma-
niere
pour re-
tirer le
glacis
propre.

que chaudiere, & que l'on vuidoit selon 1696.
la qualité des écumes ou dans une gou-
tiere qui les portoit à la Vinaigrerie, ou
que l'on réservoir dans des canots, ou
dans une chaudiere montée exprès &
séparée des autres, où on les faisoit cui-
re tous les matins, comme je le dirai
en son lieu.

Les glacis de cette sorte se nétoient fa-
cilement, & il est d'une nécessité absoluë
d'y avoir l'œil, sans s'en rapporter beau-
coup aux Rafineurs & aux Nègres qui
l'oublent souvent, ou le négligent aux
dépens du Sucre de leur Maître, dans
lequel ces écumes retombent, & ne man-
quent jamais de le gâter. Rien au reste
n'est plus aisé que de tenir le glacis pro-
pre, aussi-bien que les chaudières, puis-
qu'il ne faut que jeter une baille d'eau
dans les chaudières à mesure qu'on les
vuide, la laver & froter avec un balai,
aussi-bien que son euvage & son glacis,
& retirer l'eau avec la cuilliere, pour
être assuré que le Sucre ne s'engraissera
point, & ne contractera aucune mau-
vaise qualité, ni aucune ordure, sans
que cette manœuvre consomme une
demie-heure de tems en vingt-quatre
heures, quand bien on la feroit cinq
ou six fois.

1696. Les chaudières sont de cuivre rouge ;
 leur épaisseur se règle par leur grandeur.
 Matière & poids des chaudières. Une chaudière du poids de trois cens livres sera épaisse environ comme un écu sur le bord , & plus de deux fois autant dans le fond.

Les batteries sont beaucoup plus épaisses ; elles sont fonduës , & tout d'une pièce , au lieu que les autres chaudières sont de plusieurs pièces battuës au marteau , & jointes ensemble avec des clous rivez à tête plate. Le prix des chaudières, quand on les achete aux Isles , se règle comme celui des autres marchandises , selon le tems de paix ou de guerre , selon la quantité dont les Marchands s'en trouvent chargez , & selon que ceux qui les achètent , peuvent les payer comptant , ou en differer long-tems le paiement. J'en ai acheté à quarante-cinq & à cinquante sols la livre , pendant que je les voyois vendre à d'autres jusqu'à quatre francs & davantage.

Chaudières de fer leur commodité & leurs défauts.

Quelques années avant que je partisse des Isles, on y avoit apporté des chaudières de fer. Ceux qui en avoient acheté , disoient qu'ils s'en trouvoient bien. A la verité elles ont cela de commode qu'elles coûtent peu , qu'elles ne sont pas sujettes à se brûler , & que quand on arrête

le Moulin le Samedi à minuit, on n'est 1696.
pas obligé de les remplir d'eau, comme
celles de cuivre, qui se brûleroient sans
cette précaution. Mais elles ont aussi ces
défauts, que quand elles sont échauffées,
une cueillerée d'eau froide suffit pour
les faire fendre, de sorte que l'on est
contraint d'avoir toujours une chaudiere
de cuivre pour la grande ou premiere
chaudiere, parce que c'est dans celle-là
que tombe le jus des cannes en sortant
du bac ou du canot, où il a été reçu en
tombant de la table.

D'ailleurs elles sont toujours crasseu-
ses; la graisse du Sucre & les écumes s'y
attachent facilement, & ne s'en deta-
chent qu'avec peine, & emportent avec
elles les écailles qui tombent quand el-
les sont vuides & échauffées. En troisié-
me lieu, elles sont totalement inutiles
quand elles sont fenduës, & on ne peut
ni les raccommoder, ni les employer à
aucun usage.

Depuis mon départ des Isles on a mis Nou-
veaux
Four-
neaux.
en usage une espèce de fourneau qui
chauffe bien, & qui consomme peu de
bois. Je n'ai pas vû ces nouveaux four-
neaux, & ceux qui m'en ont parlé,
n'ont pû m'en donner une idée assez
distincte pour en faire ici la descrip-

1696. tion. Je m'imagine pourtant que ce n'est qu'une correction, ou une extension des dimensions d'un fourneau qui seroit de cuisine dans un Vaisseau du Roi, dont je peux faire ici la description : la voici.

Four-
neau
d'un
Vaisseau. Cette machine, longue d'environ cinq pieds, large de deux, & haute de trois, étoit composée de plaques de fer. Son dessus qui étoit horizontal, étoit percé de cinq ou six ouvertures de grandeurs différentes, dans lesquelles s'enchafoient des marmites, des casseroles & autres instrumens de cuisine, si juste & si proprement, que la fumée du feu qui étoit dessous ne pouvoit passer. L'un des bouts étoit ouvert de toute la largeur de la machine; mais cette ouverture n'avoit qu'un pied de haut, & se fermoit avec une porte de fer. L'autre bout n'avoit qu'une petite ouverture vers le haut, garnie d'un tuyau pour laisser passer la fumée. Le plancher ou l'âtre n'étoit point parallèle au-dessus de la machine, mais il montoit en maniere de rampe, & se terminoit à l'autre bout à un pied près de la superficie. On allumoit le feu un peu en dedans de la porte, & la flâme & la chaleur suivant la pente du plancher, se portoient tout

le long , échauffoient tout ce qui étoit 1696.
au-dessus d'eux , & comme le feu étoit
renfermé , il opéroit avec plus de viva-
cité & de force , de maniere qu'avec
très-peu de bois on faisoit bouïllir cinq
ou six marmites. Le rôti se faisoit à la
bouche par le moyen de quelques cro-
chets de fer qui se tiroient , & qui ser-
voient de landiers pour porter les bro-
ches. On avoit ménagé un four sous la
rampe & quelques autres commoditez.

C'est peut-être sur ce modèle qu'on a
bâti les nouveaux fourneaux que quel-
ques Habitans ont fait faire à leurs Su-
creries , dont on m'a assuré qu'ils se
trouvoient très-bien.

C'est aux Anglois que l'on est redeva-
ble de la perfection de cette invention ,
dont les avantages sont d'autant plus
considérables que les bois de chauffage
devenant tous les jours plus rares dans les
Isles on auroit été à la fin contraint d'a-
bandonner la fabrique du Sucre, ou d'al-
ler chercher des bois dans les Isles des
Savages , ce qui auroit exposé les ha-
bitans à beaucoup de peines & à de
grands frais. La voici avec le plan , la
coupe & l'instruction pour une Sucre-
rie à cinq chaudieres.

On suppose donc ici une Sucrierie à

1696. l'ordinaire, dans le gros mur de laquelle au lieu de percer les ouvertures des fourneaux, il n'y a que le seul fourneau de la batterie qui ait une bouche de dix-huit pouces de largeur, sur vingt de hauteur. C'est par ce seul fourneau que toutes les autres chaudières sont chauffées, & cela par le moyen d'un conduit qui entrant dans le fourneau de chaque chaudière, & se communique de l'une à l'autre, se termine à une cheminée qui est en dehors de l'appentis des fourneaux, immédiatement après la grande.

Le diamètre des fourneaux par le bas de la grande, de la propre, de la lexive & du sirop, doit être le même que le diamètre de chacune de ces chaudières par le haut, & quoique la batterie soit la plus petite de ces cinq chaudières, le diamètre de son fourneau par le bas doit être plus grand que celui de la grande, & six pouces plus bas que les fourneaux des quatre chaudières qui sont de niveau & sans grille. Il ne doit avoir à chaque fourneau de ces quatre chaudières, qu'une ouverture d'environ un pied en quarré, qui sert seulement à tirer les cendres que la violence des flammes y porte.

Ces ouvertures doivent être exacte-

ment bouchées avec deux pierres & de la terre grasse, avant qu'on mette le feu au fourneau de la batterie, de maniere que l'air n'y puisse pas entrer, ni la flamme en sortir de quelque façon que ce puisse être. 1696.

L'ouverture qui est sous le fourneau de la batterie, est le cendrier où tombent les cendres du bois qui s'y consume, qui passent entre la distance des grilles de ce fourneau.

Il est à remarquer que le conduit qui communique d'une chaudiere à l'autre, ayant vingt pouces de largé à la batterie, va toujours en diminuant jusqu'à la grande, où commence le conduit de la cheminée, qui est de quatorze pouces sur toute la hauteur, de maniere que l'air de la cheminée attiré avec violence, s'éleve par dessus, & étant ainsi resserrée, elle a le tems de séjourner sous chaque chaudiere, & de la faire boüillir aussi bien que si on faisoit du feu sous chacune d'elles en particulier, comme on le voit dans les anciennes Sucrieries.

Il y a en bas de la cheminée une ouverture de huit à neuf pouces en quarré, qui sert à tirer les cendres. Elle doit être aussi exactement bouchée que les autres cendriers, avant qu'on allume le feu

1696.

dans le fourneau : car tous les évènements par lesquels l'air peut entrer, sont entièrement contraires à cette espèce de fourneaux.

La massonnerie qui est depuis le rez de chaussée jusqu'au cendrier de la cheminée qui a huit à neuf pouces en carré, est une masse qui soutient ladite cheminée, qui doit être plus ou moins élevée, selon que la sucrerie a plus ou moins de chaudières; c'est-à-dire qu'une cheminée qui sert à cinq chaudières, doit avoir vingt-trois à vingt-quatre pieds d'élevation, au lieu qu'une qui ne sert qu'à quatre chaudières, n'en doit avoir que dix-neuf à vingt d'élevation.

Mais toutes les proportions des arcades, des conduits, des diamètres des fourneaux, de la distance d'une chaudière à l'autre, & la hauteur de la cheminée, dépendent absolument du nombre des chaudières & de leur diamètre. C'est en cela que consiste l'habileté de l'ouvrier qui fait l'ouvrage.

Dans les Sucreries qui n'ont que quatre ou cinq chaudières, les fourneaux de la batterie où se fait le feu uniquement, doit être à un bout, & la cheminée, doit être au bout opposé.

Dans les Sucreries où on peut mettre

dix chaudières qui composent deux équipages dans la même Sucrerie, on fait au milieu de l'appentis des fourneaux, & touchant la muraille, une cheminée à deux tuyaux, de même hauteur chaque tuyau, parce que chacun d'eux sert pour cinq chaudières. 1696.

Cela est fort utile & très-commode, parce qu'on peut faire marcher les deux équipages à la fois, en échauffant les deux bouts où les batteries sont placées. Mais il faut pour cela que le moulin fournisse assez de vesoul ou de jus de cannes. Cela n'est pas difficile quand on a un moulin à eau, où l'eau ne manque pas, & un nombre suffisant d'esclaves.

Une Sucrerie à dix chaudières a encore un avantage; c'est qu'un des équipages venant à manquer par quelque accident, on n'est pas obligé d'arrêter le travail, on se sert de l'autre en passant le feu de l'un à l'autre.

Il y a des Sucreries où l'on ne peut monter que neuf chaudières, ce qui fait deux équipages, l'un de cinq & l'autre de quatre chaudières. La seule différence des fourneaux consiste dans la cheminée qui ne peut pas se trouver justement au milieu du bâtiment, mais qui doit être entre les deux équipages des

1626. chaudières, de sorte qu'il y en ait cinq d'un côté & quatre de l'autre, elle doit avoir un double tuyau, mais celui qui répond aux quatre chaudières doit être plus court que celui qui répond aux cinq. Et en cela on doit suivre les proportions que nous avons marquées ci-devant.

On voit par tout ce que nous avons dit, que c'est avec justice que l'on appelle ces nouveaux fourneaux, fourneaux d'une Sucrerie à l'Angloise.

Noms
des chau-
dieres à
Sucre. Pour achever l'article des Sucreries il faut seulement dire le nom des chaudières & des ustencils, qui sont nécessaires pour la fabrique du Sucre, & leur usage.

La Gran-
de. Dans les Sucreries, où il y a six chaudières, celle qui reçoit le jus des Cannes, en sortant du bac ou du canot, où il a été d'abord recueilli en tombant du moulin, se nomme la Grande. Elle est en effet la plus grande de toutes. Celle qui est à côté de la grande, se nomme la Propre: on l'appelle ainsi, parce que le jus des Cannes ayant été écumé dans la grande, & ayant commencé à être purifié par la cendre & par la chaux qu'on y a mêlé, on le passe au travers d'un drap en le mettant dans cette chaudière, du moins dans les Sucreries où l'on travaille en

La Pro-
pre.

en Sucre blanc, & comme il est épuré 1696.
des plus grosses ordures, & des écumes
épaisses & noires, dont il s'est déchar-
gé dans la grande, cette seconde chau-
diere est plus nette & plus propre que
la premiere.

La troisieme se nomme la Lessive, parce La Lessive.
que c'est dans celle-là que l'on commen-
ce à jeter dans le Vefou une certaine
lessive forte qui le fait purger, qui en
amasse les immondices, & qui les fait
monter à la superficie, où elles sont en-
levées avec une écumoire.

La quatrieme se nomme le Flambeau. Le Flambeau.
Le Vefou qu'on y transporte de la troi-
sieme, s'y purifie davantage, & comme
il est réduit en moindre quantité, plus
pur & plus clair, & que le feu qui est
deffous cette chaudiere est plus vif, il
se couvre de boiillons clairs & transpa-
rents, qu'il n'avoit pas dans les autres
chaudieres.

La cinquieme est appellée le Sirop. Le Sirop.
Le Vefou qu'on y met en sortant du Flam-
beau, y prend de la consistance & du
corps; il acheve de s'y purifier, & de-
vient en sirop.

La sixieme est la Batterie. C'est dans La Batterie.
cette derniere chaudiere que le sirop
prend son entiere cuisson, & qu'on lui

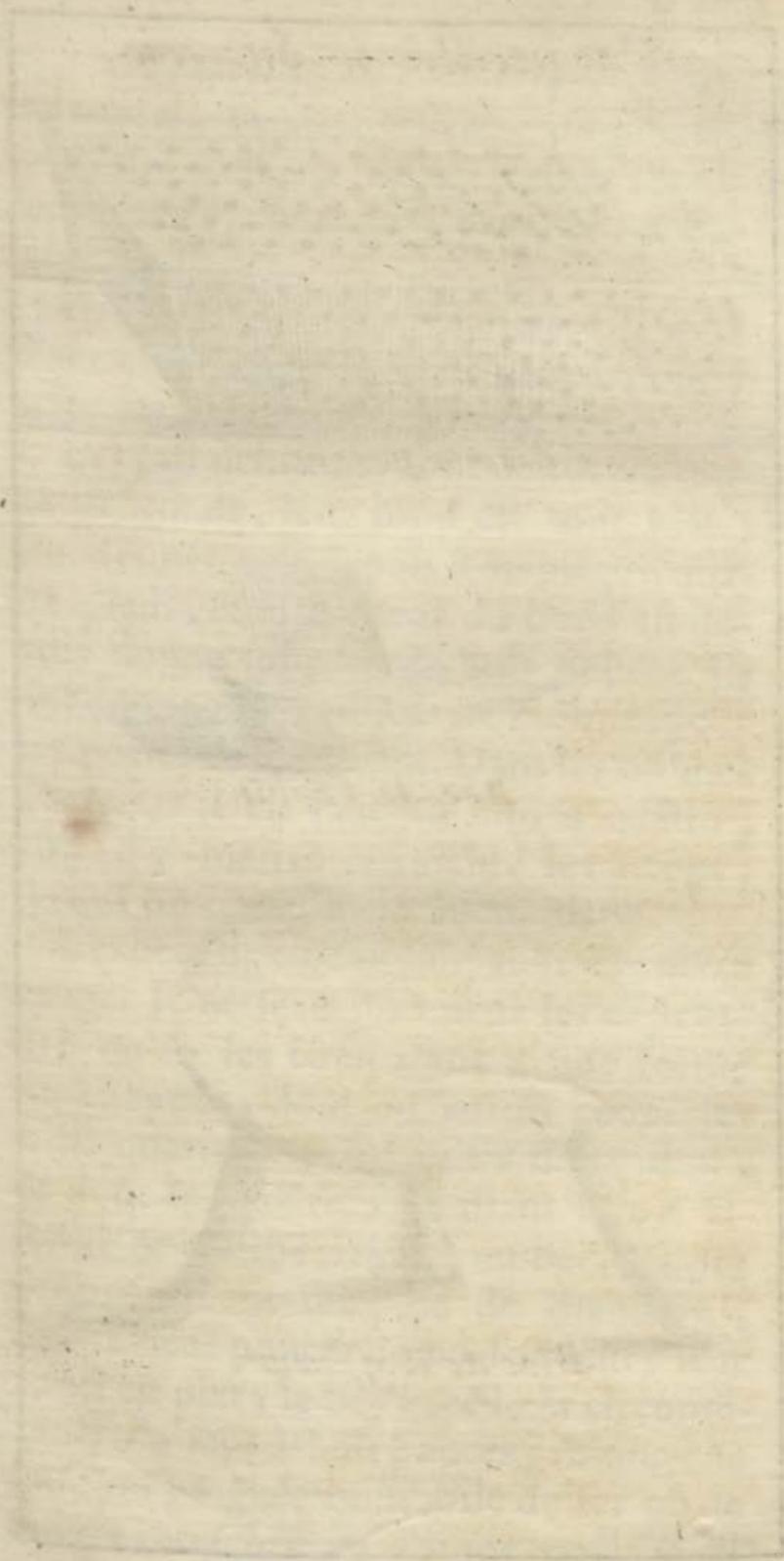
1696. ôte ce qu'il pouvoit encore avoir d'impureté par le moyen de la lessive & de l'eau de chaux & d'alun qu'on y jette. Lorsqu'il approche de sa cuisson, il jette de gros boiillons, & s'éleve si haut, qu'il sortiroit de la chaudiere, de sorte qu'on est obligé de l'élever en haut avec une écumoire pour lui donner de l'air, & pour l'empêcher de se répandre : & comme ce mouvement ressemble à des coups qu'on lui donneroit, on a donné le nom de Batterie à cette chaudiere où il se fait.

Dans les Sucrieries qui ont sept chaudières, on compte deux flambeaux au lieu d'un, le grand & le petit.

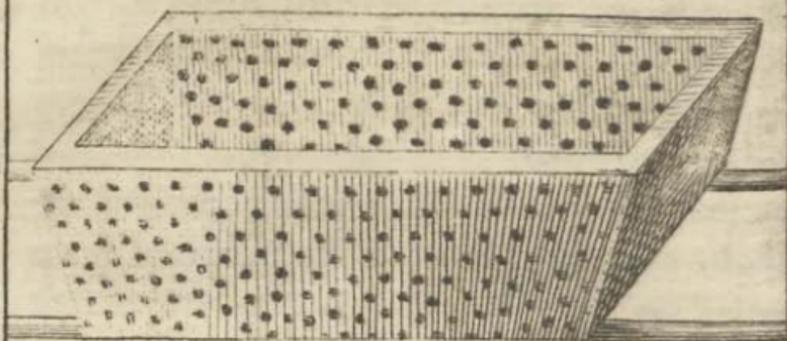
Dans celles qui en ont seulement cinq, on n'y compte point de lessive, la Propre en sert, & c'est dans cette chaudiere que l'on commence à jeter la lessive dans le Vesou après l'avoir fait passer au travers du drap.

Et dans celles où il n'y a que quatre chaudières, la Propre sert en même-tems de lessive & de flambeau, & l'on y cuit & purifie le Vesou jusqu'à ce qu'il soit en état d'être transporté dans le sirop.

Les ustencilles des Sucrieries consistent en rafraichissoirs, en becs de corbin, en cueilliers, écumaires, caisses à passer,



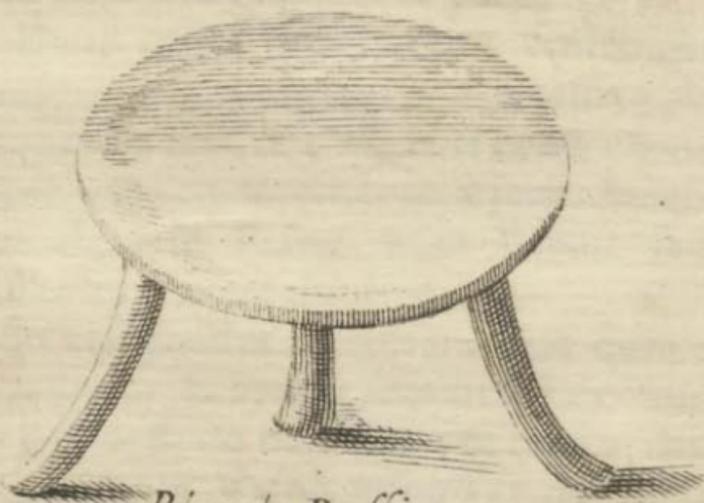
Ustensilles de Sucrierie.



Caisse à passer.



Bec de Corbin.



Bloc de Raffineur.

blanchets, barils à lessive, poinçons, 1696.
couteaux à Sucre, pots, formes, bail-
les, canots, louchets, pagalles, & ba-
lais.

Dans les grandes Sucreries il y a
d'autres chaudières particulières pour y
cuire les écumes & les sirops.

Les rafraichissoirs sont de cuivre rou- Les Ra-
ge & ronds, leur fond est tout plat ; fraichis-
leur diamètre est depuis trois jusqu'à qua- soirs.
tre pieds, & la hauteur du bord est de-
puis douze jusqu'à dix-huit pouces. Ils
ont deux anneaux de cuivre mobiles pour
les porter où l'on veut. Dans les bonnes
Sucreries il en faut au moins quatre,
afin d'y mettre rafraichir les sirops,
quand on travaille en Sucre blanc.

Les becs de corbin sont aussi de cuivre Les becs
rouge. Je ne sçauois mieux les dépein- de cor-
dre qu'en les comparant à une forme bins
de chapeau, dont on auroit coupé les
trois quarts du bord au tas du cordon,
& dont le quatriéme restant seroit al-
longé & courbé comme un bec. Ils ont
ordinairement un pied de diamètre,
huit à neuf pouces de profondeur ; leur
fond est plat ; le bec excéde la circonfé-
rence de sept à huit pouces ; ils ont une
anse ou poignée immobile de fer ou de
cuivre, attachée de chaque côté. C'est

1696. dans cet instrument qu'on met le Sucre en sortant du rafraichissoir , pour le porter dans les formes , ou dans les canots , & le verser , sans danger de le répandre à terre ou sur ses pieds , parce que le Sucre est conduit le long du bec jusqu'au lieu où on le veut mettre sans danger qu'il tombe.

Les
cuciel-
liers.

Les cueilliers sont rondes à peu près comme la forme d'un chapeau ; elles ont huit à neuf pouces de diamètre , & six à sept pouces de profondeur ; le haut du bord est garni en dehors d'un cercle de fer , qui après avoir environné toute la circonférence , se termine en une queue faite en douille , d'un pied de long , dans laquelle on fait entrer , & l'on clouë le bout du manche , qui doit être d'un bois droit & liant de cinq pieds de long , & d'un pouce & demi de diamètre. Les cueilliers servent à passer le Vesou d'une chaudiere à l'autre : ainsi la longueur du manche y est nécessaire pour puiser jusqu'au fond de la chaudiere. On s'en sert aussi pour prendre le Sucre dans le rafraichissoir , & le mettre dans le bec de corbin. On les fait ordinairement de cuire rouge aussi-bien que les écumaires.

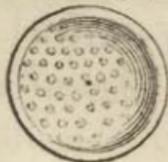
Les Ecu-
maires.

L'usage des écumaires se voit assez , sans qu'il soit besoin de le dire. Elles ser-



Balay.

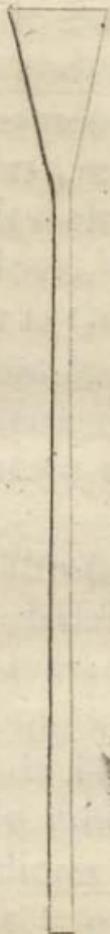
Ecumoire.



Cuillier.



Louquet.



Forme demi-
Batarde.



Pot de
Raffinerie.

Forme
ordinaire.



vent à enlever les écumes, & les autres 1696.
ordures, qui sont dans le Vefou, que
la chaleur du feu & la force de la lessive
ont fait monter à la superficie. On leur
donne depuis neuf jusqu'à douze pouces
de diamètre; le dessous est fortifié d'une
bande de fer qui l'environne, & qui en-
fin compose une quenë de quinze à seize
pouces de long, dont le bout est ouvert
en doüille, pour recevoir le bout du
manche qui est de même grandeur que
celui des cueillers. Le diamètre des
trous, dont elles sont percées, est dif-
férent selon la différence des chaudi-
res, auxquelles on les employe. Celles
dont on se sert pour écumer la Grande,
la Propre, & la Lessive, ont les trous
beaucoup plus grands que ceux des au-
tres chaudières: leur diamètre est de-
puis une ligne jusqu'à trois.

Chaque chaudiere doit avoir sa cueil-
lier, son écumoire & son balai. Ces
instrumens se mettent de travers sur des
perches passées dans des supports qui
sont clouez aux sommiers de la char-
pente. Elles sont élevées de cinq à six
pieds au-dessus des chaudières, afin
qu'on puisse commodément y prendre
& y remettre ces instrumens selon le
besoin.

1696. On fait les Balais de feuilles de Lata-
nice ou de Palmiste que l'on attache au
bout d'un manche de six pieds de long.
La longueur des balais est d'environ de
neuf à dix pouces sur trois pouces de
diamètre.

La caisse à passer le Vefou a quatre
à passer
le Vefou. pieds de long sur deux pieds & demi à
trois pieds de large. Sa profondeur est
de quinze à dix huit pouces. Son fond
& ses côtez, qui doivent être d'un bois
liant, & qui ne teignent point ce qu'on
y met, sont percez de trous de tariere
autant qu'on en peut mettre, sans les
trop affoblir, après avoir été assemblez
à queuë d'hironde & bien clouez. On
attache aux deux bouts de son fond
deux fortes tringles de bois de six pieds
de long, pour la soutenir sur le haut du
Glacis entre la premiere & la seconde
chaudiere. C'est dans cette caisse qu'on
étend le blanchet, sur lequel on jette le
Vefou après qu'il a été écumé dans la
grande, afin qu'en passant au travers de
ce drap, il y laisse la graisse & les au-
tres ordures grossieres, dont il pourroit
encore être chargé.

Les blan- Les blanchets sont faits d'un gros drap
che.s. blanc d'une aune de large, on leur don-
ne une aune & demie de long, & pour

1696.
les fortifier, on les croise d'un angle à l'autre d'une bande de grosse toile de quatre doigts de large ; on cout tout autour un lez de la même toile de la largeur d'un pied , afin de pouvoir tirer le blanchet de part & d'autre , pour faire passer le Vesou plus facilement , sans déchirer le blanchet, comme il arriveroit , s'il n'étoit pas fortifié par cette bande croisée , & par ce tour de toile. Un blanchet ne peut servir que pour passer une chaudiere , après quoi il faut le laver , & le faire sécher avant que d'y faire couler d'autre Vesou : car quand ils sont moüillez , il n'y peut rien couler , de sorte qu'on doit toujours en avoir six dans une Sucrierie qui travaille raisonnablement. Il faut encore observer que quand les blanchets ont servi trois ou quatre mois , leur poil est brûlé , ils deviennent clairs & par conséquent inutiles , parce que les ordures y passent aussi facilement que le Vesou , de sorte qu'on est obligé de les changer , & de les employer à d'autres usages , dès qu'on en voit le milieu brûlé & dégarni de poil : & comme les extrémitez le sont beaucoup moins , & presque encore neuves , l'économie qu'on en peut faire , est de couper le blanchet par le milieu de sa

Econom

mic
qu'on
peut fai-

1696. longueur, & de coudre ensemble les
 ce sur les côtez opposez, qui en deviennent ainsi
 blan- le milieu, ce qui en augmente la durée.
 shets. Sur toutes choses il ne faut point de lé-
 zine en cela, parce qu'on n'employe ces
 blanchets que pour faire du Sucre blanc,
 où l'on ne peut trop prendre de précau-
 tions pour le purger, & pour le bien
 nettoyer. Quand les blanchets ne sont
 plus en état de servir, on les donne aux
 Nègres & aux Nègresses pour les aider
 à se couvrir, & pour envelopper leurs
 enfans.

Cette sorte de drap se vend aux Isles
 selon le prix courant des autres marchan-
 dises. Lorsque j'y étois, on les achetoit
 à raison de sept francs l'aune.

La Lessi-
 ve.

La lessive qu'on jette dans le Vésou
 pour le faire purger, est une des plus im-
 portantes parties de la science d'un Rafi-
 neur. On se sert ordinairement d'un ba-
 ril vuide de viande ou d'autre denrée
 pour la faire. Mais lorsqu'on veut faire
 un vaisseau exprès pour cela, on lui
 donne la figure d'un cone tronqué, on
 lui donne trois pieds de haut & deux
 pieds dans son plus grand diamètre, en
 diminuant jusqu'à six pouces pour le
 plus petit, au milieu duquel on fait
 une ouverture d'un demi pouce de dia-

mètre : on pose le bout de ce vaisseau 1696. sur une sellette percée à propos pour le recevoir commodément : au-dessous du trou on met un vaisseau pour recevoir la lessive à mesure qu'elle coule.

Le Baril à lessive étant posé sur la sellette ou sur un trépied, on en bouche le trou avec une quantité de paille longue & entiere, après quoi on y met une couche composée des herbes suivantes, après les avoir broyées entre ses mains, & après les avoir hachées.

Baril à
Lessive.

Herbes à blé : c'est une herbe qui croît par touffes comme le blé qui est levé depuis deux ou trois mois, & à qui elle ressemble beaucoup. On arrache la touffe entiere avec sa racine qui est fort petite.

Herbe à
blé.

La seconde se nomme herbe à pique. Cette plante a une tige droite de la grosseur d'un tuyau de plume d'Oye, & de la hauteur de quinze à dix-huit pouces. Son extrémité porte une feuille comme celle de l'ozeille pour la couleur & pour la consistence, mais qui ressemble entièrement au fer d'une Pique.

Herbe à
pique.

La troisième est la mal-nommée. C'est une petite herbe déliée, fine, & frizée à peu près comme les cheveux des Nègres.

La mal-
nom-
mée.

1696.

On met ces trois sortes d'herbes par portion égale, avec quelques feüilles & quelques morceaux de lianne brûlante.

Lianne
brûlante.

Cette lianne est une espèce de lierre, dont la feüille est plus tendre, plus mince, & le bois plus spongieux que le lierre d'Europe. On écrase un peu le bois & les feüilles, avant que de les mettre dans le barril. C'est avec ces quatre sortes

Maniere
de faire
la lessive
pour le
sucre.

d'herbes qu'on garnit le fond du barril jusqu'à trois pouces de hauteur; on les couvre d'un lit de cendre de pareille épaisseur, & l'on choisit la cendre faite du meilleur bois qu'on ait brûlé, comme sont le chataignier, le bois rouge, le bois caraibe, le raisinier, l'oranger, ou autres bois durs, dont les cendres & les charbons sont remplis de beaucoup de sel. On met sur cette couche de cendre une couche de chaux vive de même épaisseur, & sur celle-ci une autre couche des mêmes herbes, auxquelles on ajoûte une ou deux Cannes d'inde ou de seguine bâtarde, amorties au feu, & coupées par ruelles de l'épaisseur d'un Ecu. Cette plante vient sur le bord des eaux marécageuses, sa tige est ronde d'un pouce ou environ de diamètre; sa peau est fort mince & fort verte; le dedans est blanc, assez compacte, & rempli d'une

Canne
d'indeou
seguine
batarde.

liqueur extrêmement mordicante , qui 1696.
fait une vilaine tache , & ineffaçable sur
le linge & sur les étoffes où elle tombe.
Sa feüille est tout-à-fait semblable pour
la figure à celle de la Porée ou Bette ,
mais elle est plus verte & plus lisse , &
ses fibres ne se distinguent presque pas ;
on ne les met point dans la lessive. Tou-
tes ces herbes sont extrêmement corro-
sives & mordicantes. On remplit ainsi
le barril de cendre , de chaux , & d'her-
bes , par lits jusqu'à ce qu'il soit plein ,
& on le termine par une couche des mê-
mes herbes bien broyées & hachées.
Quand on se sert des cendres qui vien-
nent de sortir des fourneaux , & qui
sont encore toutes brûlantes , on rem-
plit le barril avec de l'eau froide ; mais
lorsque les cendres sont froides , on fait
bouïllir l'eau avant que de la mettre
dans le barril. On met un pot ou un au-
tre vaisseau sous le trou qui est bouché
de paille , pour recevoir l'eau qui en
dégoûte , que l'on remet dans le barril ,
& que l'on fait passer sur le marc qu'il
contient , jusqu'à ce que cette lessive de-
vienne si forte , que la mettant sur la
langue avec le bout du doigt, on ne puis-
se pas l'y souffrir , & qu'elle jaunisse le
doigt , comme si s'étoit de l'eau forte.

Qualité
de la
lessive.

1696. Lorsque les Cannes sont vertes, & par conséquent grasses & difficiles à purger, on ajoûte à ces herbes de l'antimoine crud, réduit en poudre. Cette drogue dégraisse admirablement le Sucre; mais elle noircit la lessive, & rend le Sucre gris. On ne s'en sert ordinairement que pour le Sucre brut.

Anti-
moine
crud.

Poin-
çons. Les poinçons dont on se sert pour percer le Sucre qui est dans les formes, sont de fer ou de bois; ils sont de la longueur d'un pied & d'environ un pouce de diamètre à leur tête qui est ronde & faite en bouton. On se sert de bois caraïbe pour en faire, parce qu'il est roide, & qu'il a les fibres longues & pressées.

Cou-
teaux à
mouvoir
ou à re-
muer.

Les Couteaux à mouvoir ou à remuer le Sucre dans les formes, sont aussi de bois caraïbe: on leur donne trois pieds de long sur deux pouces de large depuis l'une des extrémités jusqu'à six ou sept pouces, pour servir de manche. Les couteaux ont cinq lignes d'épaisseur dans leur milieu, en diminuant vers les côtes, en façon de couteau émouffé.

On s'en sert encore à prendre la preuve du Sucre, c'est-à-dire, pour connoître si le Sucre qui est dans la batterie à son entière cuisson. Pour cet effet, on trempe le couteau dans la batterie, &

après l'avoir retiré tout couvert de si- 1696.
rop, on le touche avec le pouce de la Com-
main droite, & dans le moment on ap- ment on
puye un peu le doigt du milieu de la connoît
même main sur la partie du pouce où le degré
est le Sucre qu'on a pris du couteau. de cuif.
fon du
Sucre.
On étend ensuite le doigt doucement,
pour faire filer le Sucre qui y est atta-
ché, & on remuë doucement le pouce
pour faire rompre le filet; plus il se
rompt haut, c'est-à-dire, près du doigt,
moins il a de cuisson, & plus il demeure
long, plus il en a: c'est en ce point que
consiste toute la science des Rafineurs.
Car toutes les Canes ne demandent pas
le même degré de cuisson. Celles qui
sont vertes, veulent une cuisson plus
forte que celles qui sont justement dans
le tems de leur maturité, ou qui l'ont
passé. Le Sucre brut veut beaucoup plus
de cuisson que celui que l'on doit blan-
chir, en le mettant sous la terre. Les
jeunes Canes ne demandent pas une
cuisson si forte. Lorsque le Vesou est
gras, & qu'il file, il est impossible de
s'assurer de sa cuisson par la preuve or-
dinaire; on doit la chercher par la fi-
gure des boüillons qu'il jette, en le re-
muant avec la cueillier. Si on le voit
bien perlé, c'est-à-dire, s'il fait beaucoup

1696. de petites bouteilles sur le dos de la cuillier, comme de la semence de perle, & de la même couleur, on conjecture alors qu'il a la cuisson qui lui convient; mais cette connoissance est beaucoup plus difficile, quand on l'a laissé passer son degré de cuisson, parce que pour lors il file, & ne se rompt point. Le seul remède qu'il y a, est de le décuire, ce qui se fait en jettant dans la batterie deux ou trois bailles de Vesou passé, ou d'eau boiillante, & recommencer à le clarifier de nouveau. En un mot, il y a souvent beaucoup à étudier pour trouver le véritable point de la cuisson d'un Sucre, parce qu'il est également dangereux qu'il en manque, ou qu'il en ait trop. Car s'il en a trop, le sirop ne peut se détacher du grain, & le Sucre ne blanchit jamais, & quand il n'est pas assez cuit, son grain n'étant pas formé tombe avec le sirop, & cause une très-grande perte.

Formes
de diffé-
rentes
espèces.

Les Formes dont on se sert aux Isles, se font dans le pais, ou viennent de France, & sur tout de Bordeaux. Ces dernières sont d'une terre blanchâtre, fort unies & fort lisses. Il y en a de deux sortes; les ordinaires ont dix-huit à vingt pouces de hauteur; les grandes

qu'on appelle bâtardes , ont près de 1696. trois pieds de haut , & quatorze à quinze pouces de diamètre. On sçait assez leur figure par celle des pains de Sucre qui en sortent. Le tour de la forme en sa plus grande circonférence , est renforcé d'un ourlet de même matiere , & son bout pointu d'un autre , percé dans son milieu d'une ouverture de la grosseur du petit doigt , par lequel le sirop s'écoule , quand le Sucre ayant pris corps , & étant refroidi on ôte le tampon qui fermoit le trou , & on y enfonce le poinçon de la profondeur de sept ou huit pouces.

Les Formes qui se font aux Isles sont d'une terre rougeâtre , quand elles sont bien travaillées , elles sont assez unies & assez lisses , quoiqu'elles ne le soient jamais autant que celles de Bordeaux. Cela provient de la terre plutôt que des Ouvriers ; mais cela ne porte aucun préjudice au Sucre qu'on y met , qui ne laisse pas de bien travailler & d'être fort uni. J'ai connu d'habiles Rafineurs qui les estiment plus que celles de Bordeaux. Les formes ordinaires faites aux Isles , ont vingt-six pouces de haut sur un pied de diamètre. Les bâtardes ont plus de trois pieds de haut , & seize à dix-sept

Formes
des Isles.

1696. pouces de diamètre, mais on n'en fait guères de cette espèce, parce que les ordinaires sont assez grandes pour servir aux usages auxquels on employe les bâtardes.

Les pots que l'on met sous les Formes pour les soutenir, & pour recevoir le sirop qui en coule, sont proportionnez aux formes qu'ils doivent porter. Généralement parlant, ceux de Bordeaux sont trop petits, & ne sont bons que pour les Rafineries, où le Sucre qu'on blanchit n'a pas beaucoup de sirop, au lieu que le Sucre qu'on fait aux Isles, & qu'on y blanchit, en ayant beaucoup, demande aussi de plus grands vaisseaux pour le contenir.

Pots de
Sucrierie.

Les pots pour être bien faits, doivent avoir le fond ou l'assiette large & unie, & le dessus de la bouche, qu'on appelle le collet, bien renforcé. Il faut éviter d'y mettre des pieds, comme en ont la plûpart de ceux de Bordeaux, parce que ces pieds étant postiches, se détachent aisément, & rendent ensuite le pot inutile.

Ceux qui se font aux Isles, ont quinze ou seize pouces de haut; le diamètre de leur ouverture est de quatre pouces & demi, ou environ; leur fond en

a le double , & leur ventre en a quinze 1696.
ou seize.

Le prix des pots & des formes se règle Prix des pots & des formes. selon leur besoin , ou plutôt selon l'abondance ou la disette qu'il y en a aux Isles.

Pour l'ordinaire le pot & la forme dans le pais se vendent un Ecu de trois livres , pris sur le lieu où ils se font.

Avant que de se servir des formes Précaution avant de se servir des formes. neuves , il y a deux choses à y faire. La première est de les environner de trois cercles de lianne , l'un au-dessous du collet , & qui touche le cordon de leur grand diamètre ; le second vers le tiers de leur longueur , & le troisième cinq ou six pouces au-dessus de leur extrémité. Pour faire des cercles , on se sert d'une lianne grosse comme le petit doigt , qui est grise quand elle est pelée. On l'appelle lianne de persil , parce que sa feuille ressemble à celle du persil , mais elle est beaucoup plus grande. On la fend en deux , & on lui fait faire deux tours , dont le second cordonne le premier. Le Rafineur qui veut cercler une forme : (car c'est à lui à faire cet ouvrage ,) la pose sur un bloc , & la met sur son plus grand diamètre , afin Maniere de mettre les cercles aux formes. qu'elle se tienne droite d'elle-même. On

1696. l'appelle le fond de la forme, & le bout pointu se nomme la tête. Le bloc est un morceau ou tronc de bois de deux pieds ou environ de diamètre, à qui on donne un pied d'épaisseur, afin qu'il ait plus de solidité. On le fait porter sur trois ou quatre pieds d'environ deux pieds de haut, sans compter ce qui est entré dans le bloc, qui se trouve ainsi de trois pieds de haut. La forme étant posée dessus, on met le plus grand cercle sur la forme, où on l'enfonce à force avec le chasseoir & la chasse; le chasseoir est un coin de bois dur de huit à dix pouces de long sur trois pouces de large, & deux pouces d'épaisseur par le plus gros bout. Il y a à ce bout une poignée ronde, pratiquée dans le même morceau de bois, de cinq à six pouces de long, de sorte que le chasseoir a environ seize pouces de long. On le fait d'un bois pesant & dur, afin qu'il ait plus de coup, & qu'il dure davantage. On tient la forme de la main gauche, & le chasseoir de la droite, & en coulant son angle aigu le long de la superficie de la forme, on frappe sur le cercle qu'on chasse, & qu'on fait descendre également de tous côtez, en faisant tourner la forme avec la main gauche. Quand

le cercle est entré de cette manière, au-1696.
tant qu'on le peut faire entrer avec le
chasseoir, on prend la chasse de la main
gauche, & l'appuyant sur le cercle en
tournant tout au tour, on frappe dessus
avec le côté du chasseoir, jusqu'à ce que
le cercle soit arrivé auprès du cordon
de la forme. La chasse n'est autre chose
qu'un morceau de douve de barril ou de
barrique, de sept à huit pouces de long
sur trois ou quatre de large. Si on se
sert de douves plutôt que d'autre chose,
c'est parce qu'elles sont concaves, &
qu'elles s'appliquent par conséquent
mieux à la circonférence convexe de la
forme. On fait la même chose aux deux
autres cercles, & on les fait toujours
plus petits qu'il ne faut pour l'endroit
auquel on les destine, afin que les y fai-
sant entrer avec toute la force dont ils
sont capables, la lianne étant encore
verte, & s'allongeant, ils y demeurent
plus fortement attachez quand elle est
sèche. La raison pour laquelle on met
ces cercles, est pour empêcher les for-
mes de se crever, quand on y met le
Sucre tout chaud la première fois.

Lorsque les formes sont cassées, on en
rassemble toutes les pièces, on les remet
en leur place, & on les y fait tenir par le

Com-
ment on
racom-
mode les

1696.

formes
cassées.

moyen des coupeaux dont on les couvre des cappes qui les tiennent en étar, & des cercles qui les environnent. Les cappes sont des morceaux de goyavier aussi longs que les formes, refendus & dolez, de sorte qu'il ne leur reste que l'épaisseur d'une pièce de quinze sols depuis un bout jusqu'à l'autre, qui est taillé de manière qu'à un pouce de distance du bout on laisse toute l'épaisseur du bois, afin que cette élévation soutienne le fil d'archal, dont on lie toutes les cappes ensemble. Cette élévation se nomme la tête ou le crochet de la cappe.

On assemble les cappes l'une auprès de l'autre autour de la tête de la forme, d'où est venu le nom de capper les formes, comme qui diroit leur faire un cap ou une tête; on les lie fortement avec un fil d'archal autour du bourlet qui forme la tête de la forme, & on a pour cela une tenaille ronde, avec laquelle on tortille les deux bouts du fil pour les arrêter. On divise ensuite toutes les queuees des cappes sur la convexité de la forme, & particulièrement sur les copeaux qu'on a placez sur les fractures, & on serre les cappes & les copeaux avec des cercles, qu'on met en aussi grand nombre qu'il est nécessaire

pour les tenir. Quand la fracture est vers le fond de la forme, on se contente d'une demi cappe, c'est à-dire, que le crochet de la cappe se met à la moitié de la hauteur de la forme, & pour lors on ne l'arrête pas avec un fil d'archal, mais avec un simple cercle de lianne; mais quand il n'y a qu'une simple fente ou felûre, on se contente d'y appliquer un copeau avec des cercles. On se sert de bois blanc pour faire des copeaux, comme est celui dont on fait les douves des barriques, on les polit avec le couteau courbé, ou à deux mains, & on le réduit à l'épaisseur d'une pièce de quinze sols.

La seconde chose qu'il faut observer à l'égard des formes neuves, est de les faire tremper pendant deux ou trois jours dans les canots remplis d'eau, où l'on met le jus des Cannes, les gros sitops & les écumes, pour les y faire fermenter, & pour en faire ensuite de l'eau-de-vie. Cette préparation est si nécessaire, que si on la néglige, le Sucre qui se met dans les formes, s'y attache si fortement, qu'il est impossible de l'en retirer que par morceaux, parce qu'il s'imbibe dans les pores de la forme, qu'il trouve vuides; ce qui n'arrive pas quand elle a trempé, parce qu'ils se

Seconde
observa-
tion tou-
chant les
formes.

1696. trouvent pleins, & imbibe de cette liqueur. Après cela on les lave bien pour leur ôter l'odeur aigre & forte qu'elles ont contractées, & on les met tremper dans l'eau douce pendant douze ou quinze heures, avant que d'y mettre du Sucre : ce qu'on observe toutes les fois qu'on y en met, quelque-tems qu'elles aient servi. On fait la même chose aux pots, & on a soin de les laver, & de les renverser la bouche en bas, après les avoir lavez, chaque fois qu'on vuide le sirop qui étoit dedans. Les Rafineurs ne doivent jamais manquer de mettre un cercle autour du rebord de la bouche du pot; ce qui le conserve & l'empêche de s'éclater, quand il est chargé d'une forme pleine de Sucre.

Capacité
des for-
mes.

Les formes ordinaires de Bordeaux peuvent tenir trente à trente-cinq livres de Sucre, qui étant blanchi & séché à l'étuve se réduit à vingt ou vingt-deux livres. Les bâtardes en contiennent le double; mais comme on ne s'en sert que pour les Sucres de sirop qui sont bien plus légers que le Sucre de Canne, on ne peut pas déterminer au juste ce qu'elles en contiennent, quand ils sont blanchis, parce que cela dépend de l'habileté du Rafineur qui l'a travaillé, qui

peut leur donner du grain , du corps , 1696.
& du poids à proportion de son sçavoir ,
comme nous le dirons ci après.

Les formes des Isles contiennent cin-
quante à soixante livres de Sucre , qui
étant blanchi diminuë à proportion de
sa qualité.

On se sert de lampes à deux lumignons Lampes
& huiles
pour les
Sucre-
ries.
dans toutes les Sucrieries , & on y use in-
différemment de l'huile de poisson , ou
de Palma Christi. J'ai déjà remarqué
que quoique cette derniere coute da-
vantage , il y avoit cependant plus de
profit à s'en servir , tant parce qu'elle
est exempte des bouës & des ordures
qui se trouvent dans l'huile de pois-
son , que parce qu'elle dure davanta-
ge , & fait une lumiere plus vive &
plus claire , ce qu'on ne peut trop re-
chercher dans une Sucrierie , où les fu-
mées des chaudières sont épaisses , & où
l'on a grand besoin de lumiere pour cette
raison , sur tout quand on travaille en
Sucre blanc. On met une lampe entre
deux chaudières , outre celle du Rafi-
neur qu'il porte où il en est besoin. Il
n'est pas nécessaire d'avoir tant de lu-
miere dans les Sucrieries , où l'on ne
travaille qu'en Sucre brut.

Le Sucre Brut se porte du rafraîchif-
Canote
de bois

1696. soir dans des auges ou canots de bois, que l'on met à côté de l'espace que j'ai dit qu'on laisse devant les chaudières. Ces auges ou canots se font d'une seule pièce de tel bois que l'on veut, parce que n'étant pas exposés à la pluie, il n'y a pas de danger qu'ils se pourrissent. C'est dans ces canots que le Sucre acheve de se refroidir assez pour être mis dans les barriques. Et comme on a besoin de couteaux pour le mouvoir quand il est dans les formes, on a aussi besoin d'un instrument plus fort pour celui qui est dans les canots; on se sert d'une pagalle un peu plus petite que celle dont on se sert pour nager en mer dans les canots, pour le remuer d'un bout à l'autre du canot, avant que de le mettre en barrique, afin que le grain & le sirop soient bien mêlez ensemble, que le grain qui est formé, se grossisse, ou qu'il aide à celui qui ne l'est pas encore.

Louchets
de fer.
leur usage.

On se sert aussi de louchets de fer de trois pieds de long, dont la pelle a quatre pouces de large sur six pouces de long, pour grater & faire tomber le Sucre qui s'attache en croûte aux bords du canot, ce qui est ordinairement le plus gros grain.

Les ustencilles dont on se sert aux fourneaux, sont très-peu de chose : ils ne consistent qu'en quelques perches, dont on se sert pour pousser le bois dans le fond des fourneaux, & pour l'y ranger comme il doit être, pour bien brûler, & pour jeter beaucoup de flâme ; & d'un morceau de fer, long de deux pieds ou environ, dont un des bouts fait en doüille, entre dans une perche, & l'autre qui est recourbé & plat de la largeur de deux pouces, sert à retirer les charbons, ou à faire tomber les cendres qui demeurent sur les grilles.

Les fourneaux sont toujours couverts d'un abavent en appentis, appuyé d'un côté contre le mur de la Sucrerie sur des crampons de fer, qui l'en tiennent éloigné d'un pied & davantage, pour donner passage à la fumée. L'autre côté est porté sur des poteaux de bois, ou sur des piliers de maçonnerie, sur lesquels on appuye la sabliere. On se sert d'esseutes ou de tuilles pour ces couvertures, & jamais d'ardoises, que la chaleur feroit éclater.

Voilà tout ce qu'on peut dire des Sucrieries & de leurs ustencilles.

*DES DIFFERENTES
espèces de Sucre.*

On peut compter dix sortes de Sucres différens. Il ne faut pas s'imaginer que je mette cette différence, comme font les Epiciers, les Droguistes, & autres gens qui en vendent, dans le poids, ou dans la grandeur des formes, ou des pains, qu'on va acheter chez eux. Ceux qui en parlent ainsi, & qui se donnent la peine d'en écrire, font voir qu'ils sont mal informez; & je dois charitablement les avertir qu'il est mieux qu'ils le vendent en Marchands Chrétiens, que d'en écrire la nature & les qualitez, comme a fait un Droguiste nommé Monsieur Pomet, qui a composé un gros volume in-folio de la nature de toutes les Drogues, d'une maniere à faire plaisir, mais qui ne met d'autre différence entre les Sucres, que celle qu'il a remarquée dans le poids des pains qui sont venus à sa Boutique: de sorte qu'on peut dire, que s'il ne connoît pas mieux les autres choses dont il parle, qu'il connoît le Sucre & le Silvestre qu'il a pris pour la Cochenille, il devoit se dispenser de gêner tant de

papier. Ce que je dirai dans la suite lui fera reconnoître son erreur, & désabusera le Public.

J'ai dit qu'il y a dix sortes de Sucres différens. En voici les noms.

1. Sucre Brut, ou Moscoïade.
2. Sucre Passé, ou Cassonade grise.
3. Sucre Terré, ou Cassonade blanche.
4. Sucre raffiné, pilé, ou en pain.
5. Sucre Royal.
6. Sucre Tappé.
7. Sucre Candi.
8. Le Sucre de Sirop fin.
9. Le Sucre de gros Sirop.
10. Le Sucre d'écumes.

Le Sucre brut ou Moscoïade est le premier qu'on tire du suc de la Canne; c'est le plus facile à faire, & c'est de lui que tous les autres Sucres sont composés: Voici comme on le fait.

Les Cannes ayant passé au Moulin, & leur suc, jus, vezou, ou vin, comme on dit en quelques endroits, étant dans le canot, ou dans la grande chaudiere, on en examine la qualité, pour le pouvoir gouverner comme il faut.

Si le vezou, ou jus est clair & blanchâtre, avec une petite écume au-dessus, de la même couleur, c'est une marque

Différentes qualités du suc de

1696. certaine qu'il est verd & gras.

Cannes,
& les
manieres
de le
gouver-
ner.

Lorsqu'il est brun, visqueux, gluant, qu'en tombant de la table dans le canot, ou coulant dans la chaudiere, il forme une écume grise & épaisse, & qu'il a une odeur douce & comme aromatique, c'est un signe que ce jus est bon, chargé de matiere, facile à purifier & à cuire, & qui produira de bon Sucre.

Et quand le vezou est noirâtre & épais, qu'il a une odeur forte, tirant sur l'aigre; c'est une marque que les Cannes sont vieilles, & que bien qu'elles soient remplies de matiere sucrée, le vezou sera difficile à dégraisser, parce qu'il a déjà passé le tems de sa maturité, & qu'il est cuit en partie par la chaleur du Soleil.

Les habiles gens connoissent ces différences en voyant les Cannes, ou tout au plus en les goûtant, & ils se régulent là-dessus pour gouverner leur vezou, depuis qu'il entre dans la grande, jusqu'à ce qu'il sorte de la batterie.

Dans le premier cas, on met dans la cueillier environ autant de cendre qu'il en tiendroit dans une pinte de Paris, & autant de chaux vive réduite en poudre. On emplit la cueillier de vezou, & on délaye bien ces matieres ensemble; on verse le tout dans la grande par inclina-

tion & doucement , afin que s'il restoit 1696.
quelque partie de la chaux qui ne fût pas
bien cuite & dissoute , elle ne tombe pas
dans la chaudiere , & on remuë avec
la cueillier tout ce mélange dans la
chaudiere , afin de bien mêler le tout
ensemble.

L'effet que cela produit , est de dé-
graisser le vezou , en séparant ses par-
ties grasses & onctueuses de celles qui
doivent composer le grain du Sucre ,
& les assembler à mesure que la chau-
diere s'échauffe à la superficie en écu-
mes , d'autant plus grasses , épaisses &
gluantes , que la chaux & la cendre ont
aidé par leurs qualitez détersives & cor-
rosives , à purger le reste du vezou ,
dont le grain doit être composé.

Dans le second cas , on ne mêle dans
la grande qu'environ une chopine de
cendre , avec un tiers de chaux , sur-
tout quand on travaille au Sucre blanc ,
parce que la chaux rougit le vezou , &
par conséquent le Sucre qui en pro-
vient.

Dans le troisiéme cas , on met une pin-
te de cendre avec une chopine de chaux ,
& on a soin de mêler de l'antimoine dans
la lessive , & de jeter dans la batterie ,
un moment avant que d'en tirer le Sucre ,

1696. environ une chopine d'eau de chaux, dans laquelle on a fait dissoudre de l'alun. On est même souvent obligé dans ce troisième cas & dans le premier, de jeter de l'alun en poudre dans la batterie, pour achever de sécher la graisse du Sucre & sa verdeur. Je reviens à la fabrique du Sucre brut.

Quand il faut écumer.

La cendre & la chaux étant mêlées dans la grande, le feu qui l'échauffe, fait monter l'écume au-dessus en une quantité d'autant plus considérable, que la cendre & la chaux ont trouvé le vezou disposé à se purger. On ne commence à écumer que quand la superficie du vezou est toute couverte d'écumes, & on l'enlève sans troubler la liqueur & avec diligence, pour ne pas donner le tems au vezou de bouillir avant que d'être écumé, parce que les bouillons qu'il fait rompent l'écume, & la font retourner, & se mêler de nouveau dans le vezou, de sorte qu'on ne peut compter d'avoir nettoyé une chaudiere comme il faut, quand on ne l'a écumée que quand elle bouilloit.

Il faut écumer promptement.

Après que le vezou de la grande a bouilli, & qu'il a été écumé environ pendant une heure, on le vuide avec la cueillier dans la propre. On doit faire

promptement ce travail , & plus on ap- 1696.
proche du fond de la chaudiere , plus
on doit user de diligence , de crainte
que le feu qui est dessous , n'agissant
plus que sur le métal , ne le brûle. C'est
encore pour l'empêcher qu'on répand
de tems en tems avec la cueillier du ve-
zou autour du dedans de la chaudiere.
Dès qu'elle est vuide , on débouche le
canot , où s'est rassemblé le vezou à
mesure qu'il sort du Moulin , & on le
fait couler dans la grande ; on y mêle
la quantité de chaux & de cendre ,
comme auparavant , & l'on réitere
cette opération toutes les fois qu'on la
remplit.

Quand le vezou qui est dans la pro-
pre , commence à écumer , on enleve
son écume avec soin ; & lorsqu'il com-
mence à bouillir , on y jette un peu de
cette lessive que j'ai ci-devant décrite ,
pour aider à pousser à la superficie les
ordures qui s'y trouvent. On continuë
d'écumer la propre , jusqu'à ce que la
grande ayant suffisamment bouilli , &
étant bien écumée , & le canot plein de
nouveau jus , on vuide dans le flam-
beau ou dans la lessive , selon le nom-
bre des chaudières , le vezou qui étoit
dans la propre , que l'on remplit en

1696. même-tems & avec diligence de celui de la grande, que l'on continuë de remplacer par celui qui s'est amassé dans le canot.

Le vezou étant dans cette troisième chaudiere que l'on chauffe avec du gros bois, y est purgé avec plus de soin que dans les deux premières, avec la lessive. On n'y jette pas cette lessive en grande quantité, mais à chaque fois ce qu'il en peut tenir dans une cueillier à bouche, & en même-tems on élève le vezou avec l'écumoire, afin qu'elle s'y mêle plus aisément, & on écume le plus vîte qu'il est possible ce qui vient à la superficie. Aussi-tôt qu'on s'apperçoit que l'écume cesse de venir, on y jette un peu de lessive pour l'exciter, & quand on voit qu'il n'en vient quasi plus, ou du moins que celle qui paroît est légère, on vuide cette troisième chaudiere dans la quatrième qui est le sirop. Comme la quantité de vezou est diminuée par l'évaporation que le feu en a faite, & par les écumes qui en sont sorties, & que cette quatrième chaudiere est plus vivement chauffée que la troisième, le vezou y change de nature, il commence à s'épaissir, & à se convertir en sirop. C'est alors qu'il faut achever de le nettoyer

promptement en y jettant de la lessive, 1696.
& en l'écumant avec soin, avec une écumoire, dont tous les trous sont plus petits qu'à celles qui servent aux chaudières précédentes.

Je croi qu'il n'est pas nécessaire de ré-péter que le vezou de la troisième chaudière étant passé dans la quatrième, on vuide aussi-tôt la seconde dans la troisième, & la première dans la seconde; & que la première est toujours remplie par le jus qui tombe du Moulin dans le canot.

Lorsque les Cannes sont vertes & dures à cuire, il arrive assez souvent qu'il faut arrêter le Moulin qui fournit plus de jus qu'on n'en peut cuire. Mais quand les Cannes sont bonnes, la saison sèche, & les fourneaux bien chauffez, tout ce qu'un Moulin peut faire, est d'entretenir, c'est-à-dire, de fournir du jus suffisamment pour six chaudières.

Quand on juge que le sirop est presque entièrement purifié, on le coupe en deux, c'est-à-dire, on en verse la moitié dans la batterie que je suppose vuide, afin qu'il se cuise plus vite. On y jette de la lessive pour en faire élever l'écume qui reste; & à mesure qu'il cuit, en charge la batterie de ce qui

1696. est dans le sirop ; & comme la batterie jette de gros bouillons , & que le sirop qui y est contenu , s'éleve beaucoup , & en sortiroit par la violence de la chaleur du feu qui est dessous , on y jette de tems en tems de petits morceaux de vieux beurre ou de graisse , qui appaise les bouillons , & les fait baisser , & donne le tems d'écumer ce que la lessive fait venir à la superficie. On eleve souvent le sirop avec l'écumoire , afin de lui donner de l'air , & on passe le balai sur l'euvage & sur les bords , pour nettoyer l'écume , que les bouillons y ont laissée en s'élevant.

Quand le sirop qui étoit dans la quatrième chaudiere , est entierement passé dans la batterie , & que par l'épaisseur & par la pesanteur qu'on y sent en l'élevant en l'air avec l'écumoire , on juge qu'il approche de sa cuisson , & qu'on a remarqué que le vezou étoit gras & verd , on jette dans la batterie environ une pinte d'eau de chaux , dans laquelle on a fait dissoudre de l'alun. La quantité qu'on y en met , se règle selon que le vezou est gras , dur à cuire & verd. Mais on n'excède jamais la pesanteur d'une onze par pinte. On appelle eau de chaux , celle dans laquelle on a éteint

Eau de
chaux &
d'alun
qu'on
jette
dans la
batterie.

une quantité de chaux vive. On se sert 1696.
pour cela d'un pot de raffinerie ; on l'em-
plit à moitié de chaux vive , & on ache-
ve de l'emplir d'eau , que l'on remuë
avec un bâton : on tire cette eau après
qu'elle est reposée ; on la met dans un
autre pot avec de l'alun , selon la pro-
portion que je viens de marquer. Cette
eau acheve de consommer & de dessé-
cher toute la graisse qui restoit dans le
vezou. Cependant quand on doute en-
core qu'elle ait produit tout l'effet qu'on
en espéroit , un instant avant que de
tirer le Sucre de la batterie , on y jette
un peu d'alun en poudre , & après qu'on
l'a remuë avec la cueillier , on en tire le
Sucre , que l'on met reposer dans le ra-
fraîchissoir.

Il y a des gens, qui au lieu d'alun jet-
tent dans la batterie environ une livre de
plâtre en poudre. Cette drogue fait gre-
ner le Sucre , & le fait paroître très-fer-
me , & très-luisant. C'est une insigne
friponnerie , dont on ne s'apperçoit
que dans la suite. Cette poudre réunit
non-seulement le grain du Sucre , mais
encore le sirop ; elle l'amoncelle , & for-
me un grain épais , dur , brillant & pe-
sant , mais qui venant à se décuire , ou
à être fondu pour être raffiné , ne donne

Plâtre en
poudre
que l'on
jette
dans la
batterie.

1696. plus qu'un Sucre firotteux, foible, & presque incapable de soutenir le raffinage. Il faut être habile dans la connoissance des Sucres, pour n'être pas trompé en achetant sur les lieux ces sortes de Sucres : car ils imposent par leur grain & par leur poids, qui sont les deux choses que les Marchands cherchent dans les Sucres bruts, parce que leurs connoissances ne vont pas plus loin.

Moyens
de con-
noître
cette su-
perche-
rie.

J'ai fait faire exprès quelques batteries de Sucre de cette façon, pour apprendre à connoître cette supercherie, & je n'ai pû remarquer que deux choses, qui peuvent conduire à cette découverte. La première est le poids extraordinaire de ce Sucre, la seconde est la figure & la couleur de son grain. Ce qui lui donne un si grand poids est le sirop, qui loin d'en être séparé, s'y est comme congelé & condensé. Or il est certain que le même vaisseau rempli de sirop pesera quasi le double de ce qu'il peseroit s'il étoit rempli de Sucre, parce que le sirop est un liquide épais, dont toutes les parties sont contiguës, adhérentes, & sans aucun intervalle vuide entre elles. Le Sucre au contraire est composé de parties rondes ou approchant de cette

figure, qui ne peuvent jamais être si unies ensemble, qu'elles ne laissent beaucoup de vuide entre elles, qui n'étant remplies que d'air, rendent par conséquent le vaisseau plein de Sucre incomparablement plus léger que s'il étoit plein de sirop.

Quant à la figure du grain du Sucre, je viens de dire qu'il est rond, ou approchant de cette figure, au lieu que celui-ci est comme taillé à facettes, & c'est ce qui le rend luisant & réfléchissant, à peu près comme on voit le Sucre candi, avec néanmoins cette différence que les parties du Sucre candi étant considérées, chacune en particulier, sont claires & transparentes, & que l'opacité qui se trouve dans le centre d'un morceau qui est un peu gros, ne vient que du grand nombre des refractions qui s'y font, qui empêchent toute la lumière de se réfléchir: au lieu que dans ce mauvais Sucre plâtré un grain étant brisé, ses parties deviennent opaques, & moins elles sont nombreuses, moins elles sont claires & luisantes.

Il y a encore une chose qui peut conduire à la connoissance de cette fraude, c'est une odeur de brûlé qu'il exhale, quand on l'approche du nez. Mais com-

1696. me ce signe peut être équivoque , puisqu'il convient essentiellement à une autre espèce de Sucre , comme je le dirai en son lieu , on peut se contenter des deux premières , pour fonder un soupçon raisonnable qu'il y a de la tromperie dans un Sucre , auquel on les remarque ; & pour achever de s'en convaincre , on peut en mettre un petit morceau dans le creux de la main , & l'humecter avec de l'eau tiède , ou avec de la salive. On voit aussi-tôt qu'il se dissout , que le grain se sépare du sirop ; on sent en le remuant doucement avec le bout du doigt , la dureté du grain qui est au milieu d'une liqueur noirâtre , onctueuse & adhérente , qui n'est autre chose que le sirop que le plâtre avoit amoncelé & comme congelé. Mais peu de Marchands sont capables de ces réflexions , & les Commis qu'ils employent , le sont encore moins qu'eux. Il leur suffit de voir un Sucre à gros grain , sec & pesant , pour le préférer à un autre infiniment meilleur , dans lequel ils ne remarqueront pas ces trois qualitez en pareil degré.

Instruc-
tion
pour
ceux qui
achètent
des Su-
cres
bruts.

Cette instruction servira à ceux qui font des achats de Sucre , pour n'être pas trompez par la réputation que certains

Particuliers ont de faire de plus beau Sucre que leurs voisins , quoique dans la vérité ils ne doivent cette réputation qu'à la mauvaise pratique que je viens d'expliquer. Je reprens à présent mon sujet.

Dès que le Sucre qui étoit dans la batterie , en est tiré avec toute la diligence possible , & qu'on y a mis une partie de celui qui étoit déjà purifié dans le sirop , on remuë avec une pagalle le Sucre qu'on a mis dans le rafraichissoir , afin de répandre le grain également par tout ; puis on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il se forme dessus une croûte de l'épaisseur d'environ un écu , selon que le Sucre est plus ou moins chargé de grain , & que les Canes , dont il est provenu , sont bonnes ou mauvaises , cette croûte se fait promptement , ou elle demande du tems avant que de se former. Lorsque les Canes sont bonnes , & que le Sucre est bien travaillé , elle se fait bien vîte , & en moins d'un demi-quart d'heure elle devient épaisse comme un écu , & continuë toujourns à s'épaissir , à mesure que le Sucre se froidit. Mais quand les Canes sont vertes & aqueuses , ou quand le Sucre a été tiré de la batterie avant que d'être cuit suffisamment , la

Sucre
dant le
rafraî-
chissoir
& dans
leCanot.

1696. croûte ne se fait que quand il est presque refroidi. La croûte étant faite, on remuë une seconde fois ce qui est dans le rafraîchissoir avec la pagalle, afin de mêler la croûte de dessus avec le grain qui s'est attaché aux bords, pour aider au reste à se former, ou à augmenter celui qui l'est déjà. On porte ensuite ce Sucre dans les canots de bois qui sont destinés à le recevoir, pour l'y laisser rasseoir & refroidir assez pour être mis dans les barriques. On se sert pour le transporter du bec de corbin. Celui qui doit le transporter, le tient des deux mains par les deux anses, le fond étant un peu appuyé sur sa cuisse. En cet état il pose le bec sur le bord du rafraîchissoir, afin que celui qui le charge, c'est-à-dire, qui le remplit avec la cueillier, ne répande rien dehors. Quand il est plein, il le porte au canot, en le soutenant par deux anses, & s'aidant un peu du devant de la cuisse où il l'appuye. Il faut le vider doucement, de crainte que les grumeaux en tombant un peu de haut, ne fassent réjaillir le sirop qui conserve long-tems sa chaleur, & qui brûle d'une manière très-vive les endroits où il tombe. Quand on a porté dans le canot tout ce

Com-
ment on
porte le
bec de
corbin.

qui étoit dans le rafraîchissoir , on le remuë encore avec la pagalle , afin que le grain déjà formé aide à celui qui est dans le sirop , à se former , ou le fasse grossir.

A mesure que l'on tire des batteries , & qu'on porte dans le canot , on recommence à faire ce que je viens de dire , observant de remuer le Sucre qui est dans le canot , à chaque fois qu'on en met de nouveau dessus , jusqu'à ce qu'il soit refroidi au point de pouvoir y tenir le doigt sans incommodité ; puis on le transporte dans les barriques.

Les barriques dont on se sert pour mettre le Sucre brut , viennent la plupart d'Europe en bottes. Les Marchands les font monter , & rendent barrique pour barrique à ceux qui leur livrent des Sucres. Elles sont ordinairement très-mal jointes , & encore plus mal cerclées. La raison que les Marchands ont de laisser ce premier défaut , est afin que le Sucre que l'on met dans ces barriques , trouvant des joints larges , ait plus de facilité à se purger de son sirop. Et la raison du second défaut est afin de diminuer le poids du bois , qui est ce qu'on appelle la tare , parce qu'on ôte dix pour cent sur le poids entier de la futaille pleine

Barriques dans lesquelles on met le Sucre, leur mauvaise qualité.

1696. de Sucre , & qu'ainſi moins elle eſt chargée de bois , & plus les Marchands y trouvent leur compte.

Mais les habitations remédient à ces deux défauts par deux ou trois moyens qui tournent à leur profit , & à la perte de l'acheteur , mais qui n'étant pas trop honnêtes , ne peuvent être mis en uſage que par des gens qui n'ont pas une conſcience fort timorée. Le premier eſt de couvrir avec de la terre graſſe au dedans de la barrique tous les joints des douves & des fonds , & ils la mettent ſi épaiſſe , que le Sucre eſt froid , & ſon ſirop entierement congelé , avant qu'il ait pû ſécher la terre , & ſe faire un paſſage pour ſ'écouler par ces fentes.

Défauts
qui ſe
commet-
tent en
mettant
le Sucre
en barri-
ques.

Le ſecond eſt d'enformer leur Sucre , c'eſt à-dire , de le mettre dans les barriques , quand il eſt preſque entierement froid , ou de les remplir à deux ou trois fois. Quand il eſt trop froid , il eſt certain qu'il ne purge plus , parce que le ſirop ſ'eſt déjà congelé avec le grain. Et quand on remplit les barriques à diverſes reprises , le Sucre qui ſe trouve au fond , s'étant refroidi & durci avant qu'on y en mette d'autre , il ne laiſſe point paſſer le ſirop de celui qu'on met par-deſſus , ni le ſecond , le ſirop du

troisième ; en sorte qu'il n'y a que le 1696.
premier qui a purgé, & que le sirop de
tout le reste, s'est figé & condensé ; ce
qui rend une barrique extrêmement pe-
sante.

Cette mal-façon, pour ne pas me ser-
vir d'un autre terme plus odieux, est
difficile à connoître, à moins qu'on ne
lève une douve de chaque barrique :
car alors on remarqueroit aisément les
lits de sirop. Mais les Marchands, ou
leurs Commis ne sont point la plûpart
assez habiles, ni assez portez pour le
bien de leurs Commettans, pour faire
cette diligence. Ils voyent de beau Su-
cre aux deux bouts de la futaille ; son
poids leur fait croire que c'est du grain
tout pur, & ils s'en contentent, d'au-
tant plus encore que ceux qui pratiquent
ces sortes de supercheries, ont encore la
malice, quand la barrique est pleine à
deux pouces près du jable, d'achever de
la remplir avec quelques cueillerées de
bon Sucre tout chaud, qu'ils appellent
une couverture, qui humecte celui qui
est dessous, y fait pénétrer son sirop, &
présente ainsi une très-belle super-
ficie.

Moyen
pour
connot-
tre ces
défauts.

Le fond de la barrique doit être percé
de trois trous d'un pouce de diamètre,

1696. suivant l'Ordonnance du Roi. Cependant l'usage a prévalu de n'en faire que deux, & l'on s'en contente. On fait entrer dans chaque trou le bout d'une Canne, un peu plus longue que la barrique. La chaleur du Sucre la fait resserer, & le sirop en suivant la Canne, coule par le trou, qu'elle bouchoit d'abord assez juste, & tombe dans les citernes. On doit ôter les Cannes avant que de foncer les barriques. On voit par les trous la qualité du Sucre qui touche le fonds, qui ne peut manquer d'être beau, parce qu'il a purgé, pendant que le reste de la barrique est plein d'un sirop congelé, qui venant à se décuire pendant le voyage, gâte tout le reste du grain, & ne fait plus qu'une mauvaise marmelade qui n'est presque d'aucun usage.

Les barriques doivent être percées de trois trous.

Il y a des Sucriers qui changent les fonds des barriques qu'ils reçoivent des Marchands, & qui leur en substituent d'autres de bois de Riviere, ou de Chataignier, épais de plus d'un pouce, qui par leur pesanteur naturelle récompensent avantageusement la légèreté des futailles, que les Marchands affectent de fournir aux Habitans.

Mais ces artifices de part & d'autre

font contre la bonne foi, & contre l'é- 1696.
quité, qui doit se trouver dans le Com-
merce. J'en ai déjà rapporté quelques-
uns, j'en rapporterai encore d'autres, à
mesure que l'occasion s'en présentera,
afin que ceux qui s'en servent, les voiant
exposés aux yeux de tout le monde, se
désistent de les pratiquer, & que ceux
qui ont intérêt de s'en garder, comme
les Marchands & leurs Commis, pren-
nent les mesures que j'ai marquées, pour
n'être pas trompez.

Rien n'est plus aisé que de faire de
bonne marchandise. C'est à quoi un Ha-
bitant qui a de l'honneur & de la confi-
cience doit s'appliquer. A l'égard des
mauvaises barriques, il n'y a qu'à n'en
point recevoir qui ne soient bien con-
ditionnées, & quand on ne peut pas
faire autrement, on doit les faire rebat-
tre par un Tonnelier, que les Habitans
ont ordinairement chez eux, se faisant
ensuite payer par les Marchands six li-
vres de Sucre par barrique, tant pour
cela que pour les cloux, qu'on employe
à faire tenir les cercles qu'on met au-
tour des fonds: car si on considère le
tems que l'on perd à changer les fonds,
on verra qu'il y a plus de perte que de
profit, & que c'est une pure léfine; mais

1696. c'est une étrange friponnerie , après en avoir changé les fonds , d'y mettre une trop grande quantité de terre grasse. Il s'est trouvé des gens qui ont poussé la chose si loin , que leurs barriques étant défoncées , on en a tiré plus de quarante livres de terre. On est obligé de mettre une couche de terre grasse sur les jointures , parce que sans cela le Sucre couleroit tout à-fait par les jointures ; mais il faut que cette couche soit mise le plus légèrement qu'il est possible. On doit aussi remplir les barriques entièrement , afin que le Sucre venant à baisser en laissant écouler son sirop , elles se trouvent encore pleines à deux ou trois pouces au-dessous du jable , quand le Sucre s'est tout-à-fait purgé ; & quand on veut les fermer ou enfoncer , il vaut mieux prendre du Sucre d'une barrique que l'on destine à remplir les autres , que de mettre de ces sortes de couvertures , dont le sirop ne pouvant pas pénétrer jusqu'au fond pour sortir par les trous des Canes , est contraint de s'imbiber dans le reste du Sucre , sur lequel on l'a mis , en risque de le gâter. En faisant ainsi , le Sucre se trouve égal d'un bout à l'autre des barriques. On peut en laisser lever les douves , sans crainte d'au-

Comme
on doit
terrer &
remplir
les barri-
ques.

cun affront, & l'on satisfait aux devoirs 1696.
de sa conscience.

La barrique ordinaire de Sucre brut, Poids ordinares d'une barrique de sucre brut. faite & enfutaillée, comme je viens de dire, étant sèche & bien purgée, doit peser six à sept cens livres, dont la tare étant diminuée à raison de dix pour cent, il reste cinq cent quarante, ou six cent trente livres de Sucre net.

Il se commet encore une autre friponnerie dans le Sucre brut. C'est de jeter dans le rafraîchissoir, aussi-tôt que la batterie est vidée, un ou deux becs de corbin de gros sirop qu'on a tiré des cisternes. Ce sirop étant épais & froid, fait congeler le Sucre qui est dans le rafraîchissoir, & s'y incorpore, d'où étant transporté dans le canot, & dans la barrique, quand il est presque congelé, il forme une masse dure & pesante, qui satisfait l'avarice du vendeur: mais qui se décuifant bien-tôt, gâte le grain, où il a été incorporé, & cause un dommage considérable à celui qui a eu le malheur de l'acheter. L'odorat est le seul Moyen de la connoître. des cinq sens de nature, avec lequel on peut s'appercevoir de cette fourberie: car ce mélange n'empêche pas le Sucre d'être sec & gréné, quoiqu'il soit un peu brun; mais il lui reste une odeur

1696. de sirop brûlé, que les bons connoisseurs sçavent distinguer sans peine, & que la couleur brune de ce Sucre les empêche de confondre avec le Sucre purement de sirop, qui souvent est aussi ferme, aussi grené, aussi pesant, & aussi jauné que le Suc tout pur des Cannes.

Voici ce que peuvent faire sans risque ceux qui veulent profiter de leurs gros sirops; après qu'ils sont cuits, mis en forme, bien purgez & bien secs, on peut en jetter une forme dans la batterie un peu avant que le Sucre soit cuit; on y jette une pinte, ou davantage, d'eau de chaux & d'alun, & on saupoudre d'alun en poudre la batterie dans le moment qu'on la veut tirer. Il est certain que ce mélange ne porte aucun préjudice à l'acheteur, & fait que le Sucrier profite autant qu'il se peut des sirops, parce que le grain qui s'y trouve, s'incorpore avec celui qui sort du Sucre de Cannes, & les parties qui sont trop foibles pour se condenser, & pour devenir en grain, retournent en sirop, & tombent avec le sirop du Sucre. J'ai fait plusieurs épreuves de ce que je viens d'avancer, par lesquelles je me suis convaincu que le Sucre de Cannes, où j'avois fait mêler du Sucre de sirop sec & bien purgé, rendoit

Com-
ment on
doit em-
ployer
les gros
sirops.

rendoit la même quantité de Sucre étant raffiné, que celui où je n'en avois pas fait mettre; parce que dans cette hypothèse il n'y a que le grain qui reste, lequel étant trop foible la première fois, s'étoit échappé, & s'étoit écoulé avant que d'avoir fait corps, & qui s'est assemblé & purifié dans une seconde cuisson, où on l'a aidé avec de l'eau de chaux, qui l'a dégagé des parties grasses & onctueuses, dans lesquelles il étoit embarrassé, & qui lui a donné lieu de s'unir, & de se ramasser en un corps.

En 1694. le Sucre brut ne valoit que quarante ou cinquante sols le cent en argent. On donnoit les billets de Sucre encore à meilleur marché. On le passoit en troc de marchandises sur le pied de soixante sols. Il demeura à ce prix jusqu'en 1696. dans lequel tems l'espérance d'une Paix prochaine obligea les Marchands à le rechercher, afin d'en charger leurs Vaisseaux dès qu'ils le pourroient faire sans crainte des Corsaires, & afin de donner du travail à leurs Rafineries de France, dont le nombre s'y étoit augmenté considérablement, & sur tout à Nantes: de sorte que vers la fin de la même année il vint jusqu'à quatre livres dix sols le

1696. cent. On le porta l'année suivante à cent sols , & on le vendit jusqu'à neuf francs dans le cours de l'année 1698.

La Paix de Risvick & l'augmentation du Commerce ne furent pas les seules causes de l'accroissement du prix du Sucre. Pour le comprendre il faut reprendre la chose de plus haut , & sçavoir que depuis la Guerre qui avoit commencé en 1688. le petit nombre de Vaisseaux qui venoient de France , rendoit les marchandises si cheres , qu'une cargaison médiocre suffisoit pour charger trois ou quatre Vaisseaux de Sucre brut. La quantité qui s'en faisoit sans pouvoir en trouver le débouchement , l'avoit réduit au vil prix , dont j'ai parlé , & les Vaisseaux ne voulant laisser que le moins qu'ils pouvoient de leurs effets aux Isles , ne vouloient presque pas se charger de cette marchandise ; mais ils vouloient du Sucre raffiné , du Cacao , de l'Indigo , du Roucou , du Cotton , ou du Caret. Il n'y avoit pour lors à la Martinique que quatre ou cinq Rafineries , qui avoient un privilege pour raffiner les Sucres , & qui ne prenoient pas moins de sept livres de Sucre brut du meilleur qui se trouvât , & à leur choix , pour rendre quatre ou cinq mois après ,

Profit
exorbi-
tant des

une livre de Sucre blanc. On peut juger 1696.
du grand profit de ces Rafineurs par ce Rafi-
neurs.
que je viens de dire, & par l'expérience
que j'ai que deux livres & demie, ou
trois livres de Sucre brut suffisoient pour
faire une livre de Sucre raffiné, sans com-
pter les sirops, qui suffisoient pour payer
les Barques qui alloient charger les Su-
cres, & pour tous les autres frais que les
Rafineurs étoient obligez de faire: de
sorte que les Habitans travailloient tou-
te l'année pour enrichir les Rafineurs,
& s'appauvrissent de plus en plus. Ce- Origine
des Su-
cres ter-
rez.
la fit enfin ouvrir les yeux à plusieurs
Habitans; les uns arrachèrent leurs
Cannes, planterent de l'Indigo; d'au-
tres se mirent à cultiver le Cacao & le
Roucou, & négligerent la fabrique du
Sucre brut: & d'autres plus sages, &
qui furent imitez peu à peu par un plus
grand nombre, se mirent à blanchir
leurs Sucres, comme quelques-uns
avoient vû qu'on le blanchissoit au Bre-
sil, à Cayenne, & en quelques habita-
tions de la Guadeloupe. On fit venir des
Ouvriers de ces lieux-là, on en appella
de France & de Hollande, de maniere
qu'au commencement de l'année 1695.
il y avoit déjà plusieurs Habitans à la
Martinique qui blanchissoient leurs Su-

1696. cres, & les Rafineurs commencerent à manquer de pratique.

Le premier qui s'appliqua à cette Manufacture, fut un nommé Martin, qu'on appelloit le fol, pour le distinguer d'un autre de même nom, qui quoiqu'il parût avoir plus de sagesse, n'avoit pas eû l'esprit de commencer un pareil établissement, qu'on peut dire avoir été la source des grands biens dont cette Isle s'est remplie.

Augmé-
tation
des droits
d'entrée
des Su-
cres.

Comme cette Manufacture étoit tout-à-fait opposée aux intérêts des Rafineurs de France, ils obtinrent un Arrêt du Conseil du Roi qui augmentoit les droits d'entrée du Sucre blanc venant des Isles, de sept livres par cent, tellement que le Sucre blanc qui étoit pilé dans les barriques, terré ou raffiné, se trouva chargé de quinze francs par cent de droits d'entrée, & celui qui étoit en pain, de vingt-deux livres dix sols : on espéroit que cette augmentation de droits ruïneroit cette Manufacture naissante. Et pour encourager les Habitans à reprendre la fabrique du Sucre brut, & pour donner par ce moyen de l'occupation aux Rafineries, on diminua de vingt sols par cent les entrées du Sucre brut, qui ne paya plus que trois livres au lieu de

quatre qu'il payoit auparavant. Mais il 1696.
arriva tout le contraire de ce qu'on
avoit projeté.

On regarda cet Arrêt comme une permission générale que le Roi donnoit à tous les Sujets de faire du Sucre blanc. On se mit à en faire par tout. Les Vaisseaux de Bordeaux trouvant un profit considérable à apporter des pots & des formes, en apportèrent en quantité. On éleva des Poteries dans tous les endroits, où l'on trouva de la terre qui y étoit propre, & sans se mettre en peine qui payeroit les quinze francs d'entrée par cent, on fit une quantité prodigieuse de ce Sucre. Les Portugais nous aidèrent encore à faire valoir cette Manufacture, parce qu'ayant trouvé des mines d'or, & des rivières qui en charient dans leur sable, ils occupèrent une partie de leurs Nègres à ce travail, & négligèrent beaucoup leur Sucre; ce qui fit que beaucoup de lieux d'Europe qui se servoient du leur, eurent recours au nôtre, qui trouva par ce moyen un débouchement considérable tant du côté du Nord, que dans toute la Méditerranée, d'autant plus que les Provençaux voyans les grands profits qu'avoient faits les sieurs Maurellet Négocians de Marseille dans

1696.

leur Commerce aux Isles, commencèrent d'y envoyer leurs Vaisseaux chargés de marchandises de leur país, qu'ils vendirent avantageusement, & firent des profits considérables sur les Sucres blancs, sur le Cacao, sur l'Indigo, & autres marchandises, dont ils se chargerent, qu'ils étoient assurés de bien vendre dans toute la Méditerranée, & dans les Echelles du Levant, où les Turcs, qui s'accoûtumoient à prendre leur Caffé avec le Sucre, en faisoient une grande consommation.

C'est ainsi que s'est établie la Manufacture du Sucre blanc, & que le Sucre brut, dont on faisoit par conséquent une assez petite quantité, est monté à un prix très-haut; ce qui rapportoit un profit si considérable aux Habitans, que si la Paix de Risvick eût duré encore quelques années, les Isles seroient devenues un second Perou. On doit être persuadé de cette verité, quand on sçaura qu'en 1700. 1701. & au commencement de 1702. les Sucres blancs terreux ou rafinez ont été vendus quarante-deux livres le cent, & même jusqu'à quarante-quatre livres: les Sucres bruts depuis douze jusqu'à quatorze livres, & les Sucres passez jusqu'à dix-huit livres.

Nous verrons ce que c'est que le Sucre 1696.
passé, & ce qui en a fait naître la fabri-
que, après que j'aurai dit ce qui regar-
de le Sucre terre.

D U SUCRE TERRE.

On appelle Sucre terré celui qui se blanchit au sortir des chaudières sans être fondu une seconde fois, ni clarifié avec des œufs, comme est celui qu'on appelle Sucre raffiné.

Si la propreté est nécessaire à toute sorte de Sucre, on doit dire que c'est comme l'ame de celui-ci; & si l'on doit employer de bonnes Cannes, quand on veut faire de bon Sucre brut, pour réussir à celui-ci, il faut qu'elles soient dans toute leur perfection.

Lorsque le jus est dans la grande, on y met des cendres à l'ordinaire, mais peu ou point de chaux, parce que, comme j'ai déjà remarqué, la chaux rougit le Sucre. Après qu'il a été écumé dans la grande avec tout le soin possible, on le coule dans le blanchet en le passant dans la propre. Il faut que les blanchets soient bons, & qu'en mettant le vezou dans la caisse, on n'en laisse point tomber sur le glacié, ni sur l'euvage, parce

Condui-
te qu'il
faut gar-
der dans
la fabri-
que de ce
Sucre.

1696.

qu'il tomberoit dans la propre sans avoir passé par le blanchet. Si la chaudiere est grande, ou si le vezou est beaucoup chargé, il engraisse beaucoup le blanchet, & ne le traverse que difficilement; en ce cas il vaut mieux changer de blanchet, quand le vezou est à demi passé, & en mettre un autre bien lavé & bien séché; sur quoi il faut observer de ne pas souffrir qu'on les étende sous l'appenti des fourneaux, ou devant leurs bouches pour les sécher après qu'on les a lavés, car quoiqu'ils soient éloignés du feu, il ne laisse pas d'agir assez fortement sur eux, sur tout lorsqu'ils sont usés, & d'en brûler les poils & la laine, qui sont cependant ce qu'il y a de plus nécessaire pour arrêter les ordures du Sucre. Il vaut mieux en avoir un plus grand nombre, afin qu'ils puissent sécher à loisir au Soleil, à l'air & au vent. Je me suis servi d'un expédient qui m'a toujours bien réussi, sur tout dans nos Sucreries, où il y avoit six chaudières: c'étoit de passer deux fois le vezou; premièrement de la grande dans la propre avec une grosse toile de Vitré assez serrée, qui retenoit le plus gros de la graisse & des autres immondices, dont le Sucre est toujours

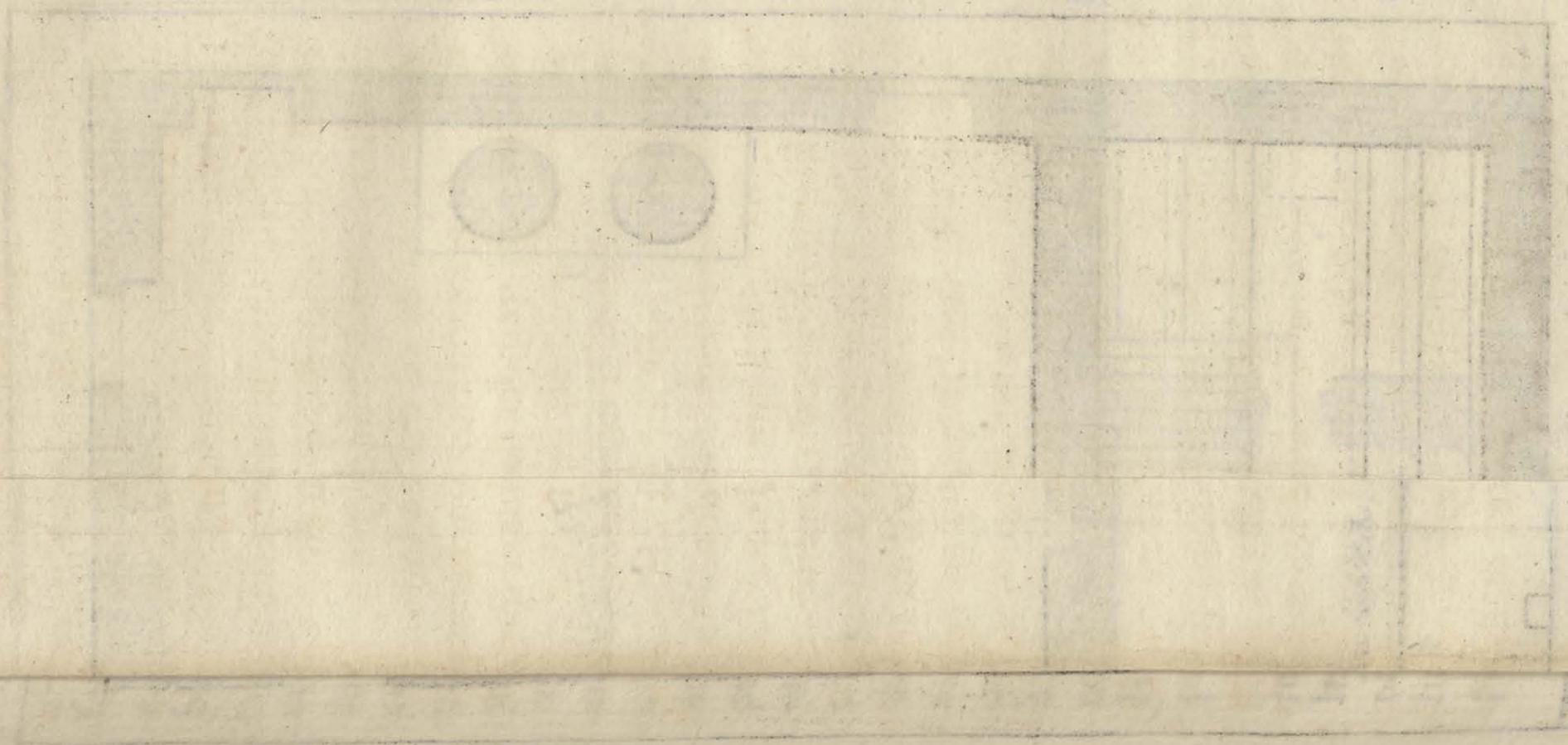
Précaution qu'il faut prendre pour les blanchets.

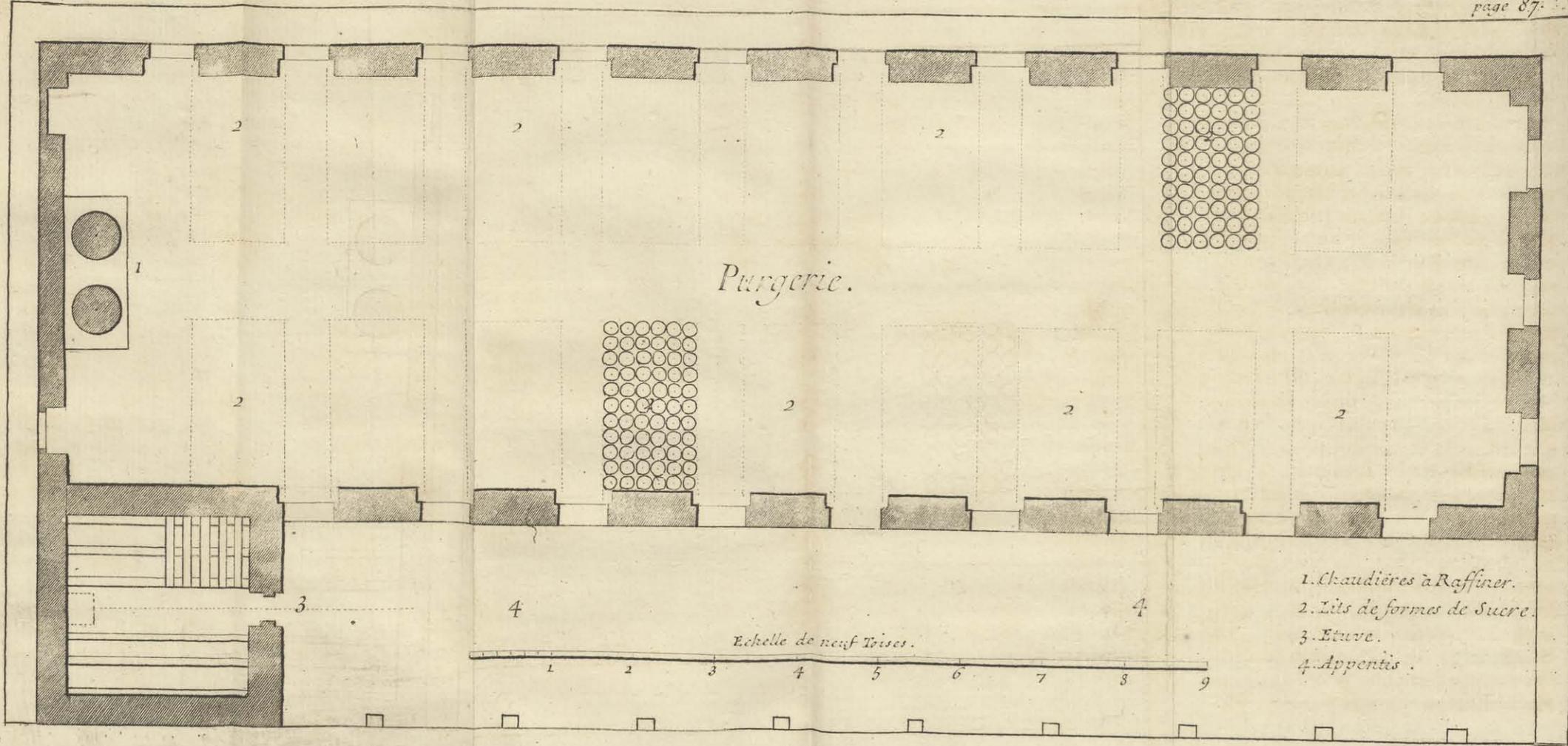
chargé ; & quand le vezou étoit bien écumé dans la propre , on le passoit dans la lessive par le blanchet de drap , où il passoit plus aisément , & se trouvoit beaucoup mieux purifié. C'est dans cette chaudiere qu'on jette la lessive , dont j'ai donné ci-devant la composition , excepté qu'on n'y met point d'antimoine , parce qu'il grise ou noircit le grain du Sucre. Après qu'il a été bien lessivé , & bien écumé , on le passe dans le flambeau , & de-là dans le sirop , où l'on acheve de le purifier , & où il demeure jusqu'à ce que la batterie soit vuide. Pour lors on la charge du tiers ou environ de ce qui est dans le sirop , afin qu'étant en plus petite quantité , on puisse plus facilement achever de le purifier , & de le cuire plus promptement : car dans ce travail on ne peut trop pousser la cuisson du Sucre , sur tout après qu'il a été passé & lessivé. A mesure que ce qui est dans la batterie , approche de sa cuisson , on la charge de ce qui est dans le sirop , deux ou trois cueillerées à la fois , jusqu'à ce qu'il n'y en reste plus qu'environ le quart de tout ce qui y étoit au commencement : alors on acheve de tout passer dans la batterie. On remplit ensuite le sirop de ce qui est

1696. dans le flambeau, & celui-ci de ce qui est dans la propre, & ainsi de suite, jusqu'au canot qui reçoit le vezou, à mesure qu'il tombe du moulin.

Un peu avant que la batterie soit en état d'être tirée, le Rafineur envoie chercher le nombre de formes qu'il juge pouvoir remplir de ce qui en sortira. J'ai déjà dit que quand elles sont neuves, on doit les faire tremper pendant quelques jours dans les canots de la Vinaigrerie pour les imbiber. Il suffit qu'elles l'aient été une fois; mais on est obligé de les mettre tremper dans l'eau douce pendant quinze ou vingt heures chaque fois que l'on veut s'en servir. On a ordinairement un grand baquet pour cet usage, ou quand on a la commodité d'un moulin à eau, ou d'une rivière, on s'en sert pour les y bien laver & nettoyer avant que de les apporter à la Sucrierie. Le Rafineur doit avoir soin de les examiner, non-seulement sur la propreté qui doit y être, mais encore pour remarquer s'il n'y manque point de cercle, & s'il n'y a point quelque nouvelle fente ou fêlure, que le Sucre chaud qu'on doit y mettre ne manqueroit pas d'augmenter, en la faisant crever aux dépens du Sucre qui couleroit à terre, & souvent

Précaution qu'il faut avoir pour les formes.

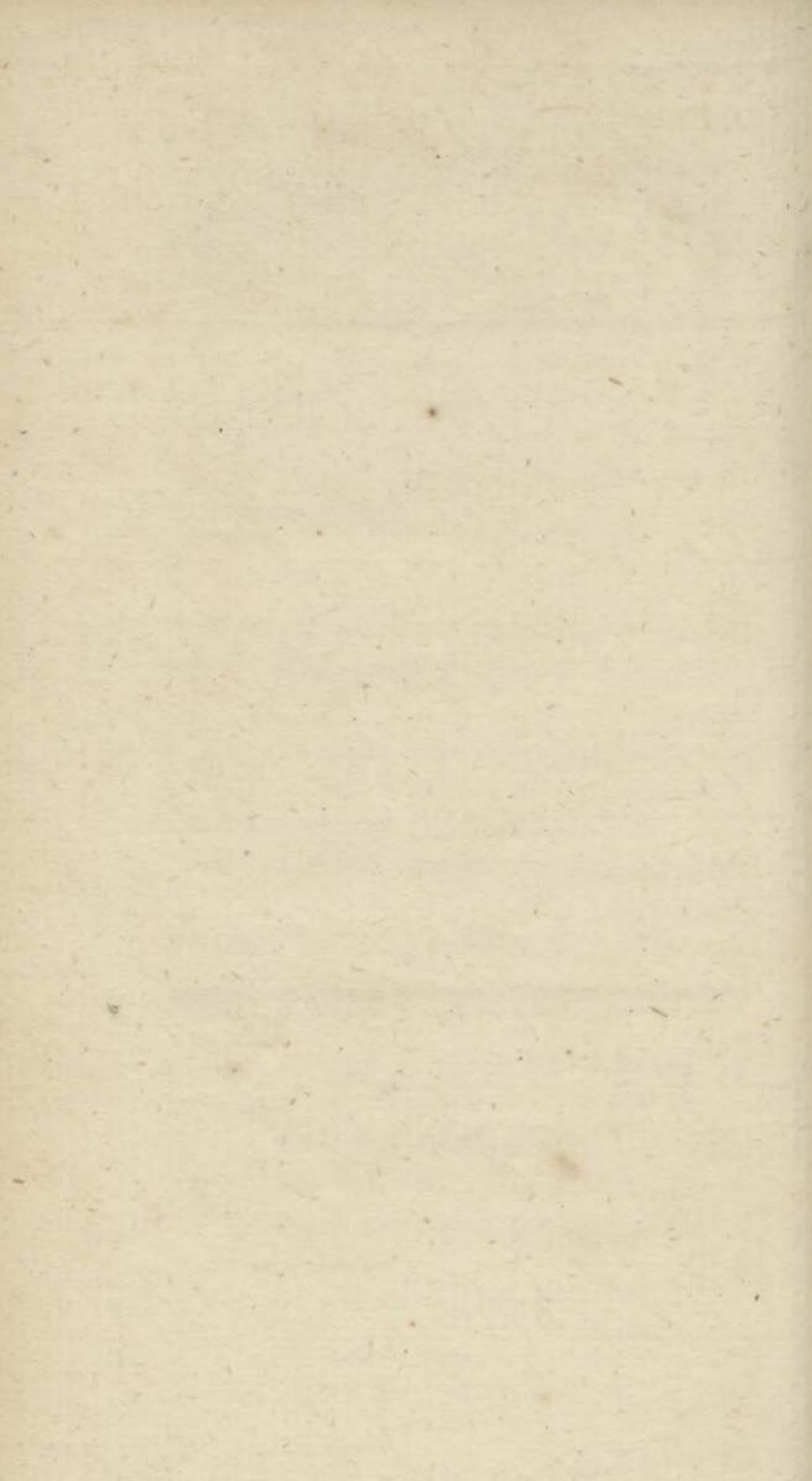




Purgerie.

- 1. Chaudières à Raffiner.
- 2. Lits de formes de Sucre.
- 3. Etuve.
- 4. Appentis.

Echelle de neuf Toises.



le long des jambes de celui qui le ver- 1696.
feroit dans les formes, ou qui le feroit
mouvoir, lesquelles en seroient terri-
blement brûlées.

Les formes étant en bon état, on les
tappe, c'est-à-dire, on bouche l'ouver-
ture qu'elles ont à la tête, avec un mor-
ceau de linge, ou d'étoffe, dont on forme
un petit cône, dont on fait entrer la
pointe dans le trou, & on applatit le
reste à l'entour de la tête. On tient tou-
jours les tappes dans un pot, ou une
baile, où elles trempent dans de l'eau
nette. Après que les formes sont tap-
pées, on les plante contre le mur, ou
contre un petit balustre, qu'on élève à
côté du chemin qui est devant les chau-
dieres. Le bout qu'on a bouché se met
à terre, & on les arrange de maniere,
que les bords de l'ouverture soient
bien de niveau, & on les soutient dans
cette situation par d'autres formes que
l'on pose sur leur fond pour les bien ap-
puyer.

Quand la batterie est tirée, & qu'on a
remué avec la cueillier ou la pagalle,
le Sucre qui est dans le rafraichissoir, on
charge le bec de corbin avec la cueil-
lier; celui qui le porte & qui doit rem-
plir les formes qui sont plantées, par

Maniere
de rem-
plir les
formes.

1696.

tage dans toutes ce qu'il a de Sucre dans son bec de corbin : de sorte que si la batterie rend suffisamment du Sucre pour en emplir quatre formes , il met à peu près le quart du bec de corbin dans chacune , remarquant celle où il a commencé à mettre du Sucre , & celle où il a fini d'en mettre. Le bec de corbin qui suit , se partage de la même maniere , commençant à mettre dans celle où l'on avoit fini de verser la première fois , & finissant par celle où l'on avoit commencé , & ainsi successivement jusqu'à ce qu'elles soient toutes remplies. S'il reste quelque peu de Sucre dans le rafraichissoir , on le jette dans la batterie ou dans le sirop.

Au bout d'un quart d'heure , ou environ , selon la bonté du Sucre , il se forme une croute sur la superficie des formes : quand le Rafineur la juge assez épaisse , il la rompt avec son couteau à Sucre , & remuë , ou pour parler en termes de Rafineur , il mouve tout le Sucre , il commence par le couper selon toute la hauteur de la forme , enfonçant le couteau jusqu'au fond , & le retirant plusieurs fois , il passe ensuite le plat du couteau tout autour des bords en dedans , pour en détacher le Sucre , & afin

Maniere
de mou-
ver le Su-
cre dans
les for-
mes.

qu'il n'y ait pas un seul point dans toute la superficie concave de la forme, où le Sucre soit attaché, il recommence trois ou quatre fois ce manége, & donne encore quelques coups dans le milieu, & après avoir passé son couteau sur le bord de la forme pour en faire tomber le Sucre qui y étoit attaché, il le laisse dessus pour marquer que la forme n'a été mouvée qu'une fois. 1696.

Environ demie heure après on recommence le même manége, observant sur toutes choses de bien détacher le Sucre du dedans de la forme, parce que le Sucre qui n'est pas bien mouvé, s'attache à la forme, & on a de la peine de l'en détacher, ou bien il y contracte une tache de la couleur de la terre dont la forme est faite. Quand les formes ont été mouvées deux fois, on ôte le couteau d'auprès d'elles, & on le remet auprès de la batterie, de crainte que le trouvant encore sur les formes on ne les mouvât une troisième fois, ce qui préjudicieroit au Sucre, qui ayant déjà pris corps se trouveroit comme brisé par ce troisième mouvement. Ces deux mouvemens sont absolument nécessaires, non-seulement pour aider au grain à se former, & à se répandre également

par tout ; mais encore pour déterminer la graisse du Sucre à monter à la superficie , à s'y rassembler , & à s'y congeler , parce qu'elle est plus facile à ôter de cette manière , que si elle étoit répandue par toute la forme qu'elle empêcheroit de blanchir.

Comment on débouche & perce les formes.

Les formes demeurent en cet état douze ou quinze heures , après quoi on les lève du lieu où elles avoient été posées. Celui qui lève la forme , la prend entre ses bras , la lève , & l'appuye contre son estomach , le Rafineur ou un autre étant un genou en terre , ôte la tappe qu'il remet dans l'eau pour s'en servir une autre fois , puis il enfonce dans le trou de la forme le poinçon de bois ou de fer , en frappant dessus avec un maillet ou chassoir , jusqu'à ce qu'il l'ait fait entrer de la longueur de sept ou huit pouces , puis il le retire , le trempe & le nettoye dans un vaisseau plein d'eau qu'il a à son côté , pour en ôter le Sucre qui s'y trouve attaché : puis il le remet dans le même trou , & s'il juge à propos il l'enfonce davantage avec le chassoir , sinon il l'y remet , & l'en ôte deux ou trois fois , en le lavant chaque fois , afin d'humecter les environs du trou qu'il a fait dans le Sucre contenu dans la forme , pour

déterminer le sirop à s'écouler par cet endroit.

Quand cela est achevé, celui qui tient la forme, la porte sur le plancher des cîternes, où un autre a préparé un pot pour la recevoir, & aide le premier à l'y poser le plus droit qu'il est possible. Les formes demeurent en cet état jusqu'au Samedi au soir, ou au Dimanche matin, tems destiné pour les porter toutes à la Purgerie. Ce lieu doit être séparé de la Sucrierie autant qu'il se peut, parce que la fumée & les exhalaisons grasses des chaudières se répandant de tous côtez, ne peuvent pas manquer de s'attacher au Sucre qui seroit dans une Purgerie attachée, ou trop près de la Sucrierie, & le gâteroient infailliblement.

On fait ordinairement les Purgeries beaucoup plus longues qu'elles ne devroient être à proportion de leur largeur. Celle que j'avois fait faire au Fond de S. Jacques, avoit cent vingt pieds de long & vingt-huit pieds de large; elle pouvoit contenir dix-sept à dix-huit cens formes. Lorsqu'on fait un étage au-dessus, il faut avoir soin que les planches qui en composent le plancher soient bien jointes, & même que les

Purgeries
leur construction
& leur usage.

1696.. joints soient calfatez & brayez , afin que si quelque pot venoit à se renverser , ou à se casser , le sirop qui seroit répandu , ne gatât point le Sucre qui seroit dans l'étage de dessous.

On doit percer les Purgeries d'un nombre d'ouvertures suffisant , ou de fenêtrés , pour qu'il y ait beaucoup de jour , & ces fenêtrés doivent se fermer avec des contrevents , afin qu'il y ait le moins d'air qu'il est possible , sur tout quand le Sucre est sous la terre , parce que l'air & le vent dessecheroient trop tôt la terre , & consumeroient l'eau qu'elle doit laisser filtrer peu à peu dans le Sucre , d'où sortant par le trou de la forme , elle emporte avec elle le reste du sirop. Il est bon qu'il y ait une ou deux chaudières montées à l'un des bouts de la Purgerie , pour y cuire les sirops fins , & pour les raffiner , sans avoir la peine de transporter les sirops ou les Sucres qu'on veut raffiner à la Sucrierie. Lorsqu'on le peut , il est bon de pratiquer un appenti à l'un de ses côtez , pour y mettre les canots ou bacs , où l'on fait tremper la terre , dont on couvre le Sucre , ceux dont on se sert pour le piler au sortir de l'étuve , & les balances pour le peser. L'étuve , autant qu'on le peut , doit

être au bout de ces appentis, afin qu'on y puisse aller à couvert, quand on y porte le Sucre au sortir de la Purgerie, & quand on l'en retire pour le piler. 1696.

Lorsqu'on a rempli un assez grand nombre de formes pour faire une étuvée, c'est-à-dire, pour en remplir l'étuve, qui contient ordinairement cinq à six cent formes, on loche, c'est-à-dire, on visite le Sucre qui est dans toutes les formes. Pour cela on étend par terre un vieux blanchet, sur lequel on renverse les formes sur leur fond, quand le Sucre y est adhérent, ou parce que la forme n'avoit pas été bien lavée ou humectée, lorsqu'on l'y a mis, ou parce qu'en le mouvant à la Sucrierie on ne l'avoit pas bien détaché du tour de la forme, ou pour quelque autre raison qui fait qu'il ne quitte pas la forme de lui-même, ce qui est absolument nécessaire pour en connoître la qualité, & pour lui donner la terre; en ce cas on lève un peu la forme, & on frappe de son bord contre la terre, afin que ce mouvement en fasse descendre le Sucre. Quand on sent qu'il est loché, on prend la tête de la forme de la main gauche, & la faisant un peu pencher on passe les doigts de la main droite sous le bord, & la levant en l'air

Maniere
de locher
le Sucre,

1696. on fait avec un doigt une marque au Sucre , afin que le Rafineur après en avoir vû la qualité puisse remettre la forme au même endroit & dans la même situation qu'elle étoit auparavant. Après que le Sucre est loché , & que selon sa qualité le Rafineur a déterminé de le terrer , ou de le refondre , s'il est mal fait , on plante les formes , c'est-à-dire , on les met bien droites chacune sur son pot , dont on aura auparavant ôté tout le sirop qui s'y étoit trouvé , & qu'on aura reporté à la Sucrierie pour l'y faire cuire avec les autres gros sirops de la semaine.

Com-
ment on
connoît
que le
Sucre
blanchi-
ra , ou
non.

On connoît que le Sucre est bon & qu'il blanchira bien . quand on voit qu'il est bien uni tout le long de la forme d'une belle couleur de perle , & même plus claire ; que la tête , où le sirop s'est retiré , est bonne , un peu sèche & brillante. Au lieu que quand il a des marques rougeâtres ou noires , en tirant sur le jaune , & que la tête est jaune & onctueuse , c'est une marque assurée que le Sucre est gras & mal façonné , & qu'il ne blanchira point. Le plus sûr en ce cas est de le jeter dans la grande pour l'y refondre.

Lorsque la Purgerie est assez large , on

laisse un chemin dans le milieu de toute sa longueur, afin de partager les lits des formes, dont les premières plantées s'appuyent contre le mur. On observe de les planter bien de niveau, afin que la terre détrempée dont on les doit couvrir, travaille à plomb & également par tout. On en fait d'ordinaire six rangs qui se touchent les uns les autres; c'est ce qu'on appelle un lit de formes; on laisse entre chaque lit un sentier de la largeur du diamètre d'une forme, qui sert à pouvoir passer entre les lits, pour travailler au Sucre. La raison pour laquelle la largeur des lits n'exécède pas le nombre de six formes, est afin de pouvoir toucher avec la main & travailler le Sucre, qui est dans la troisième, ce qu'on ne pourroit pas faire, s'il y en avoit davantage: car chaque forme ayant environ quatorze pouces de diamètre, il s'ensuit que trois formes rangées font une largeur de trois pieds & demi, qui est toute la distance, où la main d'un homme peut atteindre pour travailler librement. Il est vrai qu'il seroit encore plus facile de faire ce travail, si les lits n'étoient composez que de quatre rangs de formes; mais comme il faudroit un plus grand nombre de

Manière
des plan-
ter les
formes.

1696.

1696. sentiers, cela emporteroit trop de terrain. La planche ci-jointe fait voir la disposition des formes dans une Purgerie.

Les formes étant plantées ou posées, on fait leur fond, c'est-à-dire, après avoir enlevé ce qu'on appelle la fontaine de la forme, on la remplit de Sucre en grain jusqu'à un pouce près du bord, réservant ce vuide pour contenir la terre qu'on doit mettre par-dessus.

Ce que
c'est que
les fon-
taines
des for-
mes.

Pour entendre ce que c'est que les fontaines des formes, il faut se souvenir que le Sucre chaud étant mis dans chaque forme, fait une croûte, & qu'après que cette croûte a été rompuë les deux fois qu'on l'a mouvée, il s'en fait une troisième qui est raboteuse & inégale, parce qu'elle est composée des pièces brisées des deux précédentes. Au-dessous de cette croûte il se fait un vuide de l'épaisseur d'environ un pouce, & quelquefois davantage, & sous ce vuide il se forme une autre croûte brune & presque noire, de l'épaisseur d'un pouce au milieu, qui va en diminuant vers les bords. Cette croûte est composée de la graisse du Sucre, qui étant plus légère que le grain, vient au-dessus, s'y assemble & se congele, sans quasi s'attacher

au Sucre qui est au-dessous d'elle, dont 1696.
par conséquent il est fort aisé de la sépa-
rer. On ôte d'abord la première croûte
qui est sèche, de couleur d'ambre, &
qui a le goût de Sucre d'orge; on la met
à part pour la raffiner; c'est ce qu'on ap-
pelle la première fontaine, ou la fon-
taine sèche. Mais pour la seconde, qui
se nomme fontaine grasse, on la coupe
par morceaux avec une petite tille de
fer de quatre à cinq pouces de long sur
deux à trois pouces de large, dont le
manche de bois n'a pas plus de cinq
pouces de long. On la coupe, dis-je,
par morceaux pour la lever plus facile-
ment, & on la met aussi à part, ou pour
la repasser dans le Sucre brut, quand
elle est bien sèche, ou pour la rejeter
dans la grande, afin de profiter du Su-
cre qui s'y trouve encore mêlé avec la
graisse. On fouille ensuite avec la petite
tille, un pouce ou deux sous le lieu
qu'occupoit la fontaine grasse, parce
qu'il s'en trouve quelquefois une secon-
de, qu'il est absolument nécessaire d'ô-
ter, à cause qu'elle empêcheroit le pas-
sage de l'eau qui filtre au travers de la
terre. Pendant qu'on fouille les fontai-
nes, on rape avec un couteau à deux
mains quelque forme du même Sucre,

Maniere
de faire
les fouds
des for-
mes.

1696. que l'on réduit en grain, & dont on se sert pour remplir le vuide qu'on a fait au fond de la forme, en enlevant les deux fontaines. On remplit donc ce vuide jusqu'à un doigt près du bord, & on le rend ferme & bien uni en l'étendant, & en frappant dessus avec une truelle ronde de fer ou de cuivre. de trois à quatre pouces de diamètre, afin que la terre dont on couvre cette surface, la trouvant ferme, unie & de niveau, travaille également par tout, sans faire de trou; ce qui ne manqueroit pas d'arriver dans les lieux où la superficie ne seroit pas également forte & unie. C'est là ce qui s'appelle faire les fonds, à quoi un Rafineur ne peut apporter trop de soin.

On laisse les formes exposées à l'air durant trois ou quatre jours, avant que de les couvrir de terre, afin que leur superficie se sèche & s'affermisse un peu. On employe d'ordinaire sept ou huit formes de Sucre, & quelquefois jusqu'à dix, pour faire les fonds de cent formes.

Huit ou dix jours avant qu'on ait besoin de la terre pour couvrir le Sucre, il faut la mettre tremper. La meilleure dont on se puisse servir pour cet usage,

vient de Roüen ; elle est presque blanche, fine, déliée, douce, sans mélange de pierre, ni de sable ; elle est assez grasse pour se tenir en pelottes un peu plus grosses que des balles de jeu de Paume. C'est ainsi qu'on la porte aux Isles, où je l'ai vû vendre vingt-cinq & trente écus la barrique. Il est vrai que c'étoit dans un tems de Guerre, où les risques étoient grands, le fret fort cher, & les assurances considérables. Dans un tems de Paix on la peut avoir pour dix écus. C'est un prix raisonnable, pourvû qu'elle soit véritable : car quelques Marchands établis à Nantes, selon leur bonne & loüable coûtume, n'ont pas manqué de falsifier cette marchandise, & d'apporter une certaine terre mêlée de craye, qu'ils faisoient passer pour terre de Roüen. Il est difficile de connoître cette tromperie que dans l'usage ; mais comme la nécessité est la mere de l'invention, voici les moyens que je trou-

Terres
propres
à blan-
chir le
Sucre.

Moyen
pour
connoître la véritable
terre de
Roüen.

vai pour arriver à cette connoissance, sans attendre que cette terre eût travaillé, & que par conséquent il ne fût plus tems de la rendre au Marchand. Je pris un morceau de terre de Nantes, & un de terre de Roüen, que je pesai exactement ; je les mis tremper dans l'eau

1696. dans deux différens vaisseaux , après qu'ils furent bien delayez & reposez , je versai l'eau par inclination avec toute la précaution possible. Je les laissai sécher , & je remarquai deux choses dans la terre de Nantes , que je ne trouvai point dans celle de Roüen : la premiere, qu'elle n'étoit plus si blanche , parce que la craye qui y étoit mêlée , s'étoit dissoute & dissipée dans l'eau , & la terre étoit retournée à sa couleur naturelle. La seconde , qu'elle étoit beaucoup plus légère que quand je l'avois mis tremper. C'est ce que je ne trouvai point dans la terre de Roüen , qui avoit conservé entierement sa couleur & son poids presque tout entier.

On ne laisse pas cependant de se servir de cette terre de Nantes , & d'une autre à peu près semblable qu'on apporte de Bordeaux , quoiqu'elles ne soient pas si bonnes que celle de Roüen , & qu'elles durent beaucoup moins. Au reste , toute la bonté de la terre de Roüen , & des autres , dont on peut se servir pour couvrir le Sucre , consiste en trois choses. La premiere , de ne pas teindre l'eau qu'elles renferment ; la seconde , de la laisser filtrer d'une maniere douce & insensible ; & la troisiéme , de ne pas s'imbi-

ber

En quoi
consiste
la bonté
des terres
dont on
couvre
le Sucre.

ber de la graisse du Sucre, qui ne man- 1696.
que jamais de s'y attacher, mais de la
laisser dissiper à l'air, où l'on a soin de
l'exposer après qu'on l'a levée de dessus
le Sucre.

On voit assez que les terres colorées &
qui colorent les liqueurs dans lesquelles
on les détrempe, ne sont pas propres à
cet usage, parce que l'eau qui en sorti-
roit, passant au travers des pores du Su-
cre, lui imprimeroit la couleur dont
elle seroit chargée.

On voit aussi que les terres grasses &
fortes qui ne rendent point l'eau, ou qui
la repoussent vers leur superficie, où
l'air & la chaleur la dissipent & la font
évaporer, n'y sont pas plus propres,
non plus que celles qui étant sablon-
neuses laissent tomber en un moment
toute l'eau dont on les a imbibées, qui
passe au travers de leurs pores, comme
dans un crible, sans s'y arrêter: & en-
fin que les terres maigres qui s'imbibent
facilement de graisse & qui l'incorpo-
rent dans leurs pores, ne sont pas les
meilleures dont on puisse se servir, par
la raison qu'elles durent peu, & que c'est
une dépense qu'il faut recommencer trop
souvent, quand d'ailleurs elles auroient
les deux premières qualitez que j'ai re-

1696. marquées dans la terre de Roüen.

Terre de
la Guadeloupe.

Nous avons dans notre Habitation de la Guadeloupe une terre grise, qui ne colore point l'eau, qui la laisse filtrer à loisir, & qui par conséquent est très-bonne pour le Sucre, & nous épargne la dépense d'en acheter de celle de Roüen; mais elle s'engraisse facilement, & il est difficile de s'en servir plus de trois fois. Nous nous en consolons facilement, parce que nous en pouvons prendre tant que nous voulons, sans qu'il nous en coûte autre chose que la peine de la faire fouïller. Nous nous en servons avec succès, & en laissons prendre à tous ceux qui en ont besoin.

Préparation de
la terre.

La terre dont on doit couvrir le Sucre, doit avoir trempé huit ou dix jours avant que d'y être employée. Il faut choisir pour cela de l'eau douce, la plus claire & la plus nette. On se sert d'un bac, ou d'une cuve de maçonnerie, de neuf à dix pieds de long sur trois pieds ou environ de large. Quand on n'a pas cette commodité, ou qu'on ne veut pas faire cette dépense, on se sert d'un canot de bois. De quelque vaisseau qu'on se serve, de bois, ou de maçonnerie, il doit être à couvert sous un toit, parce que

si le Soleil donne sur la terre pendant qu'elle est à tremper il échauffe l'eau , fait fermenter la terre & la fait aigrir , ce qui la rend inutile à l'usage auquel on la doit employer. 1696.

La terre étant dans le canot , & n'en remplissant au plus que la moitié , on acheve de l'emplir d'eau. Au bout de vingt-quatre heures on en tire , & on jette l'eau qui surnage , & on met en pièces les morceaux de terre pour les aider à se dissoudre , après quoi on remplit le bac de nouvelle eau , que l'on change toutes les vingt-quatre heures , remuant & délayant bien la terre chaque fois , jusqu'à ce qu'on voye que l'eau qui est sur la terre demeure nette & claire , & ne soit plus verdâtre comme elle étoit au commencement qu'on a mis détrempier la terre.

Lorsque les fonds des formes sont en état de recevoir la terre , on ôte avec un coïï , qui est un morceau de calebasse , la plus grande partie de l'eau qui surnage , n'y en laissant dessus que trois ou quatre doigts. On remuë bien tout ce qui reste dans le bac avec la pagalle , & on le passe dans un petit canot qu'on met auprès du bac au travers d'une passoire , c'est-à-dire , d'une grande chau-

1696. diere de cuivre percée de trous d'une ligne ou environ de diamètre. La raison qui oblige de passer ainsi la terre trempée, est pour en séparer les parties qui ne se trouveroient pas bien dissoutes; & pour en ôter les pierres & les ordures qui pourroient s'y rencontrer, à mesure qu'on la passe, on la porte dans des bailles à la Purgerie. Le Rafineur tient à la main une petite cueillier de cuivre, contenant environ une pinte de Paris, qui est entourée d'un petit cercle de fer plat, qui se termine en doüille, pour soutenir un manche de bois de trois à quatre pieds de long. Il puise avec sa cueillier dans les bailles, & remplit les formes jusqu'au bord. La consistance que doit avoir la terre est telle, que faisant une trace dessus de la profondeur d'un demi doigt, cette trace ne doit se remplir que peu à peu, & à peu près comme la boüillie qui est prête à être cuite. Sa bonté intrinseque, & sa bonne préparation se reconnoissent, lors qu'étant mise sur les fonds elle ne bout point, & ne fait aucune bouteille, & qu'en y approchant le nez on ne sent aucune odeur. Car lorsque l'un de ces cas arrive, c'est une marque certaine que la terre est échauffée, qu'elle est ai-

Maniere
de terrer
le Sucre.

Ce qu'il
faut ob-
server
après
qu'elle a
reçu la
terre.

grie, & il y a du danger qu'elle ne gâte le Sucre, ou du moins qu'elle ne le travaille pas. Dès que la terre est sur le Sucre, on ferme toutes les fenêtres de la Purgerie, afin que l'air ou la chaleur ne dessèche pas la terre, & on veille soigneusement pendant trois ou quatre heures, pour remédier aux accidens qui peuvent arriver au Sucre, lorsque la terre y vient d'être mise. Car si les fonds sont mal faits, c'est-à-dire, s'ils ne sont pas bien droits, ou s'ils ne sont pas également fermes par tout, toute l'eau qui est dans la terre, trouvant de la pente, coule de ce côté-là & pénètre le Sucre, & le creuseroit d'un bout à l'autre, si on n'y remédioit. Dès qu'on s'apperçoit que la terre travaille en un endroit plus que dans un autre, ce qui se connoît par une petite concavité qui se forme sur la superficie de la terre; on prend du sable fin & bien sec, qu'on tient tout prêt pour cet effet, & on le répand dans ce creux & tout autour; il imbibe aussi-tôt & absorbe l'eau qui prenoit son cours par cet endroit. Quand la terre a travaillé trois ou quatre heures, il n'y a plus aucun accident à craindre.

On laisse cette première couche de ter-

1696. re sur le Sucre, jusqu'à ce qu'ayant distillé toute l'eau qu'elle contenoit, elle se soit tout-à-fait séchée, selon que le tems est sec ou humide, la terre en employe plus ou moins à se sécher: il lui faut d'ordinaire neuf ou dix jours. Lorsqu'on voit qu'elle est sèche, on la lève & on étend à l'air le côté qui a touché le Sucre en haut, afin que l'air dissipe la graisse qui s'y étoit attachée, mais on se garde bien de l'exposer au Soleil, ni de la remettre tremper, avant qu'elle soit tout-à-fait sèche, parce que le Soleil feroit imbiber la graisse dans la terre, ou si on la mettoit dans l'eau, elle fermenteroit & se pourriroit. Lorsqu'on veut se servir de la terre des Isles plus de deux fois, il faut enlever avec un couteau toute la graisse, & couper toute l'épaisseur de la terre, qui en a été pénétrée, & faire sécher le reste pour s'en servir une autre fois.

A mesure qu'on ôte la terre de dessus le Sucre, on en nettoye la superficie avec des brosses à longs poils; elles sont rondes de quatre pouces de diamètre; les foyes en ont autant de longueur, & la poignée qui est perpendiculaire au manche, a cinq à six pouces. On se sert de ces brosses pour ôter une espèce de pouf-

Com-
ment on
lève &
nettoye
la terre.

siere brune & grasse qui est sur la surfa- 1696.
ce du Sucre, à peu près comme quand
la neige a demeuré quelque tems sur la
terre, & que les ordures qui sont en
l'air, ont un peu terni sa blancheur,
qu'on ne laisse pas de voir au travers de
cette poussiere subtile.

Quand on a nettoyé le dessus de la for-
me, on voit quelle sera la blancheur du
Sucre qu'elle contient. C'est une erreur
de croire qu'une seconde terre, ou une
troisième augmentera le degré de sa
blancheur. Ce que fait la seconde terre
qu'on y met, est de blanchir la tête de la
forme, parce que la première n'ayant pas
poussé le sirop jusqu'au bout, la seconde
acheve de le précipiter tout-à fait; mais
elle n'augmente jamais le degré de sa
blancheur.

Travail
des for-
mes
après la
premiere
terre.

Les fonds étant bien nettoyez, on les
foüille avec la petite rille environ à un
pouce de profondeur, on les dresse de
nouveau, on les applait, & on les affer-
mit avec la truelle; & au bout de deux
ou trois heures on y met une seconde
terre passée comme la première, en mê-
me quantité, avec le même soin & avec
les mêmes précautions. On ferme en-
suite les fenêtrés de la Purgerie, & on
laisse travailler cette seconde terre, au-

1696. tant que la premiere, sans la lever que quand elle est sèche entierement.

Ce que c'est que plumoter le Sucre, abus de ce travail. Il y a des Rafineurs qui rafraîchissent cette seconde terre, après l'avoir un peu paîtrie, sans l'ôter de dessus le Sucre, en versant dessus une ou deux cueillerées de terre claire. Ils appellent cela plumoter : ils prétendent par-là blanchir la tête de la forme autant que le fond. C'est une mauvaise manœuvre, & une perte considérable pour le Maître. Car quand il arriveroit que la tête de la forme deviendroit aussi blanche que le fond à force de plumoter, cela ne se peut faire par la diminution de la hauteur de la forme ; de sorte que si cette tête qu'on prétend blanchir a cinq ou six pouces de haut, & quatre ou cinq pouces de diamètre dans sa plus grande largeur, elle ne pourra jamais peser deux livres, qui ne sont pas à comparer à six ou sept livres de Sucre, dont la forme diminuera par l'endroit qu'elle a plus large, & cela uniquement pour contenter la vanité d'un Rafineur, qui veut dire partout que le Sucre qu'il fait n'a point de tête ; pendant qu'il n'en est venu à bout qu'aux dépens de six ou sept livres de Sucre, qu'il a fait perdre à son Maître sur chaque forme qu'il a plumotée. C'est pour-

quoï un Habitant un peu entendu dans ses affaires , ne doit jamais souffrir ces plumotages. Si le Sucre est bien fait , & si la matiere en est bonne , deux terres suffisent pour blanchir la forme d'un bout à l'autre. Si au contraire le Sucre n'est pas bien fait , ou s'il péche dans sa matiere , tous les plumotages du monde ne feront autre chose que diminuer sa quantité , & s'il arrive jusqu'au point de se blanchir , la tête ne le sera jamais qu'aux dépens du fond.

Lorsque le Sucre n'est pas de qualité à pouvoir blanchir d'un bout à l'autre , il vaut mieux couper cinq ou six pouces de tête avant que de le mettre à l'étuve , que de s'exposer à le vouloir blanchir en perdant sept ou huit livres du fond. Et puisqu'on doit rompre les formes pour les piler , & pour les mettre en barrique , qu'importe-t-il de les mettre entieres ou étêtées à l'étuve ? D'ailleurs ces têtes ne sont pas perduës ; on les conserve pour les raffiner avec les fontaines sèches , ou autres Sucres qui n'ont pas été bien blanchis.

La seconde terre étant sèche , on la lève , & on l'expose à l'air comme la première , avant que de la remettre dans l'eau pour s'en servir une autre fois. On

1696. nettoye avec soin le dessus du Sucre avec la brosse, on gratte avec un couteau le tour du haut de la forme, pour en ôter la terre qui y est demeurée attachée, & pour rendre les bords en état de ne point gâter la forme, ou le pain de Sucre, quand on l'en tirera, & on ouvre alors les fenêtres de la Purgerie, afin que l'air & la chaleur y entrent, & aident au Sucre à se sécher. On lui donne pour l'ordinaire encore huit ou dix jours pour cela : de sorte que si nous comptons qu'on a été trois semaines à faire six cens formes de Sucre avant que de les terrer, qu'elles ont demeuré trente jours dans la Purgerie, ou sous la terre, ou pour sécher avant que d'être mises à l'étuve, où elles auront encore resté neuf ou dix jours, nous trouverons qu'une étuvée de cinq cens cinquante ou cinq cens soixante formes aura coûté deux mois de travail avant que d'être en état d'être vendues. Comme le travail est continuel, les étuvées se succèdent les unes aux autres de trois semaines en trois semaines, quand on a un nombre de formes suffisant pour le continuer : deux mille ou deux mille quatre cens formes suffisent.

Pendant que le Sucre acheve d'égoûter

fon eau , qu'il s'effuye , & qu'il se sèche 1696.
dans les formes , on prépare l'étuve pour
le recevoir. Ce bâtiment doit être au
rez-de-chauffée ou de niveau avec la ^{Etuve ,}
Purgerie , au bout des appentis ou de la ^{ses pro-}
Purgerie , afin qu'on y puisse aller à cou- ^{portions}
vert. Une étuve pour contenir six à sept ^{& son}
cens formes , doit avoir douze pieds en ^{usage.}
quarré dans œuvre. On donne deux pieds
& demi d'épaisseur aux murailles. Il suf-
fit que la porte ait six pieds de haut sur
deux pieds ou vingt-six pouces de large
entre les tableaux. On y peut faire de
doubles ventaux , l'un qui s'ouvre en
dedans , & l'autre en dehors , afin de te-
nir la chaleur plus resserrée. Vis-à vis
de la porte on place le coffre de fer ,
dans lequel on fait le feu. Ces coffres
sont de fer fondu , longs de vingt-six à
trente pouces , leur largeur est de vingt
à vingt-deux pouces , leur hauteur de
vingt quatre pouces , & l'épaisseur de
deux pouces. Des six côtez , dont il est
composé , comme sont tous les cubes ,
quatre sont de fer , & deux sont ouverts ;
sçavoir , celui du bout , & celui de des-
sous : le bout ouvert s'enchâsse ou s'en-
castre trois ou quatre pouces dans l'é-
paisseur du mur , où il est scellé avec des ^{Coffres}
tuileaux & du bon mortier. Les pieds ^{d'une}
^{Etuve.}

1696. droits, le seuil & le dessus de la bouche ou entrée du fourneau s'y doivent joindre, & le vuide de dessous est appuyé sur les grilles où se met le bois : au dessous est le cendrier, dont la bouche est sous celle du fourneau & de même grandeur. Le tour du bas du coffre en dedans de l'étuve est encastré dans un tour de pierre de taille, ou enfermé avec des tuileaux & du bon mortier, afin que le feu qui est dedans, ou la fumée ne puissent pas pénétrer dans l'étuve. On l'élève ordinairement de quatre ou cinq pouces au-dessus de l'aire de l'étuve qui doit être carrelé. La hauteur depuis le plancher jusqu'au dessus du chambranle de la porte se partage en trois par deux rangs de soliveaux de trois à quatre pouces en carré, scellez dans le mur de chaque côté de la porte & du coffre ; ils laissent au milieu une espace vuide de quatre pieds de large. On cloie sur ces soliveaux des lattes d'un pouce d'épaisseur sur deux pouces de large, qui doivent être espacées tant plein que vuide ; elles doivent être blanchies à la varloppe & d'un bon bois. C'est sur ces lattes qu'on met les pains de Sucre. Depuis le dessus de la porte jusqu'au haut de l'étuve on fait trois autres étages, à chacun des-

quels on donne deux pieds & demi de hauteur ; ils sont soutenus par des soliveaux de trois à quatre pouces en carré , scellez dans les murs , sur lesquels on cloie des lattes , comme aux deux autres demi étages. On laisse un vuide de deux pieds & demi en carré , qui répond au milieu du bâtiment , pour entrer d'un étage dans l'autre , afin d'y placer les formes de Sucre ; & comme il pourroit arriver que le Sucre qui seroit au-dessus du coffre , venant à s'éclater par la trop grande chaleur , tomberoit sur le coffre & pourroit prendre feu , & le communiquer au reste de l'étuve , comme il est arrivé plusieurs fois , on met des planches percées de trous de tarrriere , au lieu de lattes en cet endroit-là. Le dessus de l'étuve à la hauteur des murs est couvert d'un plancher fait de bonnes planches , sur lequel on fait une maçonnerie de neuf à dix pouces d'épaisseur. On laisse au milieu du plancher une ouverture égale à celle qui perce les étages , qui se ferme avec une trape. Elle sert à donner de l'air & à laisser évaporer les premières exhalaisons qui sortent du Sucre , quand il commence à lécher , après cela on la ferme pour concentrer davantage la chaleur. 1696.

1696. Le haut de l'étuve est terminé par un comble de charpente, que l'on couvre d'ardoises ou d'ellentes.

Préparation de l'Étuve, & maniere d'y mettre le Sucre.

Quelques jours avant qu'on mette le Sucre à l'étuve, on la nettoye, & on la chauffe, afin de dissiper l'humidité qui pourroit s'y être concentrée depuis la dernière fois qu'on s'en est servi, & pour la dissiper plus facilement, on laisse ouvertes la trape & la porte. Lorsqu'elle est bien sèche, & que le Sucre qui est à la Purgerie, est en état d'y être mis, on loche les formes l'une après l'autre sur le bloc; on porte à l'étuve celles qui sont blanches d'un bout à l'autre, & on coupe ce qui n'est pas blanc dans les autres que l'on destine à être raffinées. On met un Nègre à chaque étage, & un à la porte: celui-ci reçoit les pains de Sucre à mesure qu'on les lui apporte, & les donne à celui qui est au premier étage, celui-là au second, & le second au troisième, qui les arrange dans le troisième étage, & ensuite dans ceux qui sont plus bas. Lorsque les grands étages sont pleins, on remplit les petits; & en cas de besoin on en peut mettre jusques sur les carreaux.

J'ai déjà dit qu'on visite toutes les formes, afin que si les têtes sont noires,

On puisse les couper pour les mettre à 1696.
part, & pour les raffiner; ou s'il y avoit
quelques formes qui fussent encore moi-
tes, pour n'avoir pas égoûté toute leur
eau, on les met sur les demis étages,
ou sur le plancher, afin que venant à se
rompre elles ne tombent point dans le
milieu de l'étuve, ou sur d'autres for-
mes qu'elles endommageroient, sur
tout quand il arrive qu'elles se fondent
& coulent en sirop.

On ne fait qu'un feu médiocre les
deux premiers jours, de peur que la cha-
leur trop violente ne surprenne le Sucre
dans ces commencemens. Pendant ce
même tems on visite souvent l'étuve
pour voir l'état du Sucre, pour amasser
celui qui tombe, ou pour redresser les
pains qui penchent, & qui pourroient
tomber; après ces deux jours on ferme
la trappe, & on augmente le feu, de
sorte que le coffre devient tout rouge.
Huit jours & huit nuits d'un feu vif &
continuel iussent pour bien sécher une
étuvée de Sucre. Lorsqu'on le juge sec
autant qu'il le doit être, on ouvre la
trappe, & on choisit un jour chaud &
sec pour le piler. On se sert pour cet
effet de deux bacs, ou canots. Les bacs
sont comme de grands coffres de dix à

Bacs &
Canots à
piler.

1696. douze pieds de long, deux pieds & demi de large, & autant de profondeur, composez de madriers de deux pouces d'épaisseur, bien assemblez, & souvent enfermez dans un chassis qui se ferre avec des clefs de bois. Quand on se sert de canots qui sont tout d'une pièce, on leur laisse la même épaisseur par tout. On enfonce les uns & les autres à moitié en terre, afin qu'ils soient plus fermes, & moins sujets à s'ouvrir par l'effort des pilons. On doit avoir soin de laver les canots la veille, & de les bien sécher.

Ce que
c'est que
numéro-
ter. tarer
les barri-
ques.

On commence par numérotter & tarer les barriques où l'on doit mettre le Sucre, c'est-à-dire, qu'on pese les futailles vuides, au poids qui est pour l'ordinaire à côté des canots sous le même appentis, & on marque sur le fond de chacune ce qu'elle a pesé : c'est ce qu'on appelle la tare. On marque aussi le numero de la barrique, afin d'en tenir plus aisément le compte, & quand elles sont remplies & foncées, on les pese derechef, & on marque au-dessous de la tare le poids net, c'est à-dire, la quantité de Sucre contenu dans la barrique, la tare ou poids du bois étant ôté.

Les pilons dont on se sert doivent être 1696.
de bois dur & pesant ; comme d'Ac-
mas, de Balatas, de Savonettes, de bois
Rouge, ou de bois de Fer. On leur
donne huit à neuf pouces de hauteur sur
cinq de diamètre ; ils sont de figure ci-
lindrique, percez dans leur cintre pour
recevoir un manche rond de six pieds
de long & d'un pouce de diamètre.

Pilons,
leur ma-
tiere &
leur for-
me.

Les Nègres & Nègresses qui doivent
piler le Sucre, le rangent des deux côtez
du canot. On y jette les pains peu à peu
afin de les piler mieux, & plus aisé-
ment, & lorsque le canot est plein on
le fouille avec une hoüe de fer, & on
prend avec des coüis le Sucre pilé pour
le porter aux barriques, sur chacune
desquelles il y a un hebichet, c'est-à-
dire, une espèce de crible fait de côtes
de latanier, ou de roseaux refendus,
où on le met. Il y a une personne à cha-
que hebichet qui remüe, & qui fait
passer le Sucre à travers, & lorsqu'il y
en a la hauteur de sept à huit pouces
dans la barrique, ceux qui avoient pilé
dans le canot se mettent trois à trois
à chaque barrique, & pilent de toutes
leurs forces le Sucre qui est dedans, afin
d'y en faire entrer une plus grande quan-
tité. On recommence à passer par l'he-

1696. bichet, & à piler alternativement jusqu'à ce que la barrique soit pleine, un peu au-dessus du jable, & que le Sucre soit bien comprimé. On reconnoît qu'une barrique est bien foulée, qu'en la frapant avec le doigt, elle rend un son clair comme si c'étoit une pièce de bois toute pleine & entiere.

Pour empêcher que les fonds des barriques ne sautent par l'effort des pilons, on a soin avant d'y mettre du Sucre, de cloüer un cercle autour du jable, pour retenir les fonds, & les empêcher de tomber, s'il arrivoit que les cercles se lâchassent par la quantité de Sucre qu'on fait entrer par force dans les barriques. Car plus le Sucre est sec, bien pilé, & bien pressé, mieux il se conserve dans le voyage, sans prendre d'humidité qui le feroit devenir gris. Une barrique bien foulée doit contenir six à sept cens livres de Sucre net.

Précaution pour empêcher les barriques de se défoncer.

Les morceaux qui n'ont pû passer par l'hebichet sont rejettez dans un autre canon, où les Nègres qui ont pilé dans les barriques, les pilent pendant que les autres passent par l'hebichet. Les Peres Jésuites de la Martinique avoient un petit Moulin composé de deux meules de pierre pour moudre les morceaux qu'on ap-

Moulin à moudre les crotons de Sucre.

pelle des crotons. Cela avançoit beau- 1696.
coup le travail ; mais pour peu que les
meules s'égrenassent , elles gâtoient le
Sucre , & c'est ce qui a empêché bien
des gens de s'en servir.

C'est ainsi qu'on met en barriques tout
le Sucre qui sort de l'étuve , observant de
ne travailler jamais la nuit , à cause que
l'air étant pour lors fort humide , com-
munique son humilité au Sucre , & le
gâte. Car il est certain que plus il est sec ,
& bien pilé , plus il doit paroître blanc.
Il y a pourtant des cas qui obligent à
chercher d'autres moyens, pour lui don-
ner cette qualité , quand elle lui man-
que , dont j'ai été obligé de me servir
plus d'une fois.

Je me trouvai un jour chargé d'une
étuvée de Sucre de près de six cens for-
mes , qui ne promettoit pas de donner
dans la vûë des Marchands par sa blan-
cheur. Un Capitaine à qui je le fis voir
étant encore à l'étuve ne voulut jamais
m'en donner plus de dix-sept livres dix
sols du cent , pendant que le prix cou-
rant étoit vingt-deux livres dix sols. Je
fis piler un peu de ce Sucre qui ne me
contenta pas ; je m'avisai un jour d'en
raper un morceau , & je trouvai que la
rape lui donnoit tout un autre œil , parce

Inven-
tion de
l'Auteur
pour fai-
re pa-
roître le
Sucre
plus
blanc.

1696. que n'écrasant pas les parties comme le pilon, il leur restoit quantité de petites superficies qui réfléchissoient la lumière, & qui par conséquent augmentoient sa blancheur. Je fis quelques épreuves qui acheverent de me convaincre. Mais comme je craignois que mes yeux ne me trompassent, & qu'ils ne fussent pas de bons Juges dans une cause où ils avoient intérêt, j'envoyai deux paquets de ce même Sucre, un pilé, & un rapé, à un de nos voisins très-bon connoisseur en cette marchandise, & je le priai de me marquer le prix de chacun. Il les estima, & j'eus le plaisir de voir qu'il avoit estimé mon Sucre rapé vingt-trois francs, & celui qui étoit pilé seulement dix-sept. Il n'en fallut pas davantage pour me faire résoudre à faire raper près de six cens formes de Sucre, & quoique ce travail dût être long & ennuyant, je crus que je ne devois pas négliger de gagner cinq ou six francs par cent. J'achetai donc une douzaine de grages, dont je fis un peu rabattre les pointes, afin qu'elles fissent le Sucre plus fin, & j'occupai pendant quatre jours quinze ou seize Nègres à raper tout ce Sucre. Le même Capitaine étant revenu quelques jours après, & m'ayant demandé

par raillerie, si je voulois l'accommoder d'une partie de Sucre gris; je lui répondis que je n'en vendois que de très-blanc, & que j'en avois une partie qui contenteroit de plus difficile que lui. Il crut que je m'étois défait de celui qu'il avoit vû; & quand je lui montrai mon Sucre rapé, il le trouva très-beau, & le prit sur le pied de vingt-deux livres quinze sols le cent. Quand nos affaires furent terminées, je lui dis que c'étoit le même Sucre qu'il avoit vû, & je lui en fis apporter quelques pains qui restoient. Avec tout cela, il n'auroit jamais crû cette métamorphose, si je n'en avois pas fait faire l'expérience en sa présence. D'autres gens ayant appris ce secret s'en sont servi avec le même succès.

DU SUCRE PASSE.

Ce Sucre doit sa naissance à l'augmentation des droits d'entrée dont le Sucre blanc fut chargé en 1698. Les Rafineurs de France achetoient le Sucre terré pour le refondre, & le mettre en petits pains qu'ils vendoient comme Sucre Royal. Mais cette augmentation emportoit presque tout le profit qu'ils pouvoient faire. Ils avoient éprouvé pendant la Guerre

*Origine
de ce Su-
cre.*

— 118 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. que les Sucres provenans des prises qu'on faisoit sur les Anglois, réüffissoient très-bien au raffinage, parce qu'étant bien purgez, il n'y avoit plus qu'un beau grain ferme & bien préparé, qui diminueoit peu à la fonte, & qui étoit aisé à clarifier. Ils envoyerent quelques Marchands aux Isles, qui proposerent aux Habitans de faire du Sucre à la maniere des Anglois, & les y encouragerent par le prix considérable où ils le firent monter en peu de tems. Le profit étoit grand pour les uns & pour les autres. Les Habitans qui n'avoient point d'établissement pour blanchir leur Sucre, y trouvoient leur compte, parce qu'ils n'avoient point l'embarras de le terrer, de le sécher à l'étuve, & de le piler pour le mettre en barriques. Les Rafineurs y gagnoient encore davantage, parce que ce Sucre passant pour Sucre brut, ils ne payoient qu'un écu par cent de droit d'entrée, quoiqu'il rendît à la fonte presque autant que le Sucre terré: car il ne doit y avoir aucune différence de l'un à l'autre, sinon qu'on met celui-ci dans des barriques percées, & garnies de deux ou trois Cannes, afin qu'il puisse purger plus facilement, au lieu qu'on met dans des formes celui qu'on doit terrer.

J'ai fait faire quelques parties de cette 1696.
sorte de Sucre, qui étoit plus de moitié
blanc avant d'être livré aux Marchands;
mais je ne trouvois pas que ce fût un
profit pour nous qui avions tout ce qui
étoit nécessaire pour le blanchir & le
vendre une fois autant; outre qu'on
perdoit les sirops fins, ce qui n'est pas
si peu considérable qu'on le doit né-
gliger. Il est vrai qu'on peut profiter des
sirops qu'ils rendent, mais on ne peut
jamais en faire d'aussi belle marchan-
dise que de ceux qui sont reçûs dans
des pots, qui sont toujours bien plus
propres que les cîternes, quelque soin
qu'on en prenne.

Il y avoit nombre d'habitans qui fai-
soient passer dans ce Sucre tous les sirops
qu'ils avoient tiré de celui qu'ils avoient
mis en forme pour être terré. C'est une
supercherie: car il est certain que les Su-
cres de sirop, quelque bons & bien tra-
vaillés qu'ils puissent être, ne rendent ja-
mais à la fonte, ce que rendent des Su-
cres tout purs de Cannes. Ainsi les Mar-
chands qui veulent éviter d'être trom-
pez, doivent bien prendre garde de qui
ils achètent, & s'y connoître un peu eux-
mêmes. Ils se souviendront que l'odo-
rat leur enseignera plus que le goût, les

Abus qui
se glis-
sent dans
la fabri-
que du
Sucre
passé.]

1696. yeux & les mains. Et les habitans qui ont leur établissement en état de faire du Sucre blanc, doivent laisser cette Manufacture à ceux qui ne sont pas encore en état de blanchir, de peur de succomber à la tentation de faire passer leurs Sucres de sirop avec le Sucre de Cannes.

Il se glissa encore un autre abus dans la fabrique de ce Sucre, qui fut qu'au lieu de le passer dans un drap de laine, comme ils y étoient obligez, & comme on doit passer les Sucres qu'on veut blanchir, on se contentoit de le passer par une grosse toile. Il est vrai que la toile emporte le plus gros des ordures, mais la graisse y passoit toute entiere, ce qui faisoit qu'il n'étoit guères mieux préparé que le Sucre brut ordinaire.

Les Anglois à qui il n'est pas permis de blanchir leurs Sucres dans l'Amérique, ne se contentent pas de le passer par un drap, ils le mettent après qu'il est cuit dans des formes de bois qui sont en pyramides quadrilatères, & quand il a bien purgé, ils le coupent par morceaux, le font sécher au Soleil, & puis le mettent en barriques. C'est ainsi qu'on fabrique le Sucre à la Jamaïque, & en quelques endroits de la Barbade. Ce
Sucre

Sucre est très-beau, & très-aisé à raffiner. 1696.
Il auroit été mieux de le faire de cette
maniere aux Isles Françoises.

*DES SUCRES DE SIROP,
& d'écumes.*

Les écūmes des trois premieres chaū-
dieres sont portées à la Vinaigrerie ou
Distilatoire, & servent à faire de l'Eau-
de-vie. On met à part celles du sirop &
de la batterie. On les conserve dans un Dans
quel
tems on
cuit les
écumes
& les si-
rops.
canot destiné à cela, & tous les matins
on les fait cuire dans une chaudiere
montée dans la Sucrierie, & destinée à
cet usage. Tous les Lundis matin on fait
cuire les gros sirops, c'est-à-dire, ceux
que les formes ont rendus avant d'être
portées à la Purgerie, ou d'avoir été
couvertes de terre; & quant aux sirops
fins, c'est-à-dire, ceux qui proviennent
du Sucre couvert de terre, on les cuit
toutes les fois qu'on met le Sucre à l'é-
tuve.

Il y a trois sortes de sirops qui s'écou-
lent du Sucre.

Celui qui coule des barriques de Sucre
brut, & qui est reçu dans les cîternes.
C'est le plus gros de tous. On s'en ser-
voit seulement à faire de l'eau-de-vie,

1696. mais les Sucres étant devenus chers dans les années que j'ai marquées, les Marchands commencèrent à l'acheter pour l'envoyer dans le Nord où l'on en use beaucoup, soit pour faire de l'eau-de-vie, ou autres liqueurs, soit pour mettre dans leur pain d'Epices ou autres choses de cette nature, de sorte qu'on le vendit jusqu'à cent sols le cent. Les Rafineurs Hollandois & Allemans qu'on fit venir aux Isles, trouverent à l'employer encore plus avantageusement pour leurs Maîtres, en le réduisant en Sucre. Ils le clarifioient bien avec de l'eau de chaux, & lorsqu'il étoit cuit, ils le mettoient dans des barils avec une Canne au milieu. Après qu'il avoit purgé quinze ou vingt jours, ils le chargeoient de six pouces de grosse terre grasse bien détrempée, qui lui faisoit jeter le reste de son sirop, & le rendoit propre à être repassé en Sucre brut, auquel il ne pouvoit nuire, parce qu'il étoit bien sec, bien conditionné, & parce qu'on trouve toujours dans le fond des cîternes une quantité considérable de Sucre en grain qui s'y forme, & qui s'y assemble à mesure que le sirop y coule. Pour profiter de ces gros sirops de cîternes, il faut laver avec soin les cîternes à cha-

Vente & prix des gros sirops de cîterne.

Sucre de gros sirop.

que fois qu'on en retire les sirops. Cette 1696.
lavûre même n'est pas inutile ; elle se
porte dans les canots de la Vinaigrerie ,
où elle aide à faire fermenter la liqueur
dont on tire l'eau-de-vie.

Le second sirop vient du Sucre terré.
On appelle gros ou premier sirop , celui
qui coule des formes dès qu'elles sont
percées , & avant qu'elles ayent reçu la
terre. On le cuit tous les Lundis matin
après que les formes sont portées à la
Purgerie : Voici comme on le travaille.
On en remplit à moitié la chaudiere qui
est destinée à le cuire , & on y jette Sucre de
neuf à dix pots d'eau de chaux. On gros si-
chauffe avec un feu clair & vif , & on rop de
écume diligemment à mesure qu'il s'é- forme.
leve. Quelques Rafineurs y jettent de la
lessive , d'autres n'y en mettent point.
J'ai remarqué que les premiers réussis-
soient à merveille , & que la lessive net-
toyoit parfaitement bien leur Sucre ; il
est vrai qu'il donne un peu plus de pei-
ne , parce que la lessive le faisant mon-
ter , il faut être fort diligent à écumer ,
& à l'élever en l'air avec l'écumoire ,
pour lui donner de l'air , & l'empêcher
de se répandre par-dessus les bords de la
chaudiere. Cette peine me paroît bien
récompensée par le beau Sucre qu'on

1696. retire , qui peut être terré seul , ou du moins qu'on peut raffiner avec les têtes des formes , les fontaines sèches , & autres parties du Sucre , qui ne peuvent pas être incorporées dans le Sucre terré , & qu'on ne doit pas mêler avec le Sucre brut. Ce Sucre de sirop est d'un profit si considérable , qu'il doit suffire dans une Habitation bien réglée avec les eaux-de-vie pour la dépense & l'entretien du Maître , de ses Domestiques , de ses Nègres , & de tout le reste de l'attirail d'une Sucrerie.

Profit
considérable
qu'on retire de ce
Sucre.

Le troisième sirop est celui qui tombe du Sucre après qu'il est couvert de terre. On l'appelle sirop fin , & il l'est effectivement , puisque c'est le sirop le plus subtil , qui étoit resté engagé entre les grains qui composent le Sucre , dont l'eau contenue dans la terre l'a détaché , & l'a précipité dans le pot avec elle. On le cuit , & on l'écume comme le précédent.

Sucre de
sirop fin.

Avant que ces sirops soient cuits , & prêts à tirer de la chaudiere , on prépare plusieurs rafraîchissoirs pour les recevoir. Plus on a de rafraîchissoirs , & plus on est sûr de réussir , parceque ce Sucre veut être refroidi promptement , sans quoi son grain se convertit en une mousse épaisse qui ne fait point corps.

Par cette raison les canots de bois ne sont pas propres à le recevoir, parcequ'ils s'échauffent facilement, & conservent trop long-tems leur chaleur. 1696.

On couvre tout le fond des rafraîchissoirs de l'épaisseur d'un doigt de Sucre blanc, bien pilé & bien sec. Lorsque le sirop est cuit, ce qu'on connoît au boüillon qu'il jette, ou à la preuve ordinaire, si la batterie est grande, on la partage en deux rafraîchissoirs, & dès qu'elle y est, on remûë bien avec la pagalle pour incorporer le Sucre pilé qui y est, avec le liquide qu'on vient de mettre, afin que celui qui est déjà fait, aide à celui qui ne l'est pas, à se former, & que le grain s'assemble & se grossisse. On saupoudre ensuite de Sucre sec & bien pilé toute la superficie de ce qui est dans le rafraîchissoir de l'épaisseur d'une ou deux lignes, cela aide encore à la formation du grain, & empêche le Sucre d'écumer ou plutôt de mousser, ou de jeter de petits boüillons.

On laisse après cela reposer ces deux rafraîchissoirs. Il se forme une croûte sur la superficie qui s'épaissit peu à peu.

La seconde batterie qu'on tire est mise dans deux autres rafraîchissoirs quand on en a : sinon il ne faut pas se presser de la

1696. cuire , afin de donner le tems à la premiete de se refroidir. Lorsque le Sucre des deux premiers rafraîchissoirs a fait sa croûte , & qu'une autre batterie est prête à être tirée , on coupe avec un couteau un petit quartier de la croûte de cinq à six pouces de diamètre , & on cerne tout le tour des rafraîchissoirs , afin que la croûte cesse d'y être adhérente.

A mesure qu'on vuide la batterie avec les becs de corbin , on la porte dans les rafraîchissoirs , versant doucement par l'ouverture qu'on a faite à la croûte , & comme elle n'est plus adhérente au bord, elle s'éleve insensiblement à mesure que le sirop coule dessus.

Lorsqu'on a achevé de cuire tout le sirop , on rompt les croûtes , on mouve bien avec la pagalle tout ce qui est dans les rafraîchissoirs , & on le porte avec les becs de corbin dans les formes destinées à le recevoir , observant de partager les morceaux des croûtes dans toutes les formes à mesure qu'on les emplit comme j'ai remarqué ci-devant en parlant du Sucre de Cannes. Quand celui qui est dans les formes a fait corps , & qu'il est refroidi , on lève les formes , on les débouche , & on les met sur les pots. On les perce quand elles sont en état de l'é-

tre, on fait leurs fonds, & on les terre 1696.
comme le Sucre de Cannes. Ce Sucre est
aussi beau que celui dont il vient, il est
même quelquefois plus blanc; mais sa
blancheur est plus matte, & n'a pas le
lustre & le brillant du Sucre de Cannes.

J'ai vû des Rafineurs qui faisoient cuire les sirops qui sortoient de ces sirops-là, & qui en faisoient de gros Sucre, qui étant mis en barils avec une forte terre, comme au Sucre de sirop de cîterne, le rendoit propre pour être repassé en Sucre brut, mais il lui communique une odeur de brûlé si forte, avec un goût amer, capable de faire passer toute la partie où il est mêlé pour Sucre de sirop, de sorte qu'il vaut mieux employer les sirops des sirops à faire de l'eau-de-vie.

Les sirops des sirops ne sont bõs qu'à faire de l'eau-de-vie.

A l'égard des écumes qui se tirent du sirop & de la batterie, on doit les cuire tous les matins, ou du moins tous les deux jours, pourvû qu'il n'y ait point de danger qu'elles s'aigrissent. On les met dans la chaudiere destinée à cuire les sirops, avec un quart d'eau, afin de retarder leur cuisson, & avoir le tems de les purger. Lorsqu'elles commencent à bouïllir, on y jette de la lessive ordinaire, & on l'écume avec soin. Quand

Sucres d'écumes,

1696. elles approchent de leur cuisson , on y jette de l'eau de chaux & d'alun , & quand on est prêt de tirer la batterie , on la saupoudre d'un peu d'alun en poudre. J'ai vû de ce Sucre mis en forme & terré qui étoit très-beau.

Lorsque les Rafineurs réüffissent à blanchir ces Sucres d'écumes en perfection , c'est un chef-d'œuvre pour eux , qu'ils s'imaginent les couvrir d'autant de gloire , qu'un Général d'armée l'est du gain d'une Bataille. Mais il faut prendre garde que sous prétexte de faire du Sucre d'écumes , ils n'enlèvent avec les écumes une partie du Sucre qui est dans la batterie & dans le sirop ; parce que ce qui satisferoit leur vanité tourneroit au désavantage du Maître ; & sur cela , & sur cent autres choses , il faut avoir l'œil toujours ouvert sur ces sortes de gens.

Précaution qu'il faut prendre touchant le sucre.

Il s'est vendu du Sucre de gros sirop de Sucre terré , pour Sucre brut , & même pour Sucre passé. C'est une tromperie : car il est certain que quand ces Sucres viennent à être fondus pour être rafinez , ils ne rendent jamais tant à beaucoup près que les Sucres de Canes. La conscience veut qu'on les vende pour ce qu'ils sont , afin que celui qui les achete

ſçache leur qualité, & l'emploi qu'il en 1696.
 doit faire : car la plûpart des gens ne
 ſont pas aſſez habiles pour diſtinguer
 ces Sucres d'avec ceux qui ſont tout purs
 de Cannes, ſur tout quand ils ſont bien
 travaillez.

Il m'arriva un jour une affaire aſſez
 particuliere à ce ſujet avec un Capitaine
 de Nantes nommé ***. Il m'avoit livré
 quelques marchandises pour le paye-
 ment deſquelles je devois lui donner du
 Sucre brut à huit francs le cent. L'ayant
 averti d'envoyer chercher ſon paye-
 ment, il me dit qu'il y viendrait lui-
 même ſans ſe fier à ſon Commis, parce
 que ſçachant que je faiſois du Sucre
 blanc, il avoit lieu de craindre que je
 ne fiſſe comme les autres, & que je ne
 lui donnaſſe du Sucre de ſirop. Je lui
 demandai ſ'il étoit aſſez habile pour en
 connoître la différence, & comment il
 s'y prendroit, il me répondit, qu'il en
 ſçavoit aſſez pour n'être pas trompé, &
 qu'il me le pardonnoit ſi j'en venois à
 bout ; & que le grain & la peſanteur
 étoient deux moyens infaillibles pour
 diſtinguer le Sucre de Cannes d'avec ce-
 lui de ſirop. Je me mis à rire, & je ne
 doutai point qu'il ne ſe trompât lui-
 même. Mais je ne crus pas lui devoir

Histoire
 d'un Ca-
 pitaine
 Mar-
 chand de
 Nantes.

1696. 130 *Nouveaux Voyages aux Isles*
découvrir alors le secret qu'il igno-
roit.

Il vint le jour que je lui avois marqué , & me dit que suivant notre marché je devois le laisser choisir. J'y consentis sans peine , je lui fis ouvrir le magasin , où il y avoit environ quatre-vingt barriques de Sucre , parmi lesquelles il y avoit une partie de Sucre de sirop , que j'avois promis à un Marchand comme Sucre de sirop à raison de six livres dix sols le cent. Comme ce Sucre étoit bon & beau , mon Nantois ne manqua pas de le mettre à part. Je lui dis qu'il se trompoit , & que ce n'étoit que du Sucre de sirop ; mais il voulut s'y tenir , en disant que si c'en étoit véritablement , je n'aurois pas la charité de l'en avertir , qu'au reste il n'avoit pas besoin de conseil. Il prit donc dix-huit barriques de Sucre de sirop , rebutant celles qui étoient de pur Sucre de Canes , s'en tenant toujours à son système du poids & du grain pour distinguer ces deux sortes de Sucre. Il est vrai que ces dix-huit barriques étoient d'un parfaitement beau Sucre , grené comme du sable , luisant , ferme & transparent , & si pesant , qu'elles allerent à plus de onze mille livres net , c'est - à - dire , la tare défalquée.

Quand nos comptes furent finis & si- 1696.
guez , je commençai à me moquer de
sa prétendue habileté à connoître les Su-
cres , & je l'assurai qu'il n'avoit pas une
seule barrique de Sucre de Cannes , &
que tout ce qu'il avoit choisi n'étoit que
de sirop. Il soutint le contraire , & de
paroles en paroles , il me défia de ga-
ger dix-huit autres barriques de Sucre ,
contre les dix-huit qu'il avoit reçûes ,
& qu'on transportoit au lieu de l'em-
barquement. Je fus contraint d'accepter
la gageure , nous l'écrivîmes & la signâ-
mes , & nous nommâmes chacun un
Rafineur pour Arbitre , qui pourroient
choisir entr'eux un sur-arbitre pour ju-
ger le différent , supposé qu'ils ne s'ac-
cordassent pas tous deux. Comme il s'en
trouva là de présens , le procès fut bien-
tôt jugé , & il le perdit tout d'une voix ,
& apprit à ses dépens qu'il n'avoit choisi
que du Sucre de sirop , lorsqu'il pou-
voit prendre du Sucre de Cannes. Il
étoit très-mortifié , & il avoit raison :
car c'étoit une perte considérable pour
un Capitaine Nantois , qui faisoit son
premier voyage en cette qualité , étant
venu encore l'année dernière en qua-
lité de Tonnelier. J'en eus pitié , je lui
rendis son Sucre , dont une partie avoit

1696. déjà été remise dans le Magazin ; mais ce fut à trois conditions ; la première , qu'il donneroit à déjeuner aux trois Juges , qu'ils conduiroient chacun un ami ; la seconde , qu'il donneroit une pistolle à mes Cabroüettiers , pour la peine qu'ils avoient de lui porter le Sucre , dont je lui faisois présent ; & la troisième , qu'il ne parleroit à personne de la gageure qu'il avoit perdue. Il accepta avec joye ces conditions , & s'acquitta au moins des deux premières en galant homme ; mais pour la troisième , il n'en fut pas tout-à-fait le maître : car soit qu'il le dit à quelque personne , soit que cela se fût divulgué par une autre voye , toute l'Isle le scût bien-tôt , cela passa jusqu'en France , & par tout où il y avoit quelque différent pour le Sucre , on ne manquoit jamais de prendre le Capitaine *** pour Arbitre ; parce que , disoit-on , il ne pouvoit manquer d'être très-habile en cette matiere , après avoir fait un si bon apprentissage. Après tout cela j'eus encore la charité de lui apprendre que la vûë & le toucher n'étoient pas les seuls sens qu'on devoit employer , pour connoître le Sucre , & qu'il falloit encore se servir de l'odorat , parce que le Sucre de sirop peut bien avoir

les mêmes qualitez que le Sucre tout pur de Cannes, & même paroître plus beau; mais il sent & sentira toujours le brûlé. Toute l'habileté des Rafineurs ne peut aller qu'à le faire sentir un peu moins. Je lui en fis faire l'expérience en lui faisant sentir différens Sucres. 1696.

Voilà les quatre espèces de Sucre qu'on tire des sirops & des écumes. Celui de sirop fin est le plus beau, celui d'écumes tient le deuxième lieu, celui de citernes est le plus mauvais.

DU SUCRE RAFINE.

Le Sucre brut, le Sucre passé, les Fontaines sèches, & les têtes de forme qui n'ont pas bien blanchi sont la matiere de ce Sucre.

Dans les Rafineries d'Europe, comme dans celles des Isles, il n'y a que deux chaudières montées. Elles ont ordinairement quatre pieds de diamètre, & deux pieds & demi de profondeur sans compter un euvage volant de sept à huit pouces qu'on met, & qu'on ôte selon le besoin. Leur fond est plat & uni. Les fourneaux qui sont dessous ont leurs entrées en dedans du bâtiment, où elles sont montées, & leurs soupiraux en dehors.

Chaudières de Rafinerie.

1696. ou dans quelque tuyau de cheminée. L'ouverture de leur entrée se ferme avec une porte de fer, afin que le feu n'incommode pas ceux qui travaillent.

De ces deux chaudières, l'une sert à clarifier, & l'autre à cuire le sirop clarifié. Quelquefois on clarifie dans toutes les deux, & on cuit ensuite. Peu de gens font la dépense de ces sortes de chaudières. Je n'en ai guères vûs que chez ceux qui avoient des Rafineries exprès: tous les autres se servent de la grande pour clarifier, & de la propre pour cuire. Voici comme on s'y prend.

Maniere
dont on
rafine le
Sucre
aux Isles.

On pese la quantité de Sucre que l'on veut raffiner, & on le met dans la chaudière à clarifier, avec la même quantité d'eau, c'est-à-dire, le même poids d'eau de chaux. On écume avec soin tout ce que la chaleur pousse en haut, & quand l'écume cesse de venir, on passe le sirop par le drap. Après cela on le clarifie, ce qui se fait en écrasant dans une bassine une ou deux douzaine d'œufs blancs, jaunes & coques, que l'on mêle avec de l'eau de chaux, & que l'on bat avec des verges, pour la faire mousser. On jette une partie de ce mélange dans la chaudière, & on remuë aussi-tôt avec la cueillier pour le bien incorporer avec le

sirop. La propriété des œufs battus avec l'eau de chaux, est de rassembler la graisse & les autres impuretez du Sucre, & de les pousser à la surface de la chaudiere, d'où on les enleve avec l'écumoire, avec tout le soin & toute la diligence possible. Quand on voit que l'écume cesse de monter, on jette encore de ce mélange d'œufs & d'eau de chaux, & on le recommence autant de fois que l'on voit que le Sucre en a besoin pour se purger & se clarifier; ce qu'on reconnoît aisément à la clarté & à la transparence du sirop, pour lors on le passe par le drap une seconde fois; & comme on clarifie toujours une plus grande quantité de Sucre qu'on n'en peut faire cuire, on la partage en deux ou trois batteries afin qu'il cuise plus promptement: car il faut que le Sucre demeure sur le feu le moins qu'il est possible, sans quoi il est difficile d'empêcher qu'il ne s'engraisse. Je ne sçai si les Rafineurs d'Europe passent deux fois leur sirop par le drap, mais c'est notre usage aux Isles, qui ne me paroît pas mauvais.

Ce qui est dans la batterie étant cuit, & la preuve prise à l'ordinaire, on le porte dans les rafraîchissoirs, dont on a couvert les fonds d'un demi doigt de

1696. beau Sucre blanc, sec, & bien pilé. On partage une batterie en deux rafraîchissoirs, on les mouve aussi-tôt avec une pagalle, & on saupoudre leur superficie avec du Sucre en poudre afin d'aider le grain à se former, & à faire une croûte sur la surface. Quand une seconde batterie est prête à tirer, on cerne avec un couteau la croûte tout autour des bords afin de l'en détacher, & on en enleve une pièce de cinq à six pouces par où l'on verse doucement avec le bec de corbin le Sucre, à mesure qu'on le tire de la batterie, partageant toujours les batteries dans tous les rafraîchissoirs, qu'on a préparez, selon la quantité qu'on juge devoir cuire.

Avant de finir la cuisson de la dernière batterie, on fait laver avec bien du soin, & de l'eau bien nette les formes dans lesquelles on le doit mettre, que l'on doit avoir mis tremper vingt-quatre heures auparavant. On les tappe, & on les plante à l'ordinaire, & quand la dernière batterie a été partagée dans tous les rafraîchissoirs, on rompt la croûte, & on la mouve bien avec le grain qui s'est formé au fond, & on partage le tout également dans toutes les formes, c'est-à-dire, qu'on partage ce qui est dans un rafraî-

chiffoir dans toutes les formes, & on 1696.
continuë de vuider ainsi tous les autres,
jusqu'à ce que les formes soient pleines.

Lorsqu'elles sont refroidies, on les
perce, & on les met sur les pots. Après
qu'elles ont purgé huit ou dix jours, on
les perce de nouveau, on fait leurs fonds,
on leur donne deux terres & les autres fa-
çons que j'ai marqués au Sucre terré, se
souvenant toujourns d'apporter d'autant
plus de diligence & de circonspection à
tout ce qui regarde ce Sucre, que sa ma-
tiere est plus chere, & que les négligen-
ces qu'on y peut commettre, portent
un plus grand préjudice.

C'est une erreur de croire qu'il faille
mesurer la cuisson du Sucre à la grandeur
des formes dans lesquelles on le doit
mettre. Je l'ai crû comme les autres,
avant que l'expérience & le raisonne-
ment m'eussent enseigné le contraire.
J'ai vû à la fin que ce n'étoit qu'une sub-
tilité des Rafineurs, qui pour rendre
leur métier plus considérable, faisoient
des misteres de toutes choses, afin de
se faire valoir, & avoir de plus gros
gages. Sur quoi je dois dire que de tous
les Rafineurs dont on se puisse servir,
les meilleurs sont les Allemans ou les
Hollandois. Ils sont naturellement pro-
Bonnes
qualitez
des Rafi-
neurs
étran-
gers.

1696. pres, actifs, vigilans, attachez à leur travail, & aux intérêts de leur Maître, & comme ils sont accoûtuméz à mettre tout à profit jusqu'à l'eau dont on lave les chaudières, & où l'on met tremper les formes, ils tirent des Cannes, & de ce qui en provient, tout ce qu'on en peut tirer.

Il est vrai que quand ils arrivent aux Isles, ils ne connoissent rien à la première cuisson du Sucre qui provient directement des Cannes; mais ils s'y font en peu de jours, & s'appliquent par une loüable émulation, à se surpasser les uns les autres, tant pour la beauté que pour la quantité qu'ils tirent de la matiere qu'on leur met entre leurs mains.

J'en avois arrêté un en 1704. lorsque j'étois destiné pour être Superieur de notre Maison de la Guadeloupe, nommé *Corneille de Jerusalem*, il étoit d'*Hambourg*. Mais nos Peres ayant souhaité que je fusse Superieur de la Martinique pour plusieurs raisons, & entr'autres pour faire achever notre Bâtiment du Mouillage, que mon voyage à la Guadeloupe & à Saint Domingue avoit interrompu, le Religieux qui fut nommé Superieur à la Guadeloupe m'écrivit qu'il auroit de la peine à se servir de ce Rafineur, parce

Corneille de Jerusalem Rafineur.

qu'il étoit Lutherien. Ce scrupule me fit plaisir : car j'avois envie de le mettre sur notre Habitation du Fond S. Jacques , & je ne sçavois comment m'y prendre. Je répondis aussi-tôt qu'il n'avoit qu'à me l'envoyer , parce qu'il m'étoit indifférent que le Sucre qu'il feroit fût Lutherien ou Catholique , pourvû qu'il fût bien blanc. J'écrivis en même-tems au Rafineur de venir , ce qu'il exécuta avec joye , & tout le monde fut content ; & moi , sur tout , parce qu'il nous fit le plus beau Sucre que l'on pouvoit voir.

Les Rafineurs François n'approchent pas de l'exacritude , & de l'attachement que les Etrangers ont à leur ouvrage. Comme leur naturel ne change pas, pour changer de climat , ils sont inconstans , négligens , & trop adonnez à leurs plaisirs pour se captiver autant qu'il est nécessaire , pour suivre pied à pied & infatigablement nuit & jour le travail d'une Sucrierie.

Mauvaises qualités des Rafineurs François & sur tout des Créolles.

Mais les plus mauvais de tous sont les Créolles , c'est à-dire, les François nez aux Isles. Ils sont d'une vanité insupportable , fainéans au dernier point , adonnez au vin , & aux femmes , au jeu , & à d'autres débauches ; si présomptueux , si menteurs , & si glorieux que j'ai vû des

1696. Habitans prêts à quitter les établissemens qu'ils avoient fait pour blanchir leurs Sucreries, parce qu'ils ne pouvoient plus souffrir les inégalez, les bizarreries, & les impertinences de ces sortes de gens. A les entendre parler ils sont impeccables; ce n'est jamais leur faute quand ils ont gâté une étuvée de Sucre. C'est la faute des Canes, du bois, des blanchets, de la terre, de l'étuve; de sorte qu'on est quelquefois obligé de les prier de ne se point fâcher, pour avoir la paix dans la maison.

J'en trouvai un de cette espèce quand je pris le soin de nos biens en 1697. il avoit travaillé sous mon prédécesseur, qui n'avoit pas lieu d'en être content, mais qui n'avoit osé le renvoyer, parce que c'étoit le Supérieur qui l'avoit placé chez nous. Je ne fis pas tant de cérémonies, dès que j'eus pris possession, je comptai avec lui, je le payai, & lui donnai son congé; & j'écrivis au Supérieur que cet homme ne m'accommodoit pas.

Moyen de l'Auteur pour rendre les Rafineurs plus diligens. Il ne manqua pas de s'en présenter un grand nombre, qui s'en retournerent comme ils étoient venus, quand ils entendirent les propositions que je leur fis, & entr'autres que leurs gages leur

seroient payez en Sucre, & non en argent comptant, & qu'ils prendroient pour leur compte tout le Sucre qu'ils gâteroient, au même prix que le plus beau auroit été vendu. Je n'en trouvai qu'un seul qui fut assez hardi pour accepter ce parti. Je lui promis trois cens écus de gages, ma table quand je serois seul, son blanchissage, un cheval lorsqu'il sortiroit pour les affaires de la maison, & quelques autres bagatelles. Je fus assez content des deux premières étuvées qu'il fit; mais comme je remarquai qu'il se négligeoit beaucoup, & que la suite ne répondoit pas au commencement, je l'avertis d'y penser sérieusement, parce que comme j'entendois de bien exécuter de ma part le marché que j'avois fait avec lui, je prétendois aussi qu'il l'exécutât de la sienne. Il vit bien à la cinquième étuvée qu'il couroit risque d'être renvoyé & payé avec le plus mauvais Sucre, parce qu'il avoit remarqué que je l'avois fait mettre à part & contre-marquer; quand j'avois livré le reste. Il voulut jouier au fin avec moi, en me faisant présenter par des gens apostez, des billets qu'il tiroit sur moi à compte de ses gages. Je les endossai à payer aux termes de mon marché que

1696. j'expliquai tout au long. Cette maniere d'agir ne lui laissant plus lieu de douter, que je n'eusse résolu de le mettre dehors, il crut qu'il étoit de sa gloire de me prévenir. Il me demanda son congé qu'il eut sur le champ avec son compte en double, où il trouva les parties de mauvais Sucre contre-marquées & passées au même prix que le plus beau avoit été vendu. La seule grace que je lui fis, fut de lui faire présent des futailles. Ce fut ainsi que je commençai à ranger à la raison ces petits Messieurs. Plusieurs habitans suivirent mon exemple, & furent mieux servis qu'ils ne l'avoient été auparavant.

Comme la bonté & la beauté du Sucre brut consiste dans la grosseur de son grain, dans sa clarté, dans sa fermeté, qu'il soit bien purgé & bien sec, la beauté du Sucre blanc, tel qu'il puisse être, terré, raffiné, ou royal, consiste dans la blancheur, & la petitesse de son grain qui doit composer un pain uni, pesant, dur, & un peu transparent. Mais plus le Sucre a acquis ces qualitez par les différentes fontes où il a passé, moins il a de douceur.

Le Sucre terré simplement a beaucoup plus de douceur que le raffiné, & celui-

ci que le Sucre royal ; & quoiqu'ils puissent avoir tous trois le même degré de blancheur , il est aisé de distinguer l'un de l'autre en les échauffant un peu dans les mains , & les portant au nez. Car plus le Sucre approche de la Canne qui l'a produit , & plus il a une odeur douce , approchante de celle du miel ou de la violette ; & plus il s'en éloigne , moins il en a. Cette odeur est renfermée dans le sirop , & il est certain que le sirop a beaucoup plus de douceur que le Sucre qui en est extrait : or , comme il y a plus de sirop dans le Sucre brut que dans le terré , le premier a bien plus de douceur que le second. Le Sucre terré a plus de sirop que le raffiné , & par conséquent plus de douceur. Car toutes les fontes , les lessives , & les purgations par lesquelles on le fait passer , n'ont d'autre but que d'expulser le sirop , & de le séparer du grain ; donc par conséquent on diminue sa douceur , autant de fois qu'on le fond , & qu'on le travaille , & on pourroit par plusieurs fontes arriver au point de faire du Sucre plus blanc que la neige , & d'une dureté approchante de celle du marbre , mais qui n'auroit presque plus aucune douceur , & qui étant sur la langue , ne feroit qu'y ex-

1696. citer un léger picottement, ou un charoüillement à peu près semblable à celui d'une très-petite quantité de sel. Le Sucre en effet n'est qu'un sel doux extrait du suc de la Canne.

DU SUCRE ROYAL.

Du Sucre royal. On abuse le public dans le Sucre : qu'on lui vend sous le nom de Sucre royal, car s'il étoit véritablement royal, il seroit impossible aux Rafineurs & aux Marchands de le donner au prix qu'ils le donnent. Il font passer pour Sucre royal, le Sucre raffiné mis en petits pains, depuis trois jusqu'à cinq livres.

La matiere du Sucre royal doit être le plus beau Sucre raffiné qu'on puisse trouver. On le fond avec de l'eau de chaux foible, c'est-à-dire, dans laquelle on a éteint très-peu de chaux, & pour le rendre encore plus blanc, & empêcher que la chaux ne le rougisse, on se sert d'eau d'alun. On le clarifie trois fois, & on le passe trois fois dans le meilleur drap, & le plus ferré, & on le couvre de la meilleure terre & la mieux préparée, ou bien on se sert de la maniere que je dirai ci-après. Quand il est travaillé avec ces précautions, il est plus blanc que la neige, &

& tellement transparant qu'on voit l'ombre des doigts qui le touchent au plus épais du pain. 1696.

J'en ai fait faire quelquefois pour faire des présens ; & une fois entr'autres pour défabuser certaines personnes qui prétendoient que ce Sucre n'étoit transparent qu'à cause du peu de matiere qui compose les petits pains où on le réduit ordinairement, & que la bonté de la terre contribuoit beaucoup à sa blancheur. Je fis mettre une partie de celui-ci dans des demies-bâtardes, qui me donnerent des pains de quarante-cinq & quarante-sept livres, quand ils furent secs.

Je n'y mis aucune terre, mais je fis couper en rond selon le diamètre des formes, des morceaux de grosse étoffe blanche, que je fis laver bien soigneusement, & les ayant fait imbiber d'eau bien claire & bien nette, je les fis mettre sur le Sucre, après que les fonds furent faits & dressés à l'ordinaire, comme lorsqu'on y met de la terre. Ces pièces de draps les unes sur les autres faisoient environ un pouce & demi de hauteur. On les changeoit tous les jours pendant huit jours ; elles produisirent sur ce Sucre le même effet que la terre y produit, c'est-à-dire, que l'eau qui en

1696.

fortit, en se filtrant doucement, pénétra toute la hauteur de la forme, & précipita avec elle le peu de sirop qui étoit demeuré entre les grains. Je fis sécher ce Sucre au Soleil de peur que la chaleur de l'étuve ne roulsît la superficie de la forme, & je fis voir ce que j'avois promis, & ce que c'étoit que du Sucre véritablement royal. Il étoit d'une blancheur éclatante, dur, pressé & pesant comme du marbre, si transparent qu'on distinguoit les doigts au plus épais du bas des grosses formes, & qu'on pouvoit lire les caracteres ordinaires au travers du haut de la forme.

Secret
pour
donner
au Sucre
l'odeur
des
fleurs.

Je donnai à ce Sucre l'odeur de différentes fleurs. En voici le secret. On met les fleurs sur le drap moüillé, dont on couvre le Sucre, & on les renouvelle autant de fois qu'on change de drap, & même deux fois par jour. L'eau qui filtre du drap, s'empreint des corpuscules qui sont dans les fleurs, sur lesquelles elle passe, & les porte avec elle dans les pores du Sucre, où ils restent. Quand au lieu de drap, on se sert de terre, on met les fleurs sur la terre, & on les renouvelle autant de fois qu'on voit qu'elles sont fanées, & que la terre a assez d'humidité pour attirer l'odeur, & la

précipiter avec elle dans les pores du 1696.
Sucre.

Douze cens livres de Sucre raffiné ne produisirent que cinq cens quarante-six livres de Sucre royal, que je fis mettre en des formes de différens poids depuis quinze jusqu'à sept livres, outre les deux demie-bâtardes, je donnai à toutes ces formes différentes odeurs de fleurs, qui réüffirent parfaitement bien.

En comptant le prix du Sucre raffiné qu'on employa à faire ce Sucre royal, les œufs & l'alun, il revenoit environ à vingt-un sols la livre, sans compter le travail. On peut juger par ce compte combien les Rafineurs d'Europe & les Marchands le devroient vendre, pour y gagner quelque chose.

DU SUCRE TAPPE.

C'est une invention dont les Sucriers qui sont voisins des Ports, ou des lieux où les Vaisseaux mouillent, se servent pour se défaire de leurs Sucres ordinaires, qu'ils vendent sous le nom de Sucre royal aux Passagers, Matelots, & autres gens qui repassent en France, & qui veulent emporter avec eux de quoi faire des présens à leurs amis. On donne d'au-

1696. tant plus aisément dans l'erreur de croire que c'est du Sucre royal, qu'on le voit en petits pains depuis trois jusqu'à sept livres, qu'il est blanc, uni, pesant, & assez lustré, enveloppé proprement dans du papier bleu, & déguisé de maniere à passer pour Sucre royal, quoique dans la verité ce ne soit que du Sucre terré.

Maniere
de faire
le Sucre
Tappé.

La maniere de le faire est de raper le plus fin qu'il est possible du Sucre terré avant qu'il soit en état d'être mis à l'étuve. On en remplit peu à peu une forme, après qu'elle a été bien lavée, & sans lui donner le tems de se sécher. A mesure qu'on y met le Sucre, on le bat avec un pilon, & quand elle est pleine & bien pilée, ou foulée, on la renverse sur une planche, pour en faire sortir le pain qu'on y a formé. On mouille la forme à chaque fois qu'on la remplit, & quand la planche sur laquelle on arrange ces pains en est remplie, on la porte à l'étuve pour les faire sécher. On voit assez que ce Sucre ne peut manquer d'être uni, blanc & pesant, & que quand il est sec & revêtu de papier bleu, il doit paroître davantage. C'est aussi ce qui le fait vendre sur le pied de Sucre royal, c'est-à-dire, le double, ou le triple de sa valeur. Mais comme les parties de ce

Mauvai-
se quali-
té de ce
Sucre.

Sucre n'ont entr'elles aucune liaison naturelle, on les voit se séparer & se réduire en melasse à la premiere humidité qu'elles sentent, & ceux qui l'avoient acheté trouvent n'avoir que de la cassonade blanche, au lieu de Sucre royal qu'ils croyoient avoir. Le moyen de connoître cette tromperie, est de regarder si la tête de la forme est percée: car si elle ne l'est pas, c'est une marque assurée que c'est du Sucre tappé. On peut encore se servir de l'odorat, il est difficile que ce sens y soit trompé, comme je l'ai fait voir ci-devant.

Moyens
de con-
noître le
Sucre
Tappé.

DU SUCRE CANDY.

Ce Sucre se fait plutôt avec du Sucre terré qu'avec du raffiné, parce qu'il doit avoir plus de douceur. On fait dissoudre le Sucre qu'on y veut employer dans de l'eau de chaux foible, & après qu'on l'a clarifié, écumé, & passé au drap, & réduit en un sirop épais, & d'une bonne cuisson, on le tire du feu. Mais auparavant on a soin de préparer les formes où on le doit mettre. On prend pour cet effet de mauvaises formes. On les traverse avec de petits bâtons, auxquels on fait prendre telles figures que l'on veut,

Maniere
de faire
le Sucre
Candi.

1696. comme de cœurs, d'étoilles, de couronnes & autres. On suspend ces formes dans l'étuve toute chaude, avec des vaisseaux deffous pour recevoir le sirop qui coule par l'ouverture du bas qui doit être bouchée d'une maniere à laisser filtrer le sirop peu à peu. Le Sucre étant donc au degré de cuisson qu'on lui doit donner, on le porte avec toute la diligence possible dans l'étuve bien couvert, afin que l'air ne le refroidisse point, & on le verse dans les formes qui sont préparées pour le recevoir; après quoi on continuë à chauffer vivement l'étuve. Le Sucre s'attache alors par grumeaux aux petits bâtons dont la forme est traversée, & s'y amoncelle comme de petits éclats de cristal. Lorsqu'il est tout-à-fait sec, on casse les formes pour tirer ce qu'elles contiennent.

Nous ne faisons de ce Sucre aux Isles que pour l'usage des maisons, ou pour faire des présens. Lorsqu'on lui veut donner la couleur rouge, on jette dans la bassine un peu de jus de pommes de raquettes, & si on veut lui donner quelque odeur, on la répand en essence, en mettant le Sucre dans la forme.

Tout le Sucre qui n'est pas en pain s'appelle cassonade. On appelle cassonade

grise, le beau Sucre brut, bien sec & 1696.
 bien séché; & cassonade blanche le Su-
 cre terré, pilé, & mis'en barriques. Le
 nom de cassonade vient du mot Espa-
 gnol *cassa*, qui veut dire caisse, ou cof-
 fre, parce qu'avant qu'on fit du Sucre
 aux Isles, tout celui qui venoit en Fran-
 ce du Bresil, ou de la Nouvelle Espa-
 gne, étoit dans des caisses, d'où le nom
 de Sucre encaissé ou de cassonade lui est
 venu, qui est demeuré au Sucre que l'on
 fabrique aux Isles quoiqu'on ne se serve
 pas de caisses, mais de barriques pour
 le mettre & l'envoyer en Europe.

Etimolo-
 gie du
 nom de
 Cassona-
 de.

PRODUIT D'UNE SUCRERIE.

Pour ce qui est de la quantité de Sucre
 qu'on peut faire par semaine dans une
 Sucrierie, il faut avoir égard à la qualité
 du terrain, des Canes, de la saison, &
 de l'attirail de la Sucrierie où on le tra-
 vaille. Il est certain qu'un Moulin à eau
 expédie beaucoup plus qu'un Moulin à
 Chevaux, & qu'une Sucrierie qui a cinq
 ou six chaudières, fait bien plus de Su-
 cre qu'une qui n'en a que quatre. Il est
 encore certain que le terrain qui a servi,
 & sur tout aux basses terres où il est
 toujours plus sec & plus usé qu'aux ca-

Citcon-
 stances
 qu'il faut
 observer
 pour ju-
 ger du
 produit
 d'une
 sucrierie.

1696. besterres, produit des Cannes plus sucrées, plus aisées à cuire, & qui rendent bien davantage qu'aux cabesterres, où les Cannes, généralement parlant, sont toujours plus aqueuses, plus dures, moins sucrées.

La saison y contribuë encore beaucoup. Plus elle est sèche, & plus les cannes ont de substance épurée, & prête à se convertir en Sucre; & quand elles se trouvent en leur maturité, elles rendent beaucoup plus que quand elles n'y sont pas encore arrivées. Toutes ces circonstances font des différences si considérables, que j'ai vû quelquefois tirer cinq formes d'une batterie, & six semaines après, avoir peine à en tirer deux, tant il est vrai que les circonstances ci-dessus mentionnées apportent un grand changement dans la fabrique & dans la réüfite des Sucres, & qu'on ne peut pas juger par ce qu'on voit arriver un jour, une semaine, & même un mois dans une Sucrerie, de ce qui s'y doit faire dans le cours d'une année.

On peut cependant, en faisant une juste compensation des tems & des cannes, approcher d'une quantité de Sucre, sur laquelle on peut compter avec quelque sorte d'assurance. Ainsi dans la sup-

position que je ferai d'un Moulin à eau, & d'une Sucrierie montée de six chaudières, l'un & l'autre fournis d'un nombre de Nègres suffisant pour les faire travailler pendant huit mois, c'est-à-dire, depuis le mois de Décembre jusqu'à la fin de Juillet; je dis qu'on peut compter sur deux cens formes par semaine, l'une portant l'autre, sans compter les Sucres de sirop & d'écumes qu'on fait dans le même tems sans arrêter le travail courant de la Sucrierie, lorsqu'on a une ou deux chaudières montées pour cet effet dans la Sucrierie ou dans la Purgerie. Si au lieu de Sucre blanc, on travaille en Sucre brut, on en peut faire vingt-trois à vingt-quatre barriques par semaine, qui étant évaluées à cinq cens cinquante livres pesant l'une portant l'autre, font la quantité de treize mille deux cens livres, sans compter le Sucre de sirop.

Supposition du travail d'une Sucrierie.

Or si on suppose trente semaines de travail à deux cens formes par semaine, ce sont six mille formes, qui étant évaluées à vingt-cinq livres pesant, l'une portant l'autre, qui est le moins qu'elles puissent peser, elle produiront cent cinquante mille livres de Sucre, qui étant vendu à 22. liv. 10. s. le cent, font

1696. trente-trois mille sept cents cinquante francs. Il faut ensuite compter le Sucre de sirop fin provenant de six mille formes, qui doit être de six cents formes, à raison de dix formes par cent; mais comme ce Sucre est beaucoup plus léger que celui de Canes, & qu'il diminue davantage sous la terre, je ne compterai les formes qu'à raison de dix-huit livres pesant chacune, qui font encore huit mille quatre cents livres de Sucre, qui étant vendu au même prix, feront la somme de dix-huit cents quatre vingt dix francs. A quoi si on ajoute mille formes de gros sirop, & quatre cents formes de Sucre d'écumes, qui peseront au moins trente-cinq livres pièce après qu'elles auront été purgées, on aura près de cinquante mille livres de Sucre de cette espèce, qu'on pourra repasser avec du Sucre de Canes en trois ou quatre semaines, & faire de cette façon plus de quatre-vingt mille livres de Sucre brut, qui à raison de sept livres dix sols le cent, font encore six mille francs. Cette somme jointe aux deux autres ci-dessus, fait celle de quarante-un mille six cents quarante francs, sans compter plus de trois mille francs qu'on peut tirer de la vente des eaux-de vie, de sorte

que voilà près de quarante-cinq livres 1696. tournois.

Je n'ai mis ici le prix de ces Sucres, & la quantité qu'on en peut faire, que dans un état très-médiocre, & comme j'ai déjà remarqué, l'augmentation du prix du Sucre dans un tems de Paix, surpasse de beaucoup ce qu'on y perd dans un tems de Guerre, puisque dans les années 1699. 1700. 1701. & 1702. le Sucre blanc s'est vendu depuis trente-six jusqu'à quarante quatre livres le cent, le Sucre brut douze, & le Sucre passé dix-huit. D'où il est aisé d'insérer le revenu prodigieux qu'une Sucrerie produisoit dans ce tems-là. M. Houel de Varennes a tiré de son Habitation de la Guadeloupe, où il n'y avoit qu'un Moulin à eau, & sept chaudières montées, plus de trente mille écus chacune de ces trois dernières années. Cette Habitation ne pouvoit valoir que trois cens cinquante à quatre cens mille francs. C'étoit donc près de vingt-cinq pour cent qu'elle produisoit. Qu'on examine toutes les terres qui sont en Europe, pour voir si on en trouvera qui en approchent. On se trouve heureux lorsqu'une terre rend cinq ou six pour cent; au lieu que celles des Isles rendent au

1696. moins quinze pour cent, & peuvent aller à vingt cinq, comme l'exemple ci-dessus le fait voir.

Il est bon de sçavoir à présent la quantité de formes, ou de barriques de Sucre qu'on peut tirer d'une pièce de Cannes de cent pas en quarré. Plusieurs expériences que j'ai faites, & réitérées aux basses terres de la Martinique & de la Guadeloupe, m'ont assuré que quand les Cannes sont prises dans la belle saison, qu'elles sont dans toute leur maturité, & qu'elles ont été bien entretenues, cent pas en quarré rendent cent cinquante formes ou environ, c'est-à-dire, quelquefois plus, & quelquefois moins, & que la même quantité de Cannes mises en Sucre brut, rend depuis douze jusqu'à seize barriques de Sucre brut. Mais aux Cabesterres ce n'est pas la même chose, ni dans les terres rouges & grasses: car quoique les Cannes y soient plus grandes, plus grosses, & mieux nourries, elles sont toujours plus aqueuses, plus cruës, & moins sucrées: de sorte qu'il faut une moitié davantage de terrain planté aux Cannes, pour rendre la même quantité de Sucre.

J'ai remarqué que le pas d'arpentage de la Martinique étoit de trois pieds &

Produit
d'une
pièce de
cannes
de cent
pas en
quarré.

demi, & par conséquent plus grand que 1696. celui de la Guadeloupe qui n'est que de trois pieds. Cette augmentation ne doit rien changer au système que j'ai établi, parceque le terrain de la Martinique est communément parlant d'un plus grand rapport pour le Sucre que celui de la Guadeloupe.

On pourroit encore demander s'il y a plus de profit à faire du Sucre blanc que du Sucre brut. Dans la supposition que j'ai faite, que la même Sucrerie fera deux cens formes de Sucre blanc, ou vingt-quatre barriques de Sucre brut par semaine, si nous mettons les deux cens formes à vingt-cinq livres pièce, elles produiront cinq mille livres de Sucre, qui à raison de 22. livres 10. sols le cent font mille cent vingt-cinq francs: & les vingt-quatre barriques de Sucre brut à cinq cens cinquante livres pièce font treize mille sept-cens livres de Sucre, qui étant vendu à 7. liv. 10. sols le cent, font mille vingt-sept livres dix sols. Il s'agit de sçavoir s'il y a plus de profit à faire du Sucre blanc que du brut. J'avoüe qu'il paroît d'abord plus de facilité à faire du Sucre brut. On est exempt de faire les dépenses nécessaires pour les formes, les étuves, les purgeries,

1696. & tout ce qui en dépend qui est considérable. On n'est point obligé de payer de gros gages à des Rafineurs, de souffrir leurs impertinences, & les pertes que leur négligence, ou leur ignorance causent souvent, tout cela est appréciable, & cependant je soutiens qu'il est plus avantageux de blanchir son Sucre, que de le laisser blanchir à d'autres, qui assurément ne le blanchiroient pas, s'ils n'y trouvoient un gros profit. Pour ce qui regarde les pertes que l'ignorance ou la paresse des Rafineurs peuvent causer, il n'y a qu'à se souvenir, & mettre en pratique l'avis que j'ai donné ci-devant. Les dépenses pour se mettre en état de blanchir ne se font qu'une fois, elles durent toujours, ou on en peut continuer l'entretien à peu de frais, & le profit qu'elles produisent est continuuel, & augmente tous les jours. D'ailleurs on se défait plus facilement du Sucre blanc que du brut, sur tout dans un tems de Guerre où il vient peu de Vaisseaux. On ne consomme pas plus de bois pour faire l'un que l'autre. On le transporte plus facilement, puisqu'il est en moindre quantité. Et enfin on voit par le compte que je viens de faire qu'il y a cent francs de profit par semaine,

qui est un pur avantage : car je prétends 1696.
que les vingt formes de sirop fin qu'on
fait toutes les semaines suffisent pour
payer toutes les dépenses qu'on est obli-
gé de faire pour blanchir : sans compter
que l'on a encore les Sucres de gros si-
rop & d'écumes , qui vont à plus de
cinquante francs , ce qui est un profit
de plus de cinq mille francs par an. Je
laisse à présent au jugement de tout le
monde , si je n'ai pas eu raison de dire ,
qu'il est plus avantageux de faire du Su-
cre blanc que du brut : à quoi je dois
ajouter que quand l'occasion se présente
de faire avec avantage une grosse partie
de Sucre brut , on la peut faire , au lieu
qu'on ne peut pas faire du Sucre blanc
lorsqu'on n'a pas l'établissement néces-
saire pour cela. D'ailleurs le prix du
Sucre blanc est souvent bien plus haut
que celui du Sucre brut , toute propor-
tion gardée , ce qui fait une différence
considérable , dont le profit n'est point
du tout à négliger.

On pese les barriques de Sucre avec la Maniere
de peser
le Sucre.
Romaine , ou avec des balances ordinai-
res. La Romaine est plus expéditive ,
mais elle est sujette à de grandes erreurs ;
il faut être habile pour connoître si elle
est bonne , & pour n'être pas surpris par

1696. ceux qui la conduisent en pesant : car il est certain que si on fait courir le poids du bout vers le centre, le poids emporte davantage, que si on le fait avancer du centre vers le bout.

Les balances sont plus sûres que la Romaine.

Le plus sûr est de se servir des balances ordinaires, & de poids de plomb bien étalonnez. Les poids de fer sont sujets à s'altérer par la rouille, & à devenir trop légers, & souvent on ne pense pas à les faire étalonner, ou on n'en a pas la commodité. Les bassins des balances doivent être des Madriers de bon bois, garnis de bandes de fer, avec des crochets, pour attacher les boucles des chaînes, ou des cordes qui les joignent aux extrémités du fleau.

Lorsqu'on livre une partie de Sucre; le Marchand qui la reçoit, & celui qui la livre doivent écrire chacun en particulier le numero & le poids de chaque barrique, à mesure qu'elle sort du bassin de la balance; & si c'est du Sucre blanc, il faut encore écrire la tare ou le poids de la barrique qui doit y être marqué dessus. Lorsqu'on a achevé de peser toutes les barriques, ils confrontent leurs poids pour voir s'ils s'accordent, & puis ils font l'addition de toutes les tares & de tous les poids. On

soustrait le total des tares du total des 1696.
poids, & on a le poids net du Sucre, Maniere
de calculer le
poids &
le prix
du Sucre.
qui étant multiplié par le prix dont on
est convenu pour le cent de livres de
Sucre, donne la valeur totale de la
marchandise. Un exemple suffira pour
éclaircir ce que je viens de dire; sup-
posé donc qu'on ait livré six barriques
de Sucre blanc à raison de 22 livres
10 sols le cent, on les écrit en cette
maniere.

Numero des Barriques. Tares. Poids.

	4	49	698.
	5	51	712.
	6	47	685.
	7	53	704.
	8	55	717.
	9	57	693.
	<hr/>		
	6	312.	4209.
Poids du Sucre net.			<u>312.</u>
	3897.		3897.
Prix.	22. l. 10. s. le $\frac{c}{o}$.		
	7794.	82. l. 10. sols.	
	7794.	20.	
	1948. $\frac{1}{2}$.	sols 16 50.	
			12.
	876. 82.		
		deniers 6 00.	
Somme totale du prix du Sucre.	876. l. 16. s. 6. deniers.		

Les barriques où l'on met le Sucre brut ne sont point tarées. On se contente d'ôter dix pour cent du poids entier du Sucre enfutaillé, pour le poids de la barrique. Ainsi si on suppose que les six barriques dont le poids est ci-dessus, soient

de Sucre brut , & qu'elles ayent pesé 1696.
4209. liv. pour en avoir la tare , on écrit
le même nombre en l'avancant d'une fi-
gure en cette maniere.

4209. liv.

420.

3789.

& la soustraction étant faite , on trouve
3789. livres de Sucre net , que l'on
multiplie par le prix du Sucre , comme
on a vû ci-devant pour le prix du Sucre
blanc.

Les Marchands rendent ordinaire-
ment les futailles qu'on leur livre , à
moins qu'on ne convienne autrement.
Le Sucre blanc , & même le Sucre passé
se doivent toujours mettre dans des fu-
tailles neuves , ou du moins dans des
futailles reblanchies. Lorsque le Sucrier
les fournit , il les passe au Marchand
sur le pied de quatre livres dix sols , ou
cent sols pièce. Le bois dont on les
fait plus communément est un bois lé-
ger, un peu rougeâtre qui se fend mieux,
qu'il ne se scie. Les Nègres l'appellent
bois à barriques , parce qu'on ne l'em-
ploie qu'à cet usage. Son véritable nom
est Sucrier de montagne. Son écorce est

Sucrier
de mon-
tagne. ar-
bre dont
on fait
les bar-
riques.

1696. brune & assez épaisse, lorsqu'elle est entamée, elle distille une huile qu'on appelle Baulme à Cochon, dont je parlerai dans la suite. L'aubier de cet arbre ne se distingue point du cœur. Sa feuille est tendre, languette, douce, & assez déliée. Ce bois est sujet aux vers & aux poux de bois, comme tous ceux qui sont doux & tendres, c'est pourquoi il faut les abbattre non-seulement en décours, mais encore dans le tems qu'ils ne sont point en sève. Lorsqu'ils sont à terre, on les tronche avec le harpon de la longueur à peu près que doivent avoir les barriques, on les fend avec des coins, & on les dote à l'ordinaire, & on a soin de les emporter hors du bois le plutôt que l'on peut, & de les mettre à couvert, parce qu'autrement l'humidité y feroit naître des vers, & les poux de bois les attaqueroient.

Précaution pour conser-
ver ce
bois.

Les Sucreries où l'on travaille en Sucre blanc, doivent toujours avoir un ou deux Tonneliers. C'est un meuble dont on ne peut se passer. Car de s'attendre aux futailles des Marchands, ou de louer des Tonneliers, c'est un manque d'économie & de prudence qui coûte bien cher, il vaut bien mieux en avoir chez soi & à soi, c'est-à-dire, qu'il faut faire

Tonneliers nécessaires dans une Habitation.

apprendre le métier à quelque jeune Nègre dans lequel on ait remarqué de l'inclination pour le métier, après quoi on n'en manque plus, parce qu'on lui en donne d'autres à instruire. Comme ils sont tous fort glorieux & superbes, ils se piquent de n'être pas au rang de ceux qui travaillent à la terre, & d'avoir d'autres Nègres sous eux. Cela les oblige à apprendre le métier, & à le bien exercer; outre les profits qu'ils ont à faire des cuvettes ou bailles, des barils à eau & autres ouvrages qu'ils font à leurs heures de loisir, & ce que les Marchands leur donnent en recevant une partie du Sucre quand ils trouvent les futailles bien foncées, & en bon état.

Les fonds des barriques se font d'un bois plus fort que les douves. Toute sorte de bois y est bon. J'ai trouvé qu'il valoit mieux les faire scier que de les fendre, & qu'on avance bien davantage, parce que quand on les fend, il faut encore les doler, ce qui ne peut pas se faire sans consommer du tems, qui est comme l'on sçait la chose la plus chere qu'il y ait, & sur tout aux Isles, où une bonne partie de l'application d'un Habitant doit être, de mettre à profit tous les momens, & de prévoir, & d'antici-

1696. per, s'il peut, tout ce qu'il doit faire.

Les cercles dont on se sert sont des liannes appellées croq de chien. Elles ont pour l'ordinaire un bon pouce de diamètre. L'écorce est brune, mince, adhérente & unie. La feüille est une espèce de cœur, elle est roide & épaisse. Cette plante jette d'espace en espace de petites branches de six à sept pouces de longueur, de la grosseur d'un tuyau de plume à écrire, toutes armées d'épines crochuës, assez longues, roides, fortes & aiguës, & comme ces branches sortent de tous les côtez, & que la plante même est fort longue, & fort flexible, on a toutes les peines du monde à s'en débarrasser, quand on est une fois pris dans ces épines. On coupe ces liannes de la longueur nécessaire pour faire les cercles, on les fend par le milieu, & on les passe sous le pied, pour leur faire prendre la courbure du cercle, & on en fait des paquets. Le meilleur cependant est de l'employer verte, & d'acrocher les cercles, plutôt que de les lier avec de la ficelle, ou des aiguillettes de mahot, parceque le croq tient davantage, & serre beaucoup mieux.

Il y a encore une autre lianne dont on se sert pour faire des cercles, elle est plus

Liannes
dont on
fait les
cercles.

Crocs
de chien

spongieuse que le crocq de chien. Le de- 1696.
 dans est rougeâtre, & l'écorce noire, &
 assez épaisse. Elle est plus flexible, & plus Autre
 aisée à travailler que l'autre; c'est pour- lianne &
 quoi les Ouvriers l'employent plus vo- barri-
 lontiers, mais elle dure moins; elle est ques.
 sujette à se vermouler, & quand elle
 vient à sécher, elle casse très-aisé-
 ment.

Il y a une remarque à faire sur les fu-
 tailles, qui est de ne mettre jamais du Su-
 cre blanc dans celles où il y a eu du vin
 rouge; parceque quelque soin qu'on
 prenne de les laver, après les avoir lais-
 sé tremper, de les démonter pour ra-
 cler toutes les douves, & leurs joints, Précau-
 & tous les endroits où il pourroit y tion qu'il
 avoir encore quelque reste de teinture faut
 du vin, cela ne suffit jamais. La moïn- prendre
 dre humidité fait suenter le bois qui a pour les
 été imbibé du vin qu'il a renfermé, qui fuitilles
 ne manque jamais de teindre de la mê- du Sucre
 me couleur le Sucre qu'on y renferme, brut.
 d'autant plus aisément, qu'il n'y a rien
 au monde plus susceptible de l'humidité
 que le Sucre. La raison est si naturelle,
 qu'elle faute aux yeux.

1696.

*DE L'EAU-DE-VIE
de Cannes.*

Distilla-
toire ou
Vinaig-
rierie.
Lieu où
l'on fait
l'eau-de-
vie de
Cannes.

L'Eau-de-vie qu'on tire des Cannes est appelée Guildive. Les Sauvages & les Nègres l'appellent *Tassia*, elle est très-forte, & a une odeur désagréable, & de l'âcreté à peu près comme l'eau de vie de grain, qu'on a de la peine à lui ôter. Le lieu où on la fait se nomme la Vinaigrierie, je ne sçai par quelle raison on lui a donné ce nom qui ne lui convient en aucune maniere. J'ai déjà remarqué qu'il seroit plus à propos de le nommer un Distillatoire; mais il n'est pas aisé de changer ces sortes de noms, quand ils sont une fois en usage. Ce lieu doit être joint, ou du moins très-proche de la Sucrierie, afin que les écumes & les gros sirops y puissent être portez commodément, ou avec des bailles & baquets, ou par le moyen d'une goutiere. Dans les Habitations où il y a un Moulin à eau, il faut placer la Vinaigrierie de maniere qu'on y puisse conduire avec des goutieres l'eau qui échappe de la rouë, tant pour remplir les canots, que pour rafraîchir continuellement les couleures.

Les

Les ustencilles d'une Vinaigrerie consistent en quelques canots de bois, une ou deux chaudières avec leurs chapeaux & leurs coulevres, une écumoire, quelques jarres, des pots & des bailles ou cuvettes.

1696.
Uster cil-
les d'une
Vinaigrerie.

Les canots sont de différentes grandeurs, selon la capacité du bâtiment & du travail qu'on y peut faire. On se sert plutôt de canots de bois tout d'une pièce, que de bacs de maçonnerie, parce que les canots de bois s'imbibent du Suc qui s'est aigri dedans, ce qui aide considérablement à faire aigrir & fermenter celui que l'on y met.

Matiere
des canots.

On emplit les canots d'eau jusqu'aux deux tiers, & quelquefois jusqu'aux trois quarts, & on acheve de les remplir avec de gros sirop & des écumes. On les couvre avec des feuilles de balisier & des planches par-dessus, & au bout de deux ou trois jours, suivant la bonté des écumes ou du sirop, cette liqueur se fermente, bout, & jette au-dessus une écume assez épaisse, à laquelle s'attachent toutes les immondices qui étoient dans le sirop, ou dans les écumes. Lorsqu'elle a acquis le degré de force & d'aigreur qui lui est nécessaire, ce qu'on connoît à sa couleur qui devient jaune, à son

Matiere
de l'eau-
de-vie.

1696. goût qui est très aigre, & à son odeur qui est forte & pénétrante, on la met dans les chaudières, après avoir enlevé avec une écumoire toute l'écume & toutes les ordures qui étoient dessus.

Chaudières à eau-de-vie.

Les chaudières sont de cuivre rouge d'environ deux pieds & demi de diamètre, sur quatre pieds de hauteur. Leur fond est plat, il est percé à côté d'une ouverture dans laquelle on soude un tuyau avec un robinet ou champlure qui sert à vider la liqueur qui reste après que les esprits en ont été extraits. Le haut de la chaudière est en dôme avec une ouverture ronde d'un pied de diamètre, & un rebord d'environ deux pouces de hauteur. C'est par cette ouverture qu'on charge la chaudière, c'est-à-dire, qu'on la remplit de la liqueur qui a fermenté dans les canots. Elle est montée sur un fourneau de maçonnerie, dont la bouche est en dedans du bâtiment, & l'évent qui donne passage à la fumée est en dehors; la maçonnerie enferme la chaudière jusqu'aux deux tiers de sa hauteur.

Manière de faire l'eau-de-vie.

Lorsque la chaudière est pleine, on ferme son ouverture avec un chapiteau de cuivre rouge, qui doit s'emboîter bien juste dans le rebord du haut de la

1696.
chaudiere, & on le lutte encore avec de la terre grasse : il est bon qu'il soit étamé, afin de n'être pas sujet au verd de gris. Il a un bec de dix-huit à vingt pouces de long qu'on fait entrer dans l'extrémité d'une couleuvre de cuivre ou d'étain, qui est posée dans un tonneau fait exprès, bien cerclé de fer, placé proche de la chaudiere. Plus la couleuvre a de circonvolutions, & plus l'eau-de-vie est bonne. Le tonneau où est la couleuvre doit toujours être rempli d'eau pour la rafraîchir, parceque les esprits que la chaleur a fait élever de la chaudiere dans le chapiteau, circulant dans la couleuvre où ils ont été conduits par le bec du chapiteau qui y est joint & bien lutté, l'échauffent extraordinairement, & se dissiperoient à travers les pores du métal, s'ils n'étoient referrez par la froideur de l'eau. C'est pourquoy il est bon qu'il en tombe toujours de nouvelle dans le tonneau, qui doit s'écouler par un trou, qu'on y laisse au fond, tellement proportionné à la quantité qui y tombe, qu'il demeure toujours plein. On met un pot de raffinerie, ou une grosse cruche à l'extrémité de la couleuvre, pour recevoir la liqueur qui en sort. Lorsqu'on s'apper-

1696. soit que le feu ne fait plus élever d'esprits, & qu'il ne coule plus rien dans la cruche, on vuide la chaudiere par le robinet qui est au fond, & on la remplit de nouvelle liqueur.

La premiere liqueur qui vient d'une chaudiere, s'appelle la petite eau, en effet, elle n'a pas beaucoup de force. On conserve tout ce qu'on tire de petite eau pendant les cinq premiers jours de la semaine, & on en remplit une ou deux chaudieres pour la repasser le Samedi. L'esprit qui en sort alors est véritablement l'Eau-de-vie, Taffia ou Guildive qui est très-forte & très-violente.

Quantité d'Eau-de-vie qu'on peut faire, & son prix. Dans les Sucrieries où il y a deux chaudières à eau-de-vie, on en doit faire par semaine cent soixante pots ou environ, mesure de Paris. On la vend ordinairement dix sols le pot, & quelquefois davantage, sur tout dans les tems où l'on ne fait pas de Sucre; & quand l'Eau-de-vie de France & les Vins sont rares & chers. Cette Manufacture rend un profit considérable à un Habitant: car quand on n'y travailleroit que quarante-cinq semaines par an, ce seroit toujours soixante barriques d'Eau-de-vie qu'on feroit, dont on en pourroit vendre au moins cinquante-quatre, le reste se con-

sommant dans la maison : or cinquante-
quatre barriques à cent vingt pots cha- 1696.
cune doivent produire plus de mille écus
qui suffisent pour entretenir d'habits,
de viande, d'outils & autres nécesitez,
une troupe de cent vingt Nègres, com-
me je le ferai voir ci-après. Quand on
veut rendre cette Eau-de-vie meilleure,
& lui ôter l'odeur trop forte, & l'acreté
qu'elle a, il faut avoir soin de bien la-
ver les chaudières & les coulevres, &
de suspendre dans le chapiteau un bou-
quet d'anis ou de fenouil, & le renou-
veller à chaque fois qu'on charge la
chaudière.

ETAT DES NÈGRES
qui sont nécessaires dans une
Habitation.

Il est bon d'être éclairci de la quan-
tité d'Esclaves qui sont nécessaires pour
faire rouler, comme il faut, une Habi-
tation capable de produire la quantité
de Sucre dont j'ai parlé ci-devant. Ainsi
dans la supposition d'une Sucrierie mon-
tée de six chaudières, avec deux chau-
dières à raffiner ou à cuire les sirops,
il faut :

A la Sucrierie,

6

174 *Nouveaux Voyages aux Isles*

1696.	Aux fourneaux ,	3
	Au moulin ,	3
Négres nécessai- res à une Habita- tion.	Pour laver les blanchets ,	1
	A la Vinaigrierie ,	1
	Pour conduire quatre cabroüets ,	8
	Tonneliers ,	2
	A la forge ,	2
	A la Purgerie ,	3
	Scieurs de long , Charpentiers ,	3
	Maçons ,	2
	Menuisier ,	1
	Charron ,	1
	Pour garder les bestiaux ,	1
	Pour avoir soin des malades ,	1
	Pour couper les Cannes ;	25
	Pour couper du bois à brûler ,	6
	Pour faire la farine ,	2
	Commandeur ,	1
	Domestiques pour la maison ,	4
	Malades qu'on peut avoir ,	7
	Enfans ,	25
	Invalides ou sur-âgez ,	10

TOTAL. 120

*EMPLOY DES NÈGRES
& Nègresses ci-dessus.*

J'ai dit qu'on devoit mettre à une Su-
crerie autant de Nègres qu'il y a de chau-

dières montées : cela se doit entendre 1696.

des Sucrieries où l'on travaille en Sucre blanc. Celles où l'on ne fait que du Sucre brut, n'ont pas besoin d'un si grand nombre de Nègres ; un homme suffit pour deux chaudières. Mais les premières pour être bien servies doivent en avoir autant qu'il y a de chaudières, sans compter le Rafineur, & ce nombre n'est pas trop grand à cause qu'il faut être occupé sans cesse à écumer, à passer dans le drap, à laver & à porter les formes, à les planter, à les remplir, à passer le vezou d'une chaudière à l'autre, & dès que le vezou est échauffé, & qu'il commence à jeter son écume, il ne faut pas songer à le laisser un moment sans écumer. J'ai vû très-souvent que les six Nègres & le Rafineur n'avoient pas un moment libre pour manger.

Six Nègres à la Sucrierie.

On met trois Nègres aux fourneaux quand il y a six chaudières. Ce travail est rude, sur tout aux chaudières que l'on chauffe avec des pailles, des bagaces & du menu bois. Lorsqu'on ne fait travailler que cinq chaudières, on se contente de mettre deux Nègres aux fourneaux. C'est trop peu, & j'ai toujours remarqué que le travail étoit trop grand pour deux

Trois hommes aux fourneaux.

1696. hommes. Car enfin , quelque force qu'ait un homme , le travail le surmonte bien-tôt , quand il est rude & continuel , & que les forces ne sont pas réparées par le sommeil & les alimens , & c'est-là justement ce qui se trouve dans le fait dont je parle.

Trois à
la Pur-
gerie.

La Purgerie a besoin de trois hommes. Il est vrai qu'ils y sont inutiles dans de certains tems ; mais dès qu'on a travaillé trois semaines à la Sucrierie , ils ont de l'ouvrage de reste ; soit à faire les fonds , accommoder la terre , la porter sur les formes , l'en retirer , la nettoyer , la faire sécher , mettre le Sucre à l'étuve , y entretenir le feu , cuire les sirops , accommoder les formes & autres choses , qui dépendent de la Purgerie. Lorsqu'il n'y a point de travail pour eux dans tout ce que je viens de dire , on peut les employer à couper du bois à brûler avec ceux qui sont destinez pour cela , qui viennent les aider à leur tour , quand il faut piler le Sucre , avec les Ouvriers qui peuvent quitter le travail , sans que le travail de la Sucrierie souffre aucune interruption , c'est à quoi il faut bien prendre garde.

Cinq Né-
gresses au
Moulin.

Il faut cinq Négresses au Moulin. Il est vrai que dans beaucoup de Sucrieries on

n'en met que quatre , mais il est certain 1696.
que le travail est trop grand pour quatre
personnes ; sur tout lorsque les Cannes
cuisent promptement , & qu'on a peine
à trouver le moment de laver le Mou-
lin , ou bien lorsque les cases à bagaces
sont un peu éloignées. Car il arrive que
pour n'avoir pas le tems de les tirer , &
de mettre en paquets celles que l'on doit
réserver pour être séchées & brûlées ,
elles jettent tout aux bestiaux pêle-mê-
le. D'où il est aisé de conclure que pour
servir un Moulin à eau , d'une maniere
que le travail soit bien fait , & qu'il ne
soit pas au-dessus des forces des fem-
mes qu'on y employe , il faut y en met-
tre cinq.

On employe une Nègresse pour laver Une la-
veuse de
blan-
chets.
les blanchets , balayer la Sucrierie , & au-
tres semblables ouvrages. Le Rafinéur
doit bien prendre garde que les blanchets
soient bien lavez , échangez , séchez à
l'air , ou au Soleil , & jamais dans les ap-
pentis des fourneaux , parce que le feu
mange leur laine , & dès que la corde
paroît , ils deviennent inutiles. On ne
doit jamais les employer que quand ils
sont secs , autrement le vezou ne passe
pas. Cette Nègresse aide encore à celle
qui est à la Vinaigrierie , à porter les fi-

1696. rops & les écumes, à charger les chaudières, & à remplir les canots.

Une femme pour faire l'Eau-de-vie. On met plutôt une femme qu'un homme à faire l'Eau-de-vie, parce qu'on suppose qu'une femme est moins sujette à boire qu'un homme. Comme cette règle n'est pas infallible, c'est au Maître à choisir une des plus fidelles, & à veiller avec soin sur sa fidélité, afin qu'elle ne se démente pas à force d'être mise à l'épreuve. Pour les encourager à bien faire, & ne les pas exposer à la tentation de voler, je donnois un pot d'Eau-de-vie à celle qui la faisoit, quand elle faisoit apporter au Magasin celle qu'elle avoit fait pendant la semaine dans la quantité, & la qualité requise. Une chose qu'il faut observer, est de n'en pas refuser aux Nègres, quand ils en ont besoin, & de ne permettre à aucun d'eux d'entrer dans la Vinaigrerie sous quelque prétexte que ce soit.

Huit cabrouetiers.

Une Sucrerie, comme celle dont je parle, ne peut se passer de quatre cabrouets, c'est ainsi qu'on appelle les charrettes aux Isles, si on veut faire un travail qui soit continuel, sans être outré, & sans ruiner les bestiaux: trois cabrouets suffisent pour fournir un Moulin à eau. Le quatrième est nécessaire

pour aider aux autres dans un besoin 1696.
pressant, & ordinairement pour porter
du bois aux fourneaux, & transporter
les Sucres enfutaillez au Magasin, qui
doit être toujours proche du lieu de
l'embarquement. Il faut huit personnes
pour conduire quatre cabrouets; sçavoir,
quatre hommes & quatre enfans de dou-
ze à treize ans pour marcher devant les
bœufs. Il faut huit bœufs pour chaque
cabrouets, parce qu'on ne fait travailler
chaque attelage qu'une fois par jour.
Ce sont trente-deux bœufs, outre les-
quels il est bon d'en avoir encore six
autres pour remplacer ceux qui tombent
malades, ou pour quelque travail ex-
traordinaire.

Il y a quatre ou cinq choses à obser-
ver touchant les cabrouettiers. La pre-
miere, d'empêcher qu'ils ne se donnent
la liberté de mal traiter les jeunes enfans
qu'on leur donne pour les aider. La se-
conde, qu'ils ayent soin de panser tous
les jours leurs bœufs, les laver à la mer,
leur ôter les tiques, & avertir le Maître
ou le Commandeur, quand il est né-
cessaire de leur faire ôter les barbes, qui
sont certaines excrescences de chair,
qui leur viennent sous la langue, qui
les empêchent de paître. Car les bœufs

Devoirs
des ca-
brouet-
tiers.

180 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. ne coupent pas l'herbe avec les dents comme les chevaux, ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher; mais quand ils ont ces excrescences, qui leur causent de la douleur, ils ne peuvent appliquer leur langue autour de l'herbe, & deviennent maigres & sans force. On doit encore obliger les cabrouettiers d'apporter des têtes de Canes sur leurs cabrouets, pour les donner à leurs bœufs après qu'ils ont dételé, & d'en apporter le soir une quantité suffisante pour tous les bestiaux qu'on enferme dans le Parc. C'est aussi à eux d'aider le Gardien à entretenir les lizières, & à nettoyer le Parc, rien n'étant plus contraire aux bestiaux que l'ordure, & rien ne contribuë davantage à leur santé & à leur embonpoint que la propreté du lieu où on les resserre pendant la nuit.

Deux
Tonneliers. Il n'est pas possible de se passer de deux Tonneliers dans une Habitation. Quand on ne fait pas de Sucre, & que tous les Nègres sont occupez à couper du bois à brûler, ils doivent y être avec les autres pour profiter des arbres qu'on abbat, qui se trouvent propres à faire des douves. Il faut qu'ils les fendent, & qu'ils les laissent sur le lieu, & qu'ils les fassent ap-

porter à la maison à mesure qu'elles sont 1696.
achevées, sans les laisser dans le bois le
moins qu'il est possible, parceque les
vers & les poux de bois s'y attachent ai-
sément & les pourrissent. C'est - là le
tems pour faire provision de douves
pour tout le reste de l'année. On doit
les mettre à couvert, les ranger les unes
sur les autres, en les croisant par leurs
extrémitez, & les charger de quelques
grosses pierres, dont la pesanteur les
tienne en sujettion, de crainte qu'el-
les ne se cambrent, & ne se déjettent
en séchant.

Quand aux cercles, les Tonneliers doi-
vent avertir le Commandeur quand ils
en ont besoin, afin qu'il envoie des Né-
gres leur en couper, sans qu'ils soient
obligez de quitter leur travail.

Deux Tonneliers qui ont leurs douves
dolées, & leurs fonds sciez, doivent
faire trois barriques par jour; ce qui n'est
pas un petit profit pour le Maître, qui
vend chaque barrique sur le pied de
cent sols: or quand on compteroit pour
le prix du bois & la façon le tiers de
cette somme, il est toujours constant
que chaque Tonnelier apporteroit cent
sols par jour de profit à son Maître, &
qu'ainsi déduction faite des jours de Fê-

1696. tes qu'ils ne travaillent pas, & du tems
 Profit qu'ils employent à préparer leurs dou-
 que les ves, ou à foncer les barriques lorsque
 deux l'on pile le Sucre, chaque tonnelier ren-
 Tonnes- dra deux cens barriques par an, qui
 liers font à leur font deux mille francs.
 Maître.

Voilà un échantillon du profit que peut faire un Habitant qui a des Ouvriers à foi. Pour lors il faut qu'il vende tout son Sucre enfutaillé, cela fait souvent plaisir aux Capitaines qui ont de la peine à trouver des futailles blanches, & il se défait avantageusement des siennes. Mais pour cela, il faut veiller sur leur conduite, & avoir toujours l'œil sur ceux qui les commandent, sans se fier jamais à eux que de bonne sorte. Si un Habitant veut voir commodément le train de ses affaires, il doit faire faire des cases comme de grands hangars à la vûe de la Sucrierie, & y loger tous ses Ouvriers, afin que lui étant à la Sucrierie, ou le Rafineur qui n'en doit jamais sortir, il puisse voir sans peine si ses Ouvriers travaillent.

Deux
 Forge-
 rons.

On ne sçauroit croire l'incommodité & la dépense qu'il faut supporter lorsqu'on n'a pas une forge & deux forgerons. Car il faut avoir recours tous les jours au Forgeron que l'on appelle Ma-

choquet aux Isles, soit pour les houës, 1696.
les serpes, les haches, les ferrures des
roïes de cabrouets, les œufs, les plati-
nes, & autres ouvrages nécessaires à un
Moulin. Un Habitant habile ne doit
rien négliger pour avoir un Nègre for-
geron, on lui donne un jeune Nègre
pour être son apprentif, & pour les en-
courager l'un & l'autre, on leur laisse le
profit de quelques petits ouvrages qu'ils
font pour le dehors. Le profit qu'on peut
tirer d'une forge va à plus de quatre
cens écus par an, lorsqu'on a un bon
ouvrier, & qu'on a soin de le faire tra-
vailler pour la maison, & pour les voi-
sins. Le charbon de terre est le meil-
leur; mais il manque souvent, sur tout
dans les tems de Guerre. On en fait avec
du bois d'oranger, de paletuvier, bois
rouge, chataignier, ou autres bois durs.
On en use à la verité davantage, mais il
ne coûte rien que la peine de le faire, &
il chauffe presque aussi-bien que celui
de terre.

Le Charon est absolument nécessaire à ^{Un Char} cause de la quantité de roïes que l'on ^{ron.}
use sur tout dans les lieux où les chemins
sont pierreux & difficiles. Cet Ouvrier
doit faire ses provisions de rais, de
jantes & de moyeux, quand on fait le

1696. bois pour brûler , afin de profiter des carcasses de bois épineux & autres , & après les avoir dégrossis , il doit les faire porter à la maison , & les mettre à couvert sous les appentis. Quand l'Habitation est fournie , on le peut laisser travailler pour les voisins à tant par jour , ou par mois , & jamais à tant par paire de roües ; parcequ'il pourroit arriver qu'au lieu d'une paire , il en feroit deux , sans qu'il en revînt pour cela davantage à son Maître. En 1698. on payoit six écus de façon pour une paire de roües , sans compter le bois & la nourriture de l'ouvrier , & quand on ne fournissoit ni bois , ni nourriture , on en payoit dix écus , sans la ferrure. Lorsque les jantes , & les rais sont dégrossis , un ouvrier doit faire une paire de roües par semaine.

Scieurs
de long
& Char-
pentiers.

A l'égard des scieurs de long , & d'un Charpentier , on en voit assez la nécessité. On a sans cesse besoin de planches , de bois de cartelage , de dents de Moulin , & autres semblables dont on doit toujours avoir une bonne provision , pour les besoins imprévûs. Comme le métier des premiers est facile , il est bon de le faire apprendre à tous les Nègres qui en sont capables , afin de pouvoir

faire marcher plusieurs scies tout à la 1696.
fois quand on est pressé, & avoir toujours de ces Ouvriers de rechange pour les empêcher de devenir insolens, comme ils ne manquent guère de le devenir lorsqu'ils se croient nécessaires. J'avois fait apprendre à scier & à équarir à presque tous les Nègres de nos Habitations de la Martinique & de la Guadeloupe, & au lieu qu'au commencement que je fus chargé du soin de nos biens, je n'en trouvai que deux ou trois qui me tenoient pour ainsi dire le pied sur la gorge, je me faisois ensuite prier à mon tour, pour les mettre à la scie.

Deux scieurs qui ont leur bois équarri, doivent rendre quarante planches de huit pieds de long, sur douze à quinze pouces de large par semaine. Comme cet équarissage étoit un prétexte pour ne pas rendre la quantité de planches que je devois avoir, lorsque le Nègre charpentier étoit occupé à quelque autre ouvrage, je pensai à un moyen qui me tira de cet embarras, ce fut de faire mettre les pièces de bois sur le hourt comme on les avoit trouvées sans les équarir, & pour empêcher que leur rondeur ne les fit tourner, je fis creuser l'endroit des queues, où elles étoient appuyées. On

Invention de l'Auteur pour scier des planches.

1696. jettoit la ligne des deux côtez, & on enlevoit avec la scie une dosse, ou comme on parle aux Isles, une croûte de chaque côté, après quoi on les renversoit sur le plat, on les alignoit à l'ordinaire, & on les mettoit en planches. Je remarquai qu'on avoit plutôt levé les deux dosses avec la scie, qu'on n'auroit pû équarrir à la hache la moitié d'un côté. Nos Nègres avoient de la peine à s'y faire au commencement, mais j'aplanis dans un moment toutes leurs difficultez, en leur abandonnant les quatre dosses qu'ils levoient sur chaque pièce. Ce petit gain, à quoi ils sont fort sensibles, leur persuada que je ne leur faisois changer leur ancienne méthode que pour leur intérêt particulier, & ils m'en eurent obligation. Il vendent fort bien ces dosses; j'eus la quantité de planches que je voulois avoir, & tout le monde fut content.

Comme il y a toujours à faire aux Moulins à eau, on ne sçauroit s'imaginer combien on s'épargne de chagrin & de dépense, lorsqu'on a un Nègre qui sçait assez l'art de charpenterie, pour remédier aux accidens ordinaires qui arrivent aux dents, aux bras, & autres parties d'un Moulin. Car les ouvriers

blancs de cette espèce , sont assez rares , 1696.
& leur petit nombre , & la nécessité
qu'on a d'eux , les rend chers & inso-
lens au dernier point , de sorte que ce
n'est pas une petite satisfaction , ni une
petite épargne de pouvoir se passer de
telles gens.

Après que les Anglois eurent brûlé
nos Sucrieries de la Guadeloupe en 1703.
je fis faire un Moulin tout entier , une
Sucrierie , une Purgerie , & une Etuve ,
& autres Bâtimens qui nous étoient né-
cessaires , sans y employer que trois ou
quatre de nos Nègres , dont le plus ha-
bile ne sçavoit tout au plus que faire
une mortoise. Il est vrai , que je fus
obligé de tracer & piquer tout l'ouvra-
ge , & d'être sans cesse avec eux , mais
enfin j'en vins à bout , & je surpris beau-
coup les ouvriers qui avoient accoûtumé
de travailler pour nous , quand ils
virent que je n'avois plus besoin de leurs
services.

Quoiqu'un Menuisier ne soit pas si
nécessaire , il ne laisse pas d'être d'une
grande utilité , & quand il sçait tour-
ner , & qu'il est bon ouvrier , il rend
mille services dans une maison. Lorf-
qu'on n'a pas d'ouvrage à lui donner ,
il n'en manque jamais chez les autres

Un ou
deux Me-
nuisiers.

1696. Habitans, dont la plûpart aiment mieux se servir d'un Nègre que d'un blanc, quand ils sont également habiles. Le moins qu'un tel ouvrier puisse gagner est un écu par jour, outre sa nourriture, & lorsqu'il a un apprentif ou compagnon avec lui, cela va souvent jusqu'à cent sols.

Quand on a une fois des ouvriers dans une maison, c'est un trésor qu'on ne sçauroit trop estimer, & pour qu'il ne se perde pas, il faut avoir soin de leur donner des apprentifs, & leur faire de tems en tems quelque gratification à proportion du travail qu'ils font, ou de l'avancement qu'on remarque dans ceux qu'ils instruisent.

Deux
Maçons.

Il ne faut pas un long discours, pour persuader un gros Habitant, qu'il a besoin de Maçons chez lui : il arrive tous les jours tant d'accidens aux fourneaux, aux chaudières, & à d'autres endroits que l'on s'épargne de dépenses considérables, lorsqu'on a des maçons chez soi, & quand on n'en a point à faire, on trouve toujours à les louer. Le moins qu'ils puissent gagner, c'est cinquante sols par jour chacun avec leur nourriture.

Il est bon de distinguer toujours les

Négres ouvriers des autres, soit en leur 1696.
donnant plus de viande, soit en leur fai-
sant quelque gratification. Rien ne les
anime davantage à chercher l'occasion
d'apprendre un métier. Tel qu'il puisse
être, il est toujours d'une grande utilité
pour une maison. Les profits que font les
ouvriers, les attachent à leurs maîtres,
& leur donnent le moyen d'entretenir
leurs familles avec quelque sorte d'éclat,
& le plaisir d'être au-dessus des autres,
contente extrêmement la vanité dont ils
sont très-bien pourvus. J'en ai vû qui
étoient si fiers d'être Maçons ou Menui-
siers, qu'ils affectoient d'aller à l'Eglise
avec leur règle & leur tablier.

Vanité
des Né-
gres.

On doit mettre à la garde des bestiaux
un Nègre fidèle, & qui aime ce métier.
Les Nègres du Cap-Verd, de Sénégal, Un Gar-
& de Gambie, y sont les plus propres, dien des
bestiaux,
parce qu'ils ont chez eux quantité de
bestiaux qu'ils regardent comme leur
principale richesse. Le Commandeur
blanc ou Nègre doit les compter tous
les matins, avant qu'ils aillent paître,
& le soir quand on les fait rentrer dans
le Parc. Pour les moutons, les chèvres
ou cabrittes, ce sont les petits enfans
qui sont chargez du soin de les garder
sous la direction du Gardien du gros
bétail.

1696. On donne le soin des malades à quel-
 Une In- que Nègresse sage & intelligente , qui
 firmiere. les serve diligemment , qui aille cher-
 cher à la cuisine ce dont ils ont besoin ,
 qui tiennne les lits & l'infirmerie propre ,
 & qui n'y laiffe entrer autre chose que
 ce que le Chirurgien a ordonné. C'est
 une nécessité d'avoir une infirmerie
 dans une Habitation : outre que les ma-
 lades y font mieux soignez , & plus fa-
 cilement que dans leurs cases ; c'est un
 moyen sûr de distinguer ceux qui le font
 véritablement , de ceux qui le contre-
 font , ou par paresse , ou pour faire quel-
 que ouvrage dans leurs cases.

Vingt- Vingt-cinq personnes suffisent pour
 cinq per- couper des Cannes , & entretenir un
 sonnes Moulin à eau , & six chaudières , sur
 pour tout quand on a un peu d'avance du
 couper les Can- jour précédent , & que les Cannes sont
 nes. belles , nettes , & bien entretenues.
 Quand on n'a pas cette avance , à cause
 d'une Fête pendant laquelle les Cannes
 coupées auroient pû se gâter , on en-
 voye couper des Cannes depuis le matin
 jusqu'à l'heure du déjeûné , à tous ceux
 qui devoient travailler à la Sucrierie , à
 la Purgerie , aux Fourneaux , au Bois ,
 & au Moulin , de sorte qu'en moins de
 deux heures on ait assez d'avance pour

mettre au Moulin , & avancer le travail 1696.
sans le discontinuer. Comme c'est le plus
aisé de tous les travaux , les femmes y
font autant d'ouvrage que les hommes.
C'est là principalement qu'on les em-
ploie , aussi bien qu'au service du Mou-
lin , qui deshonoreroit les hommes, s'ils
y étoient employez. Je me suis quelque-
fois servi de ce moyen pour punir des Punition
des Né-
gres pa-
resseux.
Négres qui étoient lâches & paresseux.
Je les faisois mettre à repasser les baga-
ces , qui est l'emploi qu'on donne à la
plus foible des Négresses qu'on em-
ploie au Moulin. Il n'y avoit point de
chagrin pareil au leur , ni de prieres &
de promesses qu'ils ne me fissent , pour
être ôtez de ce travail qui les couvroit
de honte.

Afin de ne pas manquer de bois à brû- six cou-
peurs de
bois.
ler , & pour mettre à profit les branches
des arbres que les charpentiers ne met-
tent point en œuvre , il est bon d'avoir
toujours cinq ou six Nègres dans le bois.
Ils en doivent faire chacun une cabrouet-
tée par jour. Lorsqu'ils sont six , on en
met quatre à hacher , & deux à fendre.
Autant qu'il se peut faire , il faut qu'ils
travaillent au voisinage des scieurs de
long , afin que le Maître ou le Charpen-
tier voye plus facilement ce qu'ils font.

1696. Quand on a ce soin, on peut continuer à faire du Sucre pendant sept à huit mois, sans craindre de manquer de bois, pourvû qu'on ait seulement une avance de six semaines avant de commencer à faire du Sucre; parceque ces six hommes remplacent continuellement celui qui se consomme. Depuis l'invention des nouveaux fourneaux on consomme beaucoup moins de bois, & ainsi on pourra employer ces six hommes à d'autres ouvrages. Ces mêmes coupeurs servent encore à abattre & déblayer les arbres que le charpentier leur marque, afin de ne pas détourner le travail de la scie.

Deux
Negres
les pour
faire la
farine de
manioc.

Quoiqu'on doive avoir une bonne provision de farine de manioc faite & ferrée, avant de commencer à faire du Sucre, il est bon de remplacer celle que l'on consomme tous les jours pour n'en pas demeurer dépourvû. Il faut pour cela que le Commandeur fasse arracher tous les soirs une quantité de manioc suffisante pour faire une barrique de farine. Les Nègres & les Nègresses qui ne font pas de garde pendant la nuit, c'est-à-dire, qui ne doivent pas entrer au service du Moulin, de la Sucrierie, ou des fourneaux, doivent grater & grager le manioc qui doit être cuit le jour suivant.

vant. Une Nègresse assistée d'un enfant, 1696.
ou de quelque infirme, pour passer le
manioc par l'hebichet, doivent rendre
une barrique de farine par jour, c'est-à-
dire, environ deux barrils & demi. Et
afin qu'il ne puisse y avoir de fraude
sur cet article qui est important & très-
tentatif, il faut que les boëtes à presser
soient toujours pleines, jusqu'à la mar-
que qu'on aura faite, après avoir remar-
qué la quantité de manioc gragé qu'el-
les doivent contenir pour faire une bar-
rique de farine.

Il y a bien des Habitans qui se servent Un Com-
mandeur
Nègre.
plutôt d'un Commandeur Nègre que
d'un blanc. Sans entrer dans les raisons
d'économie, je croi qu'ils font fort bien,
& je m'en suis toujours bien trouvé. Il
faut choisir pour cet emploi un Nègre
fidèle, sage, qui entende bien le tra-
vail, qui soit affectionné, qui sache se
faire obéir, & bien exécuter les ordres
qu'il reçoit; ce dernier point est aisé à
trouver: car il n'y a point de gens au
monde qui commandent avec plus d'em-
pire, & qui se fassent mieux obéir que
les Nègres. C'est au Maître à veiller sur
les autres qualitez.

Le Commandeur doit être toujours
avec les Nègres, sans les abandonner ja-

1696.

mais, son devoir l'oblige à presser le travail, & le faire faire comme il faut; il doit empêcher le désordre, & appaiser les querelles qui surviennent entre les Nègres, & sur tout entre les femmes, qui de quelque couleur qu'elles soient sont toujours promptes, colères, criardes, prêtes à se dire des injures, & à se prendre aux cheveux. Il doit visiter ceux qui travaillent dans le bois, pour pouvoir dire au Maître l'état de leur travail. C'est à lui à éveiller les Nègres, & les faire assister à la Priere soir & matin, & faire, ou faire faire le Catéchisme à la fin de la Priere, les conduire à la Messe les Fêtes & Dimanches, voir si leurs maisons sont propres, & leurs jardins bien entretenus; appaiser les différens qui naissent dans les ménages, faire conduire les malades à l'infirmierie, empêcher les Nègres étrangers de se retirer de jour ou de nuit dans les cases de l'Habitation, donner avis au Maître de tout ce qui se passe, recevoir & bien entendre ses ordres, & les faire exécuter à la lettre. Il faut avoir cette considération pour un Commandeur, de ne le jamais réprimander, & encore moins le frapper devant les autres Esclaves, parceque cela le rend méprisa-

ble, & lui fait perdre tout son crédit. 1696.

Quand il a fait quelque faute si considérable, qu'elle mérite absolument qu'il en soit châtié, il faut avant toutes choses le casser de son emploi. On donne toujours au Commandeur plus de vivres & d'habillemens qu'aux autres, & de tems en tems quelque gratification. On doit châtier sévèrement ceux qui lui désobéissent, ou qui se révoltent contre lui, & sans miséricorde ceux qui auroient la hardiesse de le frapper.

Je me suis toujours mieux trouvé des Commandeurs Nègres que des Blancs. Cependant quand on est contraint d'en avoir pour soulager le Rafineur dans le quart de la nuit, il faut choisir un homme âgé, afin qu'il soit moins capable de causer du désordre avec les Nègresses, & ne pas laisser pour cela d'avoir un Commandeur Nègre, sans oublier d'avoir quelques espions fidelles qui rapportent tout ce qui se passe, sauf à prendre les voyes nécessaires pour s'assurer de la vérité de leur rapport. Dès qu'on s'apperçoit que les Blancs que l'on a à son service ont quelque commerce avec les Nègresses, le plus court est de les chasser aussi tôt.

A l'égard des Domestiques qui servent

Domestiques.

1696. dans la maison, ils ne sont point du tout sous la juridiction du Commandeur, à moins que le Maître ne le fasse venir, pour les châtier quand ils ont fait quelque faute. Quoiqu'ils soient bien mieux que les autres Nègres pour les habits, & pour la nourriture, la plupart aiment mieux travailler au jardin; c'est ainsi qu'on appelle les travaux ordinaires de l'Habitation, que d'être bien nourris & bien vêtus, & être resserrez dans la maison comme leur devoir les y retient.

On prend de jeunes Nègres de douze à treize ans les mieux faits, & les plus spirituels pour servir de laquais. On s'en sert ainsi jusqu'à ce que le Maître juge à propos de les mettre au travail, ou de leur faire apprendre un métier, qui est la meilleure chose qu'on puisse faire pour eux.

*DEPENSE NECESSAIRE
pour la nourriture & l'entretien
de cent vingt Esclaves.*

Il faut supposer d'abord que l'on aura soin d'avoir du manioc en abondance, de sorte qu'il soit plutôt en danger de pourrir en terre, que d'être obligé de re-

trancher l'ordinaire que l'on doit donner aux Nègres, ou d'acheter de la farine de manioc, qui est souvent fort chere, fort rare, fort difficile à trouver, & qu'il faut toujours payer en argent comptant. On en donne trois pots mesure de Paris chaque semaine par tête à tous les Nègres grands ou petits, excepté aux enfans qui sont à la mammelle, aux meres desquels on donne un demi ordinaire pour leurs enfans. J'avois coutume de donner pour ces enfans-là deux livres de farine de froment par semaine avec du lait pour leur faire de la boüillie, & comme la farine de froment peut être évaluée avec celle de manioc, il faut compter trois pots par semaine pour chaque tête, qui font 360 pots, ou sept barrils & demi par semaine. Le baril contient cinquante pots, qui multipliez par les cinquante-deux semaines qui composent l'année, font trois cens quatre-vingt-dix barrils par an. Ce seroit une grande dépense, si on étoit obligé d'acheter cette quantite de farine. Il est vrai qu'elle est quelquefois à bon marché, & qu'on la peut avoir à cinq & six francs le baril. Mais je l'ai vûë, & j'ai été obligé de l'aller chercher à dix-huit francs argent comp-

1696. tant. Ce qui , outre l'incommodité du transport seroit une dépense de près de sept mille livres par an , qui iroit toujours à plus de deux cens pistoles , quand même on la réduiroit au tiers. Il faut donc avoir soin de faire planter une si grande quantité de manioc , qu'on en ait trois ou quatre fois au-delà de ce qu'on s'imagine en devoir avoir besoin , & qu'on soit plutôt en état d'en vendre que dans la nécessité d'en acheter.

Prix de
la farine
de ma-
nioc.

A l'égard de la viande , j'ai déjà remarqué que le Roi a ordonné qu'on donnât à chaque Esclave deux livres & demie de viande salée par semaine. Cette ordonnance n'est pas mieux observée que beaucoup d'autres , ou par la négligence des Officiers qui devroient y tenir la main , ou par l'avarice des Maîtres , qui veulent tirer de leurs Esclaves tout le travail qu'ils peuvent sans rien dépenser pour leur nourriture ; ou souvent par l'impossibilité d'avoir des viandes salées dans un tems de Guerre , où le peu qu'on en apporte est toujours à un prix excessif. Les gens raisonnables suppléent à ce défaut en faisant planter des patates & des ignames , & les leur distribuant au lieu de

viande, ou par quelque autre moyen dont on ne manque guères quand on en veut chercher. De ces gens raisonnables, le nombre est petit. 1696.

Il faut observer de ne leur donner jamais leur viande le Dimanche, ou les jours de Fêtes, parce qu'ils se visitent les uns les autres ces jours-là, & que pour régaler ceux qui les viennent voir, ils consomment dans un repas ce qui les doit entretenir toute une semaine. Il faut donc que le premier jour de travail de la semaine, le Maître ou le Commandeur fasse peser en sa présence, & partage en portions égales la viande qu'on leur doit donner. On arrange sur des planches tous les lots ou portions, & lorsque les Nègres viennent pour dîner, les femmes vont au Magasin de la farine où on la leur distribuë, & les hommes prennent la viande à mesure qu'on les appelle, tout de suite, & sans leur permettre de choisir. Un barril de bœuf salé doit peser cent soixante livres : pour ne se point tromper, il ne le faut compter qu'à cent cinquante. Or à deux livres par tête ce sont 240 livres, c'est-à-dire, deux barrils moins soixante livres, qui servent pour augmenter la portion des ouvriers, & de ceux qui

1696. travaillent à la Sucrierie , aux Fourneaux, & les Malades. Ces deux barrils par semaine font cent quatre barrils par an , dont le prix est différent selon les tems de Paix & de Guerre , d'abondance ou de disette. On le vend quelquefois cinquante francs , & quelquefois dix-huit ou vingt. Je prends un prix moyen , & je mets le barril à vingt-cinq francs. Ce fera 2600 liv. pour cet article.

Pour la boisson on ne leur donne que de l'eau , & comme elle n'est guères capable de les soutenir dans un aussi grand travail qu'est le leur , outre l'ouïcou & la grappe qu'ils font pour leur ordinaire, les Habitans qui ont soin de leurs Nègres leur font donner soir & matin un coup d'Eau-de vie de Canes , sur tout quand ils ont fait quelque travail plus rude qu'à l'ordinaire , ou qu'ils ont souffert de la pluye. L'Eau de vie se faisant dans la maison , je ne compte rien pour cette dépense.

Voici quelques abus touchant la nourriture & entretien des Nègres que les Gouverneurs & les Intendans devroient absolument retrancher. Le premier est , que quelques Habitans donnent à leurs

Abus
touchant
la nour-

Esclaves une certaine quantité d'eau-de-vie par semaine , qui leur tient lieu de

farine & de viande. Il arrive de-là que 1696.
les Nègres sont obligez de courir tout riture &
le Dimanche, pour trouver à trafiquer entretien
leur Eau-de-vie, & à l'échanger pour des Né-
de la farine & autres vivres, & que sous gres.
ce prétexte, ils ne viennent souvent que
le Lundi fort tard, & fort fatiguez.
D'ailleurs ceux qui sont yvrognes boi-
vent leur Eau-de-vie, & sont ensuite
obligez de voler leur Maître ou les voi-
sins pour vivre, aux risques d'être tuez,
ou mis en justice pour leurs vols, que
leur Maître est obligé de payer.

L'autre abus est passé des Espagnols
& des Portugais, chez les Anglois &
Hollandois, & de ceux-ci en quelques
Habitations de nos Isles, quoique en pe-
tit nombre : c'est de donner le Samedi
aux Nègres pour travailler pour eux, &
s'entretenir de vêtemens & de nourritu-
res eux & leurs familles par le travail &
le gain qu'ils font pendant ce jour-là.

Les Habitans qui suivent cette maxime
n'entendent pas leurs véritables intérêts :
car si leurs Esclaves peuvent s'entretenir
par le gain qu'ils font ce jour-là, il est
certain qu'ils pourroient les entretenir
eux-mêmes, en les faisant travailler pour
eux. Mais si ces Esclaves sont malades ce
jour-là, ou qu'il fasse un mauvais tems

1696. qui les empêche de travailler, ou si étant fainéans & libertins, ils passent le Samedi sans travailler, de quoi subsisteront-ils la semaine suivante ? N'est-il pas clair qu'ils dépériront tous les jours, & que leur perte retombera sur leur Maître. Si cette raison d'intérêt ne les touche pas, en voici une autre qui fera peut-être plus d'impression sur leurs esprits, puisqu'elle est fondée sur l'obligation qu'ils ont comme Chrétiens, de fournir à leurs Esclaves, qu'ils doivent regarder comme leurs enfans, tout ce qui est nécessaire à leur subsistance, sans les mettre par leur dureté, dans la nécessité prochaine de périr de misère, ou d'offenser Dieu en déroband pour vivre & pour s'entretenir.

Les habits des Nègres ne consistent qu'en un caleçon & une casaque pour les hommes : une casaque & une jupe pour les femmes. Ces casaques ne vont qu'à cinq ou six pouces au-dessous de la ceinture. On n'y employe que de la grosse toile de Bretagne appelée du gros Vitré, qui a un peu plus d'une aulne de largeur, qui coûte en France quinze ou dix huit sols l'aulne, & que les Marchands vendent communément 30 sols aux Isles, & quelquefois jusqu'à un écu.

Il y a des Maîtres raisonnables, qui 1696.
donnent à chaque Nègre deux habits par
an, c'est-à-dire deux casques, & deux ^{Habits}
caleçons aux hommes, & deux casques ^{de Nè-}
& deux jupes aux femmes. Par ce moi en ^{gres.}
ils peuvent laver leurs hardes, & ne se
pas laisser manger à la vermine qui s'at-
tache aux Nègres, pendant qu'elle fuit
les Blancs depuis qu'ils ont passé le Tro-
pique.

D'autres Maîtres moins raisonnables
ne leur donnent que deux caleçons &
une casaque, ou deux jupes & une ca-
saque.

D'autres qui le sont encore moins, ne
leur donnent qu'une casaque, & un cale-
çon, ou une jupe.

Et d'autres qui ne le sont point du tout,
ne leur donnent que de la toile pour
faire une casaque & un caleçon, ou une
jupe, avec quelques aiguillées de fil,
sans se mettre en peine par qui ni com-
ment ils feront faire leurs hardes, ni où
ils prendront pour en payer la façon.
D'où il arrive qu'ils vendent leur toile
& leur fil, & vont presque nuds pen-
dant toute l'année.

Quatre aulnes de toile suffisent aux
hommes, & cinq aux femmes, pour leur
donner à chacun deux habits. On donne

1696. encore trois aulnes de toile aux femmes nouvellement accouchées, tant pour couvrir leurs enfans, que pour se faire une pague, c'est à-dire, une espèce d'écharpe d'une demie aulne ou trois quartiers de large, & d'une aulne & demie de long, dont elles se servent pour lier leurs enfans sur leur dos, quand ils sont assez formez, pour n'avoir plus besoin d'être portez dans un panier, comme elles font, quand ils sont nouveaux nez.

Comme dans la supposition que j'ai faite de 120 Nègres, il y a vingt-cinq enfans qui n'ont pas besoin de tant de toile que les autres, & que ceux qui servent à la maison sont habillez d'une toile plus belle, on peut tous les mettre sur le pied de quatre aulnes par tête, qui feront 480 aulnes, ou tout au plus 500 aulnes, qui ne coûteroient que seize à dix-huit sols l'aulne, si les Habitans la faisoient acheter en France pour leur compte; mais comme tout le monde n'a pas, ou ne veut pas avoir cette commodité, & qu'on aime mieux acheter plus cher, que de risquer ses effets sur mer, je la compterai à trente sols l'aulne, qui font sept cens cinquante livres, à quoi si on veut ajouter cinquante francs pour

quelques chapeaux, bonnets ou coëfes, 1696.
que l'on distribuë à ceux qui s'acquittent bien de leur devoir, ce sera huit cens francs pour cet article.

Mais ce n'est pas assez d'avoir soin des Nègres quand ils sont en état de travailler, il faut que ce soin & cette attention se renouvellent lorsqu'ils sont malades. L'intérêt & la conscience y engagent également.

La première chose à quoi il faut penser est d'avoir un bon Chirurgien. Quand on est assez près d'un Bourg, ou de la demeure d'un Chirurgien, pour qu'il puisse venir commodément à telle heure qu'on en a besoin, on doit se dispenser d'en avoir un dans la maison. Car autant qu'on le peut faire, il ne faut avoir des Domestiques blancs que le moins qu'il est possible, puisqu'outre la dépense de bouche qui est considérable, & la sujétion où l'on est de les avoir à sa table, il arrive souvent qu'ils lient des intrigues avec les Nègresses, qui causent de grands désordres, & quelquefois la mort des uns & des autres. Il vaut donc bien mieux, quand on le peut, se servir d'un Chirurgien de dehors, & l'obliger de venir à l'Habitation soir & matin, soit qu'il y ait des malades ou non, & toutes

1696. les autres fois que le besoin le demande. Les plus habiles n'ont jamais exigé que quatre cens francs par an aux Isles du Vent. A Saint Domingue ils sont sur un pied bien plus haur. C'est une erreur de s'en rapporter à eux pour les remédes ; quand même ils s'y engageroient , on ne doit pas s'y fier. Il faut avoir un bon coffre de remédes dans la maison , où le Chirurgien en prenne ce qu'il jugera à propos pour le besoin des malades , & toujours en présence du Maître , ou de quelque personne de confiance , afin de lui ôter l'occasion de s'en servir pour ses autres pratiques. Un coffre fourni de tous les remédes nécessaires peut coûter quatre cens francs , & durer plusieurs années ; il faut seulement renouveler chaque année ceux dont le tems affoiblit la vertu , ou que l'on a consommé. Nos Chirurgiens pour la plûpart n'ont que de la Thériaque & de la Gomme gutte , avec quelque préparation d'antimoine ; ce sont , à ce qu'on dit , de bons remédes , mais qui ne sont pas propres à tous les maux , ausquels ils les employent , souvent pour n'en avoir pas d'autres , & peut être encore plus souvent par ignorance. On peut donc mettre pour la dépense du Chirurgien &

des remèdes cinq cens frans par an. Et 1696.
voir par le compte qui suit toute la dé-
pense de l'Habitation, dans laquelle je
ne comprends pas la farine de manioc,
l'huile à brûler & l'Eau-de-vie que l'on
fait chez soi.

COMPTE DE LA DÉPENSE
d'une Habitation fournie de
120 Nègres.

Pour la viande salée.	2600. liv.
Pour la toile.	800.
Pour le Chirurgien & remèdes.	500.
Pour les ferremens.	300.
Pour les gages du Rafineur.	1200.
Pour sa nourriture quand il n'a pas la table.	350.
A un Commandeur blanc.	600.
Au même pour viande salée.	60.
Pour les blanchets, alun, antimoine, &c.	200.
TOTAL.	<u>6610. liv.</u>

*Revenu tant en Sucre
blanc, brut, & Eaux-
de-Vie.*

44640. liv.

dont soustrayant la dépense ci-dessus que
j'ai mise où elle peut aller dans plusieurs

1696. années, les unes portant les autres, on se trouvera avoir de reste la somme de . . . 38030. liv. sur lesquels le Maître prenant l'entretien de sa famille & de sa table, il faut qu'il fasse de grandes dépenses pour n'avoir pas de reste tous les ans dix mille écus; sur tout s'il a, comme je le suppose un peu d'économie, qu'on ait soin d'élever des volailles de toute espèce, des moutons, des cabrittes, des cochons, & que la viande de boucherie se paye au Boucher, par les bêtes qu'on lui donne.

Disposition & partage d'un terrain pour faire une Habitation.

Une terre de trois mille pas de hauteur, sur mille pas de large, est suffisante pour faire une Habitation de laquelle on puisse tirer pendant plus d'un siècle le revenu que je viens de dire. Voici comment je la voudrois partager. Supposé que je fusse maître de choisir le terrain, je chercherois d'avoir une rivière à ma liziere, qui me séparât de mon voisin; & même, si cela étoit possible, une de chaque côté. Je laisserois en savanne toute la largeur du terrain depuis le bord de la mer, jusqu'à la hauteur de trois cens pas. Si le terrain étoit à une cabesterre, où les vents d'Est qui régissent sans cesse, brûlent les savannes, je laisserois une forte liziere de grands

arbres au bord de la mer de quarante à cinquante pas de large pour couvrir la savanne, & la défendre du vent, & mettre les bestiaux à couvert pendant la plus grande chaleur; & lorsque ces commoditez ne se trouvent pas, parce que le terrain auroit déjà été défriché, j'y planterois des poiriers. Ce sont les seuls arbres qui croissent, & qui résistent au vent. Outre la commodité qu'ils apportent en couvrant la savanne, & en servant de retraite au bétail, ils sont excellens pour une infinité d'ouvrages, & viennent fort vite. On les doit planter avec symétrie, & en faire des allées; puisqu'il ne coûte pas plus de les planter de cette manière que sans ordre, & en confusion.

Si le terrain a quelque élévation vers le milieu de sa largeur, & un peu au-dessus de trois cens pas qu'on a laissez pour la savanne, il faut le choisir préféablement à tout autre pour y bâtir la maison du Maître. Elle doit être tournée de manière que la face regarde la mer, ou du moins le principal abord, & que les vents ordinaires n'y entrent que de biais, pour n'y être pas insupportables, comme ils sont quand ils battent à plomb dans les fenêtres, qu'ils

1696. obligent de tenir toujours fermées. Il est vrai qu'on y remédie en se servant de chassis de toile claire : car l'usage des vitres n'étoit pas encore introduit aux Isles en 1705. mais il est toujours incommode d'être enfermé dans une maison, sans pouvoir jouir de la fraîcheur que l'air y apporte quand son entrée est bien ménagée.

Lorsque les bois étoient communs dans les Isles, toutes les maisons étoient de bois. On prétendoit alors qu'elles étoient plus saines, que si elles eussent été de maçonnerie : on a changé de sentiment depuis que les bois sont devenus rares, & très-chers; on a commencé à bâtir de maçonnerie, & on prétend qu'on s'en trouve mieux pour plusieurs raisons. En effet, ces maisons sont plus sûres, elles durent bien plus long-tems, il y a beaucoup moins de réparations à y faire, elles sont moins sujettes au feu, les ouragans n'y peuvent pas causer tant de dommage, & l'épaisseur des murs est plus en état de résister à la violence de la chaleur qu'on ressent pendant le jour, & au commencement de la nuit, & au froid piquant qui se fait sentir vers le point du jour, qui cause souvent des maladies dangereuses. Il est vrai, que

Les maisons de maçonnerie doivent être préférées à celles de charpente.

les tremblemens de terre y sont plus à 1696.
craindre que dans des maisons de char-
pente ; mais ils se font sentir si rarement
aux Isles , que c'est une terreur panique
que de les appréhender.

La maison doit être accompagnée
d'un jardin autant qu'il est possible , &
avoir à côté , ou derriere elle les Offi-
ces , les Magazins , la Purgerie , l'Etuve,
& dans une distance raisonnable la Su-
crerie & le Moulin , afin que le Maître
puisse voir commodément ce qui s'y
passe , sans être incommodé du bruit qui
s'y fait. Les cases des Nègres doivent
toujours être sous le vent de la maison ,
& de tous les autres bâtimens , à cause
des accidens du feu qui s'y peut allu-
mer , & dont les flâmes pourroient être
portées vers les autres bâtimens. Quoi-
que ces cases soient très-peu de chose ,
on ne doit pas négliger de les bâtir avec
ordre , un peu éloignées les unes des
autres , séparées par une ou deux ruës ,
dans un lieu sec & découvert , & avoir
soin que les Nègres les tiennent toujours
propres. On doit pratiquer le parc où l'on
renferme les bestiaux pendant la nuit , à
côté des cases des Nègres. Par ce moyen
ils en sont tous responsables , & ont inté-
rêt d'empêcher qu'on n'en dérobe aucun

Situation
de la
maison
du Maî-
tre.

Les cases
des Né-
gres & le
parc des
bestiaux.

1696. pendant la nuit. Car c'est une chose presque certaine, que les Nègres étrangers ne viennent jamais faire un vol dans une Habitation sans l'aveu & le consentement de quelques-uns de ceux de la maison, à qui ils ne manquent pas de faire part de leur butin.

Les meilleures de toutes les lizières ou hayes, pour enfermer les Cannes, les jardins, les parcs, & autres lieux que l'on veut conserver, sont les Orangers communs, ou ceux de la Chine, & à leur défaut le bois immortel, ainsi que je l'ai expliqué dans ma première Partie.

Bois
propres
pour faire les lizières.

J'ai dit ci-devant qu'il étoit plus commode d'avoir une rivière à côté de son terrain que dans le milieu, à cause des dégats que les rivières font, lorsqu'elles sont débordées. De quelque manière qu'elle soit placée, il faut tirer un canal pour faire un Moulin à eau dans le lieu le plus commode, par rapport à sa situation & à la maison du Maître. Il faut encore ménager l'eau de manière qu'après qu'elle a servi au Moulin, ou avant d'y arriver, elle passe à côté des bâtimens & des cases des Nègres, où elle est d'un usage infini. Car rien n'est plus à souhaiter dans un établissement que la commodité de l'eau, soit pour arrêter les in-

Usage
qu'on
doit faire d'une
rivière.

cendies, soit pour les besoins de la Sucrierie, de la Putgerie, de la Vinaigrierie, de la Cuisine, du Jardin, des Cases des Nègres, & des Nègres mêmes, qui tous tant qu'ils sont aiment fort à se laver, & si par accident ils l'oublient, il faut les en avertir bien sérieusement, n'y ayant rien qui contribuë davantage à leur santé.

Tous les bâtimens, jardins, parcs & leurs dépendances peuvent occuper un espace de trois cens pas en quarré, qui étant pris au milieu de tout le terrain, les Canes se trouveront des deux côtez, & au-dessus du Moulin, de manière que les plus éloignées n'en seront qu'à quatre cens pas ou environ, ce qui sera une grande commodité pour le charroi, & pour le chemin que les Nègres auront à faire pour se rendre sur le lieu du travail. Le terrain occupé par les Canes sera de trois cens cinquante pas de large, de chaque côté de l'établissement, & de trois cens pas de haut, ce qui produira vingt-un quarrés de cent pas, & si nous en mettons quatre cens pas de haut au-dessus de l'établissement sur toute la largeur du terrain qui est mille pas, nous en aurons quarante autres quarrés de cent pas, qui feront cinquante

1690.

1. un quart de cent pas chacun , qui suffiront pour produire tous les ans plus de sept mille formes de Sucre , en prenant les Cannes les unes après les autres à l'âge de quinze à seize mois.

C'est une erreur de croire qu'on fait plus d'ouvrage en partageant ses forces , & faisant rouler deux Sucrieries , que de n'en avoir qu'une dans le même terrain. Il ne faut prendre ce parti , que lorsqu'on y est absolument contraint , ou par la situation du terrain qui empêche qu'on ne puisse conduire commodément les Cannes au Moulin , ou lorsqu'on a tant de Terres & tant d'Esclaves qu'on peut faire valoir tout à la fois deux grands établissemens , & avoir l'œil également sur tous les deux. Lorsque ces deux choses ne nous obligent point à partager les forces , il vaut mieux les tenir unies , & avoir un plus grand nombre de chaudières dans une même Sucrierie. Si un Moulin à eau ne suffit pas pour les entretenir , ce qui est assez difficile à avoir , il est plus à propos d'avoir un Moulin à chevaux à côté du premier , si le peu d'eau de la rivière ne permet pas d'avoir un second Moulin à eau , afin que tout le Sucre se fasse dans une même Sucrierie , qu'un même Rafineur puisse

tout conduire, & que le Maître voye d'un coup d'œil tout ce qui se passe chez lui. 1696.

Outre le manioc & les parates qui sont dans les allées qui séparent les pièces de Canes, il faut destiner une quantité de terre au-dessus des Canes pour ces deux choses, & pour le mil, les ignames, l'herbe de coffe, & autres choses dont on a besoin. Et ménager autant qu'il est possible les bois qui sont debout, se souvenant que quelque quantité qu'on en ait, on en voit toujours la fin trop tôt.

A mesure qu'on coupe du bois pour brûler, si le terrain se trouve propre pour faire une cacoyere, il ne faut pas manquer d'en profiter. On verra par ce que je me réserve à dire du Cacao dans ma dernière Partie, le profit qu'on peut tirer de cette marchandise, & avec quelle facilité on la peut faire. Ainsi un Habitant qui auroit une Habitation comme celle que je suppose ici, peut en augmentant de quinze ou vingt Esclaves, le nombre de ceux qu'il a déjà, entretenir cent mille arbres de Cacao, & augmenter son revenu de quarante mille francs tous les ans, quand même nous supposerions que cent mille pieds d'arbres ne produiroient qu'un peu plus

1696. d'une livre de Cacao par an, l'un portant l'autre, & que le Cacao ne seroit vendu que sept ou huit sols la livre. D'ailleurs ces vingt personnes peuvent encore entretenir toute l'Habitation de farine de manioc en cultivant la cacoyere.

Si on s'étonne que j'aye laissé tant de terrain en savanne, on se souviendra que pour faire valoir une Habitation telle que je l'ai supposée, il faut au moins quatre cabroüets, qui demandent chacun huit bœufs, & qu'au lieu de six bœufs de rechange, dont j'ai parlé ci-devant, il seroit plus à propos d'avoir un attelage pour chaque cabroüet, ce qui seroit quarante-huit bœufs. Outre cela on ne se peut pas passer d'une vingtaine de vaches portantes avec leur suite, soit pour avoir du lait, soit pour remplacer les bœufs qui meurent, ou qu'on donne au Boucher: de sorte qu'on se trouvera avoir cent bêtes à corne qu'il faut entretenir toute l'année du produit journalier de cette savanne. Si on a un moulin à chevaux, c'est un nouveau nombre de bouches à nourrir. Il n'en faut pas moins de vingt-quatre pour le moulin, cinq ou six de rechange, quelques cauales & leur suite, & on trouvera encore cinquante chevaux qui man-
gent

gent plus que cent bêtes à corne, parce 1696.
que celles-ci ne mangent qu'une partie
du jour, & les autres mangent jour &
nuit. Il faut encore songer à entretenir
un troupeau de moutons & de chevres,
sans quoi on dépense beaucoup d'argent,
& on est souvent mal servi: sur quoi ce-
pendant il faut observer, que pour con-
server les savannes, il ne faut pas souffrir
que les moutons y paissent, parceque
coupant l'herbe comme ils font jusqu'à
la racine, ils l'empêchent de repousser,
& leurs excréments la brûlent, & la font
mourir. Il faut les faire paître sur les fa-
laises au bord de la mer, où l'herbe qui
y vient étant courte, sèche & salée,
leur est infiniment meilleure, les en-
graisse mieux, & rend leur chair plus dé-
licate & plus savoureuse que s'ils étoient
dans la meilleure savanne. Il faut encore
avoir soin de faire sarcler les savannes,
si on veut les conserver, parceque les
bestiaux sement par tout les graines des
fruits qu'ils mangent, & sur tout des
goyantes. Les coloquintes y font aussi un
dommage très-considérable, aussi bien
que beaucoup d'autres mauvaises herbes
& arbrisseaux qui couvrent, & qui font
mourir la bonne herbe, si on n'a pas soin
de les nettoyer souvent.

Avis aux
Habi-
tans,

Un Habitant qui veut faire valoir son bien comme il faut, ne sçauroit assez se mettre dans la tête, qu'il doit tout voir par lui-même, sans s'en rapporter à ses Commandeurs ou Economes. Il ne doit jamais entreprendre beaucoup de travaux différens à la fois; mais il doit les faire les uns après les autres, être toujours au devant de son travail, c'est-à-dire, le prévoir long-tems avant qu'il le doive faire exécuter, ne l'abandonner point pour courir à un autre, parceque pendant ce tems-là le premier se gâte, & c'est à recommencer. Ces pertes de tems sont irréparables, & d'une dangereuse conséquence. Il ne doit jamais forcer le travail; il vaut bien mieux se contenter d'un travail médiocre & modéré, mais qui soit continuel, que de le pousser avec vehemence, & mettre sur les dents les Esclaves & les bestiaux, & être obligé de discontinuer. Une conduite sage & réguliere fait trouver à la fin de l'année bien des travaux achevez, & les Esclaves & les bestiaux en état de continuer. Il doit sur toutes choses se souvenir qu'il est Pere de ses Esclaves, & qu'il est Chrétien. Ces deux qualitez lui doivent inspirer des sentimens de justice, d'équité, de douceur & de mo-

dération pour eux , de sorte qu'il n'en exige jamais rien par la force & la violence des châtimens , quand il le peut faire faire par la douceur. Il doit avoir un soin continuel & tout particulier de leur instruction & de leur salut , & ensuite de leur nourriture & entretien , soit qu'ils soient vieux ou jeunes , sains ou malades , en état de servir ou invalides.

Il doit autant qu'il est possible faire les provisions des choses nécessaires à son Habitation dans les tems convenables , c'est-à-dire , lorsqu'il y a beaucoup de Vaisseaux , & que ces choses sont à un prix raisonnable. Il doit faire venir de France pour son compte celles qui ne se gâtent point sur mer , comme sont les farines , les toiles , les ferremens , les épiceries , les blanchets , les souliers , chapeaux , & autres choses nécessaires pour sa Maison & son Habitation, même le beûre , la chandelle , la cire , les médicamens. Selon le tems de Paix ou de Guerre , & que le fret est cher ou à bon compte ; il doit faire venir les viandes salées , comme le bœuf , le lard , & autres choses semblables. Pour ce qui est du vin , eau-de-vie , huile , & autres liqueurs , il vaut mieux risquer de les

1696. acheter plus cher aux Isles, que d'en faire venir pour son compte, à moins d'avoir part dans un Vaisseau, parce qu'en ce cas, on seroit un peu plus sûr, que ce qu'on y auroit embarqué, seroit mieux conservé. Ce n'est pas l'affaire des Habitans de prendre intérêt dans les Vaisseaux. J'en ai connu beaucoup qui ont eu cette démangeaison, & tous s'en sont repentis: car bien loin d'y gagner, ils y ont perdu leur capital, & souvent quelque chose de plus,

Il y a très-peu de caves dans les Isles, & le peu qu'il y en a ne valent rien. Il vaut mieux se servir de celliers, qui ayent de petites fenêtrés du côté du vent, pour donner de la fraîcheur, & qui ne soient point exposées au midi. Lorsqu'on n'a pas cette commodité, il vaut mieux mettre le vin en bouteilles dans le haut de la maison, il s'y conserve en perfection, pourvû que le soleil ne donne point dessus, & qu'il ait de l'air & du vent.

Les vins de France veulent être peu gardez dans les futailles. Ceux d'Espagne, de Madere, de Canaries s'y conservent tant qu'on veut, pourvû qu'on ait soin de tenir les tonneaux toujours pleins. Les uns & les autres ne courent

aucun risque de se gâter , si on les tire dans des dames-jeannes , qui sont de grosses bouteilles de Provence , qui tiennent depuis six jusqu'à seize & dix-huit pots mesure de Paris. On fait en Bretagne des bouteilles de moindre capacité , d'un verre beaucoup plus fort & plus épais. On s'en sert pour souïtirer les dames-jeannes , qu'il n'est pas sûr d'entamer , sans les vuider entierement en des bouteilles plus petites , bien pleines & bien bouchées , où les liqueurs ne se gâtent jamais. C'est ainsi qu'en usent les Anglois , que l'on doit regarder comme d'excellens modèles en tout ce qui concerne les boissons , parceque s'étant fait une étude particuliere de ce qui regarde une chose qui les touche de si près , ils ont acquis là-dessus des connoissances merveilleuses , & d'une étendue infinie.

Lorsqu'on a quantité de bœuf & de lard en barils , il est nécessaire pour les conserver , de les entretenir de bonne saumure , dont il faut les remplir à mesure qu'on remarque que celle qui y étoit se dissipe & se perd.

Le dernier avis que j'ai à donner à un Habitant est de vendre ses Sucres , & ses autres denrées en argent comptant, ou

1696. en Lettres de Change bien assurées, & de ne payer ce qu'il achete qu'en Sucre ou autre chose provenant du fond de son Habitation. C'est le secret de s'enrichir. Par ce moyen il aura le débit de ses denrées; il vaut mieux qu'il lâche un peu la main en vendant argent comptant, que de se tenir trop roide, aux risques de laisser passer le tems de la vente, dans l'espérance de vendre plus cher. Il vaut mieux encore vendre comptant aux Isles, ou en Lettres de Change, que d'envoyer ses effets en France, parceque le fret, les entrées, les tares, les barriques, les droits des Compagnies, le Magasinage, les avanies & les commissions emportent le plus clair du profit, & quelquefois même une partie du principal, & laissent le Propriétaire pendant un long-tems dans l'anxiété du sort de ses marchandises. Une autre raison encore, qui me porte à conseiller à un Habitant de vendre toujours argent comptant ou en Lettres de Change, & de payer en marchandises, est parcequ'il est toujours maître de faire des marchandises sur son Habitation autant qu'il veut, ou du moins autant que sa terre le peut permettre; mais il n'est pas en son pouvoir de faire de l'argent, qui

est la chose du plus grand usage , puis-
qu'on le convertit quand on veut en
Terres , en Charges , en Rentes , en
Maisons , & autres établissemens , ce
qu'on ne peut pas faire si commodément
avec des Magasins pleins de Sucre.

Voilà à peu près tout ce qu'on peut
dire sur la Manufacture du Sucre , ou
du moins ce que j'en ai appris pendant
près de dix années que j'ai eu l'admini-
stration des biens de nos Missions , qui
consistent en Sucre , Cacao , Coton , &
autres denrées du pais , comme ceux des
autres parties du monde consistent en
blé , vin , huile & fruits ; & comme ce
seroit une injustice de vouloir nous faire
passer pour des Marchands , parceque
nous vendons ce que nous avons de trop
de blé , de vin , d'huile , pour acheter ce
qui nous manque ; de même je laisse aux
jugemens des personnes sages , si ce n'est
pas une très-grande injustice , d'accuser
les Religieux des Isles d'être des Com-
merçans , parce qu'ils vendent leurs Su-
cres pour acheter du pain , du vin , des
toiles , des étoffes , & autres choses qu'ils
ne trouvent pas dans le fond de leurs
terres.

Quoique je n'aye rien négligé pour
m'instruire sur cette matiere , ceux qui

1696. auront acquis plus de lumieres que moi, obligeront le Public de me les communiquer, afin que je lui en fasse part dans une seconde Edition de ces Mémoires, s'il y en a une, dans laquelle je ne manquerai pas de faire connoître à qui on sera redevable de ce que je dirai de nouveau.

Des Manufactures que l'on pourroit établir aux Isles, & des Marchandises que l'on y peut porter, & sur lesquelles il y a un profit considérable à faire.

LEs marchandises que l'on tire des Isles se sont réduites jusqu'à présent au Sucre blanc & brut; à l'Indigo, au Roucou, au Cacao, au Coton, au Tabac, à la Canifice ou Casse, ou Gengembre, à l'écaille de Tortuë, aux Confitures, & à quelques Cuirs verts. J'ai parlé assez amplement de toutes ces marchandises dans les trois premiers Tomes, il n'y a que le Cacao & le Chocolat que j'ai remis au commencement du sixième Volume. J'ai écrit les bonnes & les mauvaises façons de ces denrées, leurs défauts, & la maniere de les

connoître, pour n'y être pas trompé. 1696.

J'avouë que voilà assez de marchandises pour faire le fond d'un Commerce très-considérable ; mais quel inconvénient y auroit-il de l'augmenter encore ? Les revenus du Roi, & le bien de ses Sujets doivent-ils être renfermez dans des bornes aussi étroites, que s'il y avoit un danger évident à les accroître, en essayant la culture du Thé, du Caffé, du Senné, de la Rubarbe, du Poivre, des Epiceries fines, c'est-à-dire, de la Cannelle, du Gérofle, de la Muscade, & l'établissement de plusieurs Manufactures, dont je parlerai dans la suite, & dont je montrerai l'utilité, & la facilité.

A l'égard du Thé, il croît naturellement aux Isles. Toutes les terres lui sont propres, j'en ai vû en quantité à la Basseterre, & au Cul-de-sac de la Martinique. On l'appelle Thé sauvage, parcequ'il vient sans culture ; ce qui peut diminuer quelque chose de sa vertu.

Le Thé vient naturellement aux Isles.

C'est un arbrisseau de quatre à cinq pieds de hauteur, soutenu par une maîtresse racine assez grosse, pour l'arbrisseau qu'elle soutient accompagnée de plusieurs racineaux, qui s'étendent, & de quantité de chevelure. Le tronc n'a

1696. guères plus d'un pouce ou d'un pouce & demi de diamètre, du moins n'en ai-je point vû de plus gros. Il pousse quantité de branches droites, déliées, souples & qui ont aussi-bien que le tronc un peu de moëlle. L'écorce des branches est verte & mince; celle du tronc est plus épaisse & plus pâle. Toutes les branches & les rameaux qui en sortent sont extraordinairement chargées de petites feüilles fermes, dentelées, environ deux fois plus longues que larges, d'un beau verd, bien nourries, succulentes, & qui n'ont presque pas de queuë.

Sa fleur est un Calice composé de dix feüilles, les cinq extérieures sont vertes, & posées de maniere qu'elles soutiennent les intérieures dans le point de leur séparation. Les cinq intérieures sont blanches, délicates, refenduës jusqu'au milieu de leur hauteur. Elles renferment quatre étaminées, dont le chapiteau est semé d'une poussiere jaune ou dorée, au milieu desquelles est un pistil, qui a son sommet chargé de petites graines presque impalpables comme de la poussiere blanche. C'est de la base de ce pistil que le fruit sort; il est oblong, & composé de deux lobes, sur chacun desquels il y a une rainûre. Il s'ouvre de lui-même,

quand il est mûr, & se trouve plein de 1696.
très-petites semences ou graines rondes,
grises, & assez fermes, qui étant semées
levant facilement, & produisent l'ar-
brisseau, dont les feüilles & les fleurs
sont ce qu'on recherche, & dont l'infu-
sion dans l'eau chaude fait la boisson or-
dinaire des Chinois, & des Peuples voi-
sins, dont les Européens se servent à leur
imitation, & à laquelle il a plû aux Mé-
decins d'attacher de grandes vertus, bien
moins réelles pourtant que le profit qu'y
font les Marchands qui le débitent.

Ces feüilles étant cuëillies, exposées
au Soleil, se séchent, & se roulent d'el-
les-mêmes : ce qui n'est pas particulier
au Thé de la Chine, comme le vulgaire
se le persuade, puisqu'on le remarque
dans toutes sortes de feüilles qui sont
longues & délicates. Notre Thé Amé-
ricain a naturellement aussi bien que
celui de la Chine l'odeur de violette. Il
est vrai qu'il m'a semblé qu'il l'avoit
moins forte. Cela peut venir de plusieurs
causes, comme d'avoir été cuëilli avant
sa parfaite maturité, ou trop long-tems
après que les feüilles étoient mûres, de
n'avoir pas bien pris la saison & la tem-
pérature de l'air qui étoit convenable,
de les avoir exposées au Soleil en les sé-

1696. chant, qui a fait évaporer par sa chaleur leur odeur naturelle, comme on voit qu'il arrive aux fleurs des Orangers, & des Citroniers, aux Roses, aux Jasmîns, aux Tubéreuses, qui ne rendent presque pas d'odeur, lorsqu'elles sont exposées au Soleil, au lieu qu'elles embaument l'air, la nuit, le soir & le matin.

Dans le fond il est constant que notre Thé a naturellement cette odeur, & qu'il ne sera pas difficile de lui en donner autant qu'à celui de la Chine, en recherchant avec un peu d'application le tems propre à le cueillir, & la maniere de le faire sécher: car pour tout le reste, c'est assurément la même chose.

Un Chirurgien d'un Vaisseau de Nantes, qui chargeoit au Cul-de-sac de la Trinité de la Martinique, avoit amassé une partie considérable de Thé du païs, qu'il vendit très bien en France, sur le pied de Thé de la Chine. Tous ceux qui en avoient acheté, s'en loïoient beaucoup, & auroient toujours demeuré dans les mêmes sentimens, si le vendeur n'avoit pas eu à la fin l'imprudence de dire, que ce Thé venoit de la Martinique, & qu'il ne lui avoit coûté que la peine de le cueillir, & de le faire sécher sur un

linge au Soleil, en le remuant souvent, 1696.
pour le faire sécher plus vite & plus également. Il n'en fallut pas davantage pour décrier sa marchandise, & pour y trouver des défauts qu'on n'y avoit point remarquez, & dont on ne se seroit peut-être jamais avisé; tant il est vrai que l'imagination préoccupée a plus de part que la raison dans la plûpart des jugemens que nous portons des choses.

J'ai usé plusieurs fois de ce Thé, & j'en ai fait prendre à des gens qui passoient pour de bons connoisseurs, qui cependant n'ont jamais pû distinguer celui de la Martinique d'avec celui de la Chine, quoique je les eusse averti, que des deux tasses qu'on leur présentoit, il y en avoit une de Thé des Isles. Toute la tromperie que j'y avois faite, étoit de l'avoir conservé dans une boëte où il y avoit eu de l'Iris de Florence, pour augmenter l'odeur de violette qu'il avoit déjà, & le rendre plus semblable à celui de la Chine. Qui sçait si les Chinois, ou ceux qui le débitent en Europe, n'aident point par quelque artifice leur marchandise à rendre cette odeur?

Les Officiers d'un Vaisseau François, qui venoit des grandes Indes, firent présent à M. Robert Intendant de Marine

1696. à Brest , & alors Intendant aux Isles , d'un peu de la graine qui produit l'arbrisseau du Thé. Ces graines furent semées dans le jardin de l'Intendance , elles leverent facilement , & produisirent des arbrisseaux bien chargez de fleurs , de feüilles & de graines , dont il seroit aisé de multiplier assez l'espèce pour fournir toute l'Europe & l'Amérique de Thé , sans en aller chercher si loin , & avec tant de risques & de dépenses.

M. de la Guarigue Savigni , Chevalier de S. Louis , & Lieutenant de Roi de la Guadeloupe , qui joint à beaucoup de probité & de valeur une connoissance fort étendue des simples & de leur culture , ayant eu de la même graine qui venoit à droiture de la Chine , & que l'on disoit être du Thé Impérial , la sema dans son jardin avec de grandes précautions pour qu'elle ne fût point emportée par les fourmis , ou gâtée par quelque accident. Elle leva heureusement & produisit des arbrisseaux fort beaux & fort chargez de feüilles , qui se trouverent être les mêmes en toutes choses , que notre Thé prétendu sauvage , qui vient par tout en abondance & sans culture ; de sorte que les Esclaves de cet Officier ne pûrent s'empê-

ther de lui dire , qu'il les avoit fait 1696.
beaucoup travailler pour cultiver un ar-
brisseau , dont ils pouvoient dans une
journée lui en apporter de quoi char-
ger un Navire.

On dira peut-être que la graine venuë
de la Chine s'est abâtardie aux Isles,
comme il arrive au bled, aux pois, &
autres graines que l'on transporte d'Eu-
rope en Amérique, comme je l'ai moi-
même remarqué au commencement de
ces Mémoires; mais la réponse est aisée.
Il est vrai que toutes les graines venuës
d'Europe produisent d'abord fort peu
de chose aux Isles; mais ce peu étant mis
en terre produit à merveille, & multi-
plie infiniment, tant pour la grosseur,
que pour la bonté & la quantité de ce
qui en provient. Quand on pourroit di-
re la même chose des semences du Thé
venuës de la Chine, il faudroit dire que
les Créolles produiroient à coup sûr du
Thé dans toute sa perfection: c'est ce qu'il
est aisé d'éprouver, & faire ensuite les
épreuves que j'ai marquées ci-devant sur
le tems de la cuëillette des feüilles, la
maniere de les faire sécher & de les con-
server pour les rendre semblables en tou-
tes choses à celles de la Chine. On ira
peut-être plus loin; elles se trouveront

1696. meilleures, & je n'en doute point, pourvu qu'on puisse se défaire des préventions que l'on a pour ce qui est étranger, qui vient de loin, & qui est cher.

Nos Insulaires, à qui il est difficile de rien reprocher sur le chapitre de la politesse & de la magnificence, prennent le Thé comme on le prend chez les Chinois de distinction. Ils ne mettent point de Sucre dans la tasse, mais prennent un morceau de Sucre candi dans la bouche qui fond lentement; & à mesure qu'on avale le Thé. Les esclaves qui le servent, ont soin de remplir la tasse autant de fois qu'on la laisse droite sur la soucoupe, il faut la renverser quand on ne veut plus boire: c'est la pratique de la Chine qui semble devoir accompagner la boisson qui en vient. Nous l'apprîmes aux Isles du R. P. Tachard, lorsqu'il y passa au retour d'un de ses voyages en 169...

J'ai eu vingt fois la pensée étant aux Isles de semer ou planter du Caffé, pour éprouver s'il y viendrait. Ce qui m'en a empêché, est l'erreur où j'étois encore alors, aussi-bien qu'une infinité de gens qui croient qu'on fait passer les fèves de Caffé par des lessives, ou par le four, pour faire mourir leur germe, à peu

près comme on dit que les C... font 1696.
de toutes les graines qu'ils donnent à
ceux qui leur en demandent. J'avois
aussi entendu dire la même chose du
Gérofle & de la Muscade. Mais depuis
mon retour en Europe j'ai été pleine-
ment défabusé, & j'ai scû par de fort
honnêtes gens qu'à l'égard du Caffé, on
n'y fait point d'autre façon que celle que
nous faisons aux Pois & aux Fèves. On
le laisse sécher au Soleil jusqu'à ce que
la cosse ou silique qui le renferme, s'ou-
vre d'elle-même, & que le fruit en
sorte.

D'autres personnes m'ayant assuré
qu'elles avoient vû germer & lever du
Caffé qu'elles avoient semé à Paris, &
me trouvant alors à Marseille, j'en cher-
chai du plus frais qu'il y eût, & sur tout
de celui qui étoit encore renfermé dans
la cosse; & en ayant trouvé environ
trois livres, je les envoyai à nos Peres
à la Martinique, afin qu'ils le semassent
en des lieux différens & en des saisons
différentes. Il y a apparence qu'ils en fi-
rent un autre usage, & qu'ils auroient
été bien fâchez qu'il eût levé & produit
un arbre dans le lieu où ils l'avoient
planté. Ils ont bien fait d'en avoir usé
de la sorte; car j'ai appris très-certain-

1696. ment depuis ce tems-là que le Caffé veut être mis en terre non-seulement aussi-tôt qu'on l'a tiré de la filique, mais même dans le tems qu'on vient de la détacher de l'arbre. Cette condition rendroit la culture du Caffé impossible aux Isles, si les Hollandois n'avoient pas fait présent au Roi défunt quelque tems avant sa mort, de deux arbres de Caffé qui sont actuellement au Jardin Royal, qui portent du fruit, qui étant semé avec la précaution que je viens de dire, produiront des arbrisseaux de leur espèce. Il seroit très-facile d'en envoyer quelques uns dans des caisses aux Isles, où ils multiplieroient immanquablement, & deviendroient le fond d'un très-grand commerce.

Ce que j'avois recommandé dans la premiere Edition de mes Voyages imprimée à Paris en 1722. s'est accompli depuis quelques années au grand profit de nos Habitans des Isles. La perte entiere de leurs cacoyers arrivée en 1718. & le peu d'apparence d'en faire venir d'autres, ayant réduit les petits Habitans à une grande indigence, leur a fait ouvrir les yeux, & ayant appris que les Habitans de Cayenne avoient commencé avec succès de cultiver les arbres qui

portent le Caffé, ils crurent que ces arbres les récompenseroient de la perte irréparable de leurs cacoyers, s'ils pouvoient en avoir quelques pieds, ou du moins des fruits ou des graines qui pussent produire ces arbres. 1696.

La difficulté n'étoit pas petite, car on s'étoit faussement imaginé que les Hollandois établis à Surinam, qui en avoient depuis quelques années dans leurs Habitations, avoient soin de faire passer ces fruits au four avant de les vendre, afin de faire mouvoir leur germe, & les empêcher par ce moyen de produire l'arbre qui les porte; c'étoit une illusion, mais soit que cela fut vrai ou non, il est certain que nos François de Cayenne en étoient tellement persuadés qu'ils ne croyoient pas pouvoir jamais venir à bout de faire croître & de cultiver ces arbres dans leurs terres, & ils seroient demeurés dans leurs faux préjugés si M. de la Motte Aigron, Lieutenant de Roi de Cayenne n'avoit été obligé de faire un voyage en 1722. à Surinam, Colonie Hollandoise à quatre-vingt lieuës de Cayenne, pour y conclure un Traité avec les Officiers Hollandois pour les Soldats déserteurs des deux Nations. Il vit les arbres qui

1696. portent le Caffé. Il s'informa de la manière qu'on les cultivoit , il l'apprit ; mais il scût en même - tems qu'il étoit deffendu sous peine de la vie à tous les Habitans Hollandois d'en vendre ou d'en donner un seul grain aux Etrangers avant qu'il fut entierement sec , soit par la chaleur du soleil ou du four , comme on le disoit , quoiqu'on ne le pratiquât pas , afin de faire mouvoir le germe , & empêcher par là qu'il fût propre à produire un arbre.

Il auroit été ainsi obligé de s'en retourner sans en pouvoir emporter avec lui , s'il n'eût trouvé le nommé Morgues , ci-devant Habitant de Cayenne , qui s'étoit retiré chez les Hollandois pour quelques raisons. Il lui parla , l'exhorta à venir avec lui à Cayenne , & pour l'y engager il lui promit de lui donner l'économat de son Habitation , avec des avantages considérables , pourvû qu'il lui fit avoir seulement une livre de Caffé en cosles , du plus frais , & qui ne fit que d'être détaché de l'arbre.

Malgré le risque qu'il y avoit pour Morgues s'il avoit été découvert , le plaisir qu'il avoit de retourner parmi ses compatriotes , & l'établissement qu'on lui promettoit , le firent résoudre

à contenter M. de la Motte Aigron. Il lui fit trouver du Caffé tel qu'il en falloit pour le planter ; ils partirent ensemble fans que leurs coffres eussent été vifitez , & ils arriverent en peu de jours à Cayenne.

M. de la Motte Aigron fit planter auffi-tôt mille ou douze cens graines de Caffé dans son Habitation. Il distribua le reste à ses amis , & tous eurent le plaisir de les voir lever à merveille. En moins de trois ans ils rapportèrent du fruit , de sorte qu'en 1724. & 1725. il y en avoit plus de foixante mille pieds portans , & on en plantoit tous les jours ; il ne falloit que cet arbre pour enrichir cette Colonie , vû la consommation extraordinaire qui s'en fait dans toute l'Europe.

Il est devenu tellement à la mode , que tout le monde s'en est fait une habitude. Les Médecins l'ont approuvé , & en donnent eux-mêmes l'exemple. Il s'agit à présent de sçavoir lequel de tous les Caffez est le meilleur.

La Compagnie des Indes qui en fait un commerce considérable à Moca , a intérêt de le faire passer pour le meilleur qu'il y ait au monde , & le même intérêt la porte encore à prôner celui

1696. qui vient des Isles de Bourbon, ci-devant Mascareigne, & celui de l'Isle de Bourbon, qui sont de la concession que le Roi lui a accordée, & pour faire tomber celui de nos Colonies Françoises de l'Amérique. Elle a fait pour cela des représentations auxquelles la Cour a eu égard, & le Caffé de Cayenne s'est trouvé chargé de vingt sols par livre pour les droits d'entrée dans le Royaume, sauf aux habitans de le faire passer dans les Pais Etrangers, dont on leur laisse la liberté.

On me permettra de faire ici une réflexion. Si le caffé de Cayenne & des autres Isles Françoises passe en Hollande, ou dans les autres Pais Etrangers, voilà une porte ouverte au commerce avec les Etrangers: car les Hollandois qui sont de très-habiles commerçans, & qui ne cherchent qu'à débiter leurs marchandises, ne manqueront d'en apporter à Cayenne & de les troquer pour du caffé; & comme ils ont le talent de les donner à bien meilleur marché que les François, celles mêmes qu'ils ont achetées en France, les marchandises de France n'auront que très-peu ou point de débit dans cette Isle, & les plaintes des Directeurs du commerce

ne manqueront pas de recommencer 1696.

toûjours ; & comme ces Messieurs , quelque soin qu'ils se donnent , & quelque nombre de Commis qu'ils employent , ne peuvent empêcher ce commerce , ils verront par une expérience ruineuse qu'ils entreprendront l'impossible , parce qu'ils auront trop de côtes à garder , & que leurs Commis avec leurs gages médiocres s'accommoderont avec les acheteurs & avec les vendeurs.

Que si le café de Cayenne & des autres Isles est d'abord porté dans les Ports du Royaume , & mis dans des magasins d'entrepôt , & envoyé ensuite dans les Pais Etrangers , les frais en consomment tout le profit , & les habitans seront contraints d'abandonner la culture de ces arbres , qui à la fin leur deviendroient inutiles & même à charge.

Les Habitans de la Martinique , où le café vient dans toute sa perfection , sont dans le même cas , & ils seront obligez de n'en cultiver que pour leur usage particulier , ou pour en vendre quelques parties aux Vaisseaux François qui le feront entrer en France comme ils pourront , & à beaucoup meilleur marché que celui de la Compagnie , parce qu'il leur aura beaucoup moins coûté.

1696.

Je ne crois pas devoir entrer dans le détail des différences qu'on prétend qu'il y a entre le café qui vient des Isles Françoises de l'Amérique, & celui qui vient d'Asie; cela me conduiroit trop loin, & peut-être que les démonstrations que je pourrois faire sur ces matières, ne seroient pas au goût de tout le monde.

Mais je ne puis m'empêcher de dire qu'on a fait un grand nombre d'expériences à Paris & dans plusieurs Villes de Province, & qu'on les a réitérées une infinité de fois, & cela devant des personnes du premier rang, qui non-seulement ont donné la préférence au café de la Martinique, mais qui ont trouvé qu'il avoit des qualitez excellentes, & pour le goût & pour la santé au-dessus de celui de Moca.

Mais je dis plus, quand nous supposerions que le café des Isles Françoises de l'Amérique ne seroit pas meilleur en lui-même que celui de l'Asie; n'est-il pas certain qu'il doit être meilleur par accident? 1°. On le peut avoir plus frais & plus récent, & par conséquent encore plus rempli de cette huile ou de ce baume, en quoi consiste tout ce qu'on y peut remarquer de meilleur & de plus essentiel.

essentiel. Cette huile est en si grande 1696.
quantité, qu'on la voit nager sur la li-
queur quand on la verse dans les tasses.
Son odeur est charmante; les gens les
plus délicats n'y trouvent rien à désirer;
& conviennent que le fameux café à la
Sultane, que les voyageurs de Moca re-
levant si fort, n'a rien au-dessus de celui
de l'Amérique.

2°. On en peut avoir de frais cueilli
deux fois chaque année, un mois ou
six semaines, ou deux mois après qu'il
a été détaché de l'arbre, au lieu que le
café d'Asie a toujours deux ans, &
souvent bien plus, avant d'être arrivé
aux Ports de mer d'Europe. Que ne doit-
il pas perdre pendant ce long tems qu'il
est en mer? & combien arrive-t-il de
fois qu'il est mouillé d'eau de mer,
qu'il se rancit, & qu'il contracte une
mauvaise odeur qu'on ne lui peut faire
perdre qu'à force de l'exposer au soleil,
où il acheve de consommer le peu qui
lui restoit de baume.

Pourquoi s'efforce-t-on tant de don-
ner la préférence au café qui vient de
Marseille? C'est uniquement parce qu'il
a fait par terre la plus grande partie du
chemin de Moca, quoique cela ne soit
pas exactement vrai, comme il est fa-

1696.

cile de le prouver. On ne peut nier qu'il n'ait beaucoup plus abrégé son chemin que celui qui est venu par le Cap de bonne Espérance ; mais celui qui vient des Isles Françoises de l'Amérique a encore eu bien moins de chemin à faire, & quand il est arrivé à quelqu'un de nos Ports, il ne faut qu'un tems très-court pour être porté à Paris, & à bien moins de frais que celui qui vient de Moca.

Ajoutez à cela que le trafic que la Compagnie fait à Moca se fait presque tout en argent & très-peu en marchandises. Il n'en faudroit pas davantage pour le lui faire interdire, car l'argent doit être conservé dans l'état dont il est le soutien & la base. De dire que l'on ne porte à Moca que de l'argent d'Espagne, c'est se moquer des gens. Ne sçait-on pas que l'argent d'Espagne étant apporté dans le Royaume est fondu & marqué au coin du Roi, qui ne manque pas de perdre toutes les fois que ce bénéfice lui échappe.

En troisième lieu, les Habitans des Isles qui ont vendu leur café jusqu'à vingt-cinq sols la livre les années passées, ou qu'ils l'ont envoyé pour leur compte sur ce pied là, seroient très-heureux de le vendre en argent dix sols

la livre sur les lieux, à quoi si on ajoûte 1696.
deux sols pour le fret, autant pour le droit d'entrée, & autant pour la commission, le magasinage & autres dépenses, ce ne seroit que seize sols, & quand les Marchands le vendroient vingt-cinq sols, ce seroit un profit de cent pour cent sur le premier achapt, & si on le pouvoit jusqu'à trente sols, le profit ne seroit il pas en état de contenter les plus avides Marchands? Je me fers de ce terme plutôt que de celui de consciencieux, car les Marchands ne sont pas susceptibles de ce point là; on sçait que l'intérêt est la première règle de leur conduite, & qu'ils lui sacrifient toutes choses.

Les Habitans des Isles auroient-ils à se plaindre s'ils étoient sûrs de vendre leur café dix sols la livre? La culture des cafés est très-aisée, toute sorte de terre y est bonne, ces arbres ne gâtent point les savannes, ils rapportent deux fois par an, & quand les autres sont dans leur rapport, on peut compter qu'ils rapportent par chaque année au moins dix livres de café.

La consommation du café amène avec elle la consommation du sucre, & il est devenu tellement à la mode, que

1696.

les plus petits Bourgeois ne s'en peuvent plus passer. Que sera-ce quand il sera à un prix raisonnable ? tout le monde en voudra prendre, & la consommation du café & du sucre augmentera presque à l'infini.

En peut-on douter ? Les Médecins l'ont approuvé & en prennent ; car ce ne seroit assez qu'ils en prissent, si leur approbation y manquoit. Quelques-uns d'entre eux prennent beaucoup de vin & mangent beaucoup de viandes, mais ils recommandent la diette aux autres, & ne permettent le vin qu'avec des restrictions qui en font rejeter l'usage. Est-ce qu'ils craignent d'en manquer, ou de le faire encherir ? Est-ce qu'ils aiment mieux le boire, que de le laisser boire aux autres, aux dépens même de leur santé ? Si cela est, voilà de quoi bien augmenter le catalogue de leurs Saints ? En voilà assez ce me semble pour autoriser l'usage du café, & pour le rendre une panacée presque universelle.

Le café a été cultivé à la Martinique un peu plus tard qu'à Cayenne. Celui qu'on y a cultivé est provenu d'un ou deux pieds d'arbres qui étoient venus du Jardin Royal de Paris, qui étoient

venus de ceux dont Messieurs les Ho'llan- 1696.
dois avoient fait présent au Roi défunt
d'immortelle mémoire.

M. de la Guarigne Surnilliée, ci-de-
vant Capitaine d'ue Compagnie deta-
chée de la Marine, & ensuite Colonel
des Milices de la Cabesterre à la Marti-
nique, s'empressa de cultiver ces arbres
en son jardin au quartier de Sainte Ma-
rie, vers la fin de 1724. & M. Blon-
del, Intendant des Isles, en a fait dres-
ser en sa présence un acte dont je vais
donner ici la copie, qui fait voir le pro-
grès des caffés, & qui donne en même-
tems une description fidèle & exacte de
cet arbre : la voici.

Monsieur Blondel, Intendant de Jus-
tice, Police, Finance & Marine des Is-
les du Vent, s'étant trouvé aujourd'hui
au Quartier de Sainte Marie chez Mon-
sieur de Surnilliée, ancien Colonel des
Milices de cette Isle, a vû dans son jar-
din plusieurs pieds de caffé, & outre les
autres neuf arbres qui sont hors de terre
depuis vingt mois, suivant le rapport
dudit sieur de Surnilliée, & ayant exa-
miné un de ces neuf arbres qui sont à
peu près d'une grandeur & d'une force
égale, il l'a trouvé d'une tige fort droi-
te, dont le diamètre à fleur de terre est

1696. d'un pouce & demi, toujours en diminuant également jusqu'à la cime de l'arbre, haut de six pieds; la première branche est élevée de neuf à dix pouces seulement au-dessus du terrain; la seconde a quatre pouces au-dessus de la première. La troisième a trois pouces au-dessus de la seconde, & ainsi de suite proportionnellement jusqu'à la cime. Les branches toujours de deux en deux diamétralement opposées, & sortant de la tige par différens rumbes de vent au nombre de cinquante huit branches, ce qui forme un arbruste des plus agréables à la vûë, bien garni, d'une figure ronde, depuis le bas jusqu'en haut, finissant en pain de Sucre.

La moyenne branche a vingt nœuds, & les nœuds moyens proportionnels plus de vingt fruits nouës.

La même branche en fournit encore d'autres petits à mesure que l'arbre croît.

Les feüilles sont à peu près comme celles des Cerifiers dans la forme & dans la couleur, mais un peu plus épaisses, plus lissées & plus dentelées aux extrémitéz, elles sont tombantes & sortent de chaque nœud des branches, ainsi que les branches sortent de la tige.

Les fleurs sont d'une odeur douce & 1696.
très-agréable, qui ressemble à celle du
Jasmin commun. Elles sortent de cha-
que nœud des branches. Ces nœuds
sont si près les uns des autres, que
quand l'arbre est en fleur, la branche
pourroit faire une guirlande fort garnie.

Les fruits sont de la figure des Jujubes, d'abord d'une couleur verte, qui devient rouge lorsqu'ils approchent de leur maturité.

Chaque fruit contient deux graines, il y a sur l'arbre du fruit verd & du fruit mûr en même-tems, & chaque fruit noïé vient en maturité.

Les productions de cet arbre seront extrêmement abondantes, ce qui ne se pourra sçavoir au juste que quand les fruits auront été cueillis, parceque cet arbre pourroit bien ressembler à quantité d'autres, qui souvent sont chargez de fleurs & de fruits noïez, dont quelques-uns séchent & ne viennent point à maturité. C'est ce qui sera examiné dans la suite attentivement pour en rendre compte.

Il y a dans l'Isle Martinique plus de deux cens arbres de cette force qui portent fleurs & fruits, & plus de deux mille autres moins avancez, & quantité

1696. d'autres dont les graines sont hors de terre ; de sorte que l'on peut esperer que ce sera une culture favorable aux Colonies des Isles du Vent. Fait à Sainte Marie de la Martiniquē chez M. du Surnilliée le 22 Février 1726. Signé, Blondel Jouvencourt.

Le même M. de Surnilliée m'a marqué depuis que ces neuf arbres dont M. l'Intendant parle dans l'acte ci-dessus, avoient produit dans une année & à l'âge d'environ deux ans , quarante-une livre & demie de café bien séché, outre plus de deux mille graines qu'il avoit donné à ses amis pour planter , & sans compter ce qui lui a été volé.

Il m'assura encore qu'il en auroit recueilli quatre fois autant sans les fourmis & les puchons qui ont fait tomber une infinité de fleurs & de fruits naissans.

Depuis ce tems-là on a travaillé à la culture de ces arbres avec tant de soin , que les Habitans réduits à la misere par la perte de leurs cacoyers , ont lieu d'esperer un siècle d'or par la réussite & le produit de ces arbres , qui est d'autant plus assuré que ces fruits se consommant par la bouche , & devenant tous les jours plus à la mode , la consommation

ne sçauroit manquer de revenir tous les 1696.
jours plus considerable.

D'ailleuss , l'arbre qui produit le caffè n'est point délicat, il se cultive le plus aisément du monde ; les terrains maigres dont on ne peut plus rien tirer, lui sont bons, il y germe, il y pousse, & il y produit un arbre très-beau.

Les graines que l'on veut planter ne doivent point avoir été séchées au soleil, encore moins au four. L'un & l'autre feroient sécher & mourir leur germe.

On doit mettre tremper les graines ou fèves dans l'eau vingt-quatre heures avant de les mettre en terre. Cette préparation sert à les amollir, & à donner lieu au germe de rompre plus aisément la graine & de la pousser.

Pour l'ordinaire on les plante dans une caisse remplie de bonne terre, c'est-à-dire, de celle dont on a ôté les pierres & le gros sable. On les couche sur leur plat, & on les couvre légèrement de terre, afin que le germe ait moins de peine à la percer. On les éloigne les unes des autres d'environ trois pouces, & on a soin de les arroser tous les jours, de maniere à ne les pas découvrir. Il faut attendre sept à huit jours avant que le germe paroisse. alors il rompt la fève

1696.

qui le retenoit, & pousse une tige délicate, dont l'extrémité est couverte des parties évafées de la fève même. Il ne paroît en cet état que comme un pistil, dont la tête en se développant se change en feüilles. Il n'en paroît d'abord que deux. La tige continuant de croître, le centre en pousse deux autres, & à mesure qu'elle croît, le nombre des feüilles croît, aussi elles sont toujours coupées.

Quand ces tiges sont arrivées à la hauteur de six à sept pouces, & qu'elles ont six à huit feüilles, on prend un tems de pluye, ou de rosée abondante, & on les transporte dans le terrain qu'on leur a préparé, on le besche assez profondément, & on le nétoye avec soin de toutes sortes d'herbes & de racines. On observe une distance de sept à huit pieds entre chaque tige que l'on met en terre, on les plante à la ligne & en quinconge, & on prend garde qu'elles ne soient point exposées au vent de Nord.

Cet arbre croît assez vite pourvû qu'on ait soin d'empêcher qu'il ne soit point suffoqué par les herbes que la terre produit abondamment dans ces pais chauds & humides; il croît de lui-même fort rond. Ses branches ou ses rameaux

croissent avec beaucoup de régularité, 1696.
& font un effet agréable à quinze ou dix-huit mois, ou deux ans au plus, on en voit de deux pouces de diamètre, & de sept à huit pieds de hauteur en tige & en branches.

On ne peut guere mieux comparer le fruit qu'à une petite cerise fort adhérente à la branche, & d'un assez rouge; il noircit un peu en approchant de sa maturité, c'est la marque assurée qu'il est tems de le cueillir. La peau rougeâtre ou noirâtre renferme deux fortes jumelles accolées l'une contre l'autre, qui sont un peu molles & gluantes quand on les tire de la coque. A mesure que cette peau se sèche, elle devient comme un parchemin qu'on rompt & qu'on ôte aisément. C'est après ce dépoüillement que les deux fèves paroissent, & que la peau mince qui est entre deux tombe d'elle-même, les fèves ainsi dépoüillées sont entassées dans une chambre ou grenier à l'abri de la pluye, de l'humidité, du vent & du soleil, elles s'échauffent ainsi, & pour me servir des termes du pais elles ressuent, & cette préparation leur est nécessaire pour consommer une partie de l'huile qu'elles renferment, qui a une âcreté & un goût de verd qui

— 252 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. ne plaît pas à tout le monde quand il y
en a trop.

On pourroit essayer de faire ressuier les coques entieres avant d'en tirer les fèves, peut-être trouveroit on dans cette pratique quelque chose de meilleur que dans la précédente. Ces expériences coûtent peu dans le pais, & un Habitant habile ne doit rien négliger de ce qui peut contribuer à perfectionner sa marchandise.

Cet arbre porte deux fois chaque année. La récolte d'hiver dans les pais situez au Nord de la ligne se fait au mois de Mai, & celle d'Eté au mois de Novembre.

On pourroit encore examiner si les deux récoltes sont égales en quantité & en bonté.

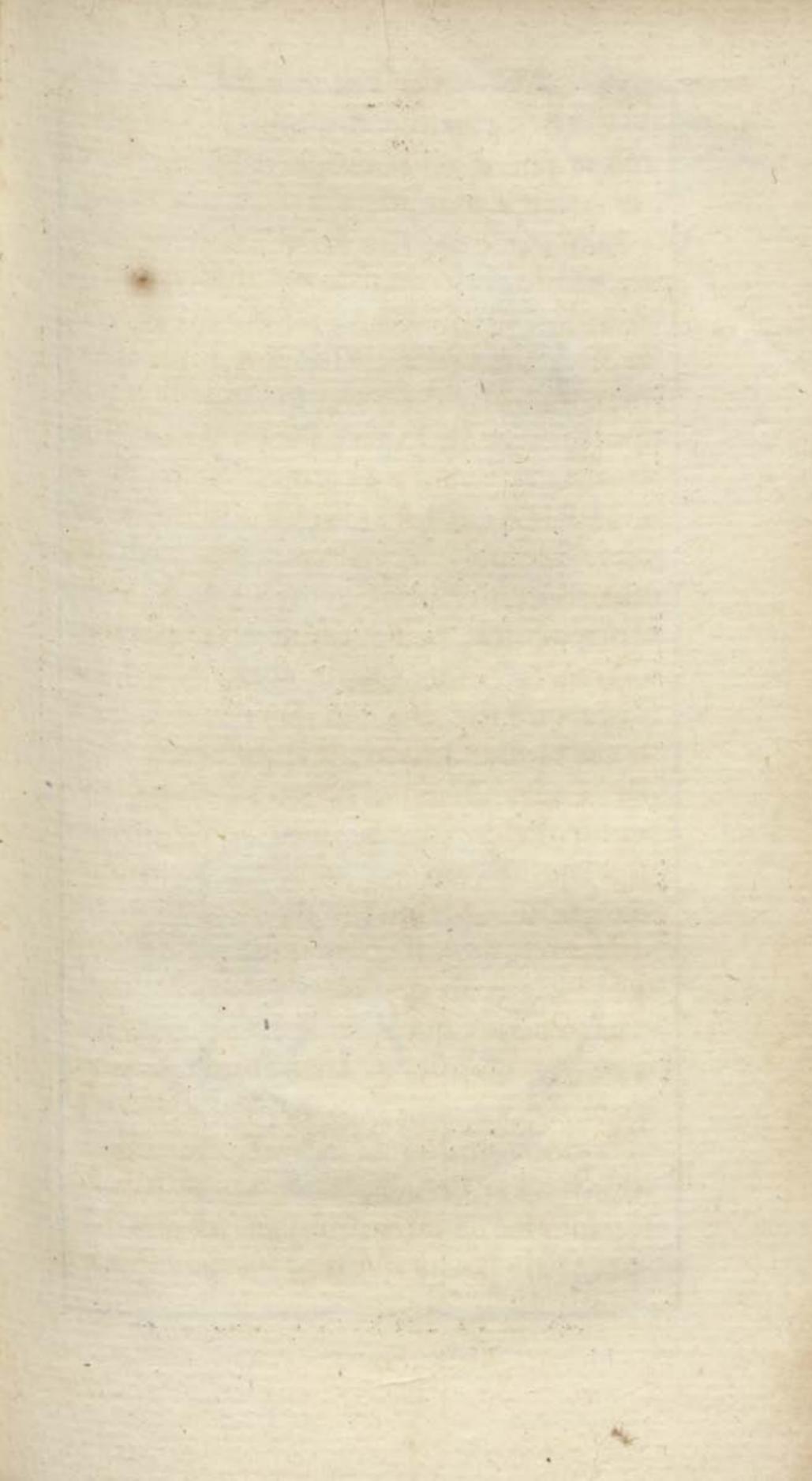
Au reste, l'entretien de ces arbres est fort aisé quand ils couvrent une fois leur terre. Leur ombre empêche les mauvaises herbes de pousser à leur pied, & il n'en faut pas davantage. On pourroit cependant avertir ceux qui les cultivent qu'ils feroient fort bien de faire becher une fois ou deux chaque année un pied ou deux au tour de chaque pied d'arbre, afin que la pluye & les rosées pénétraissent le terrain plus aisément. On

pourroit beaucoup espérer de ce travail. 1696.

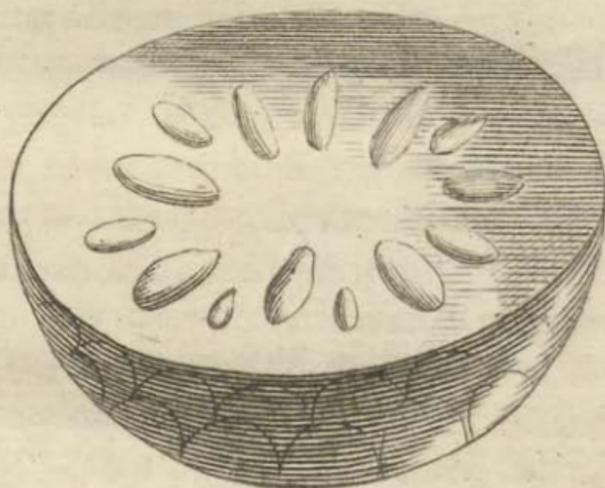
Quelques-tems avant de partir des Isles Le Poi-
vre, j'avois semé du Poivre dans une caisse pleine de terre : il en étoit levé quelques grains assez bien, dont les jets avoient plus de quatre pouces de hauteur quand je m'embarquai. Je recommandai la caisse à un de nos Nègres, sans lui dire ce que c'étoit, espérant de trouver mes plantes en bon état à mon retour. Mais comme mon voyage a été plus long que je ne pensois, & qu'il y a peu d'apparence que je retourne aux Isles, j'écris ici ce que j'avois commencé, afin que ceux qui verront ces Mémoires puissent cultiver cet arbrisseau qui seroit d'un très-grand profit pour le Pais & pour le Royaume. Car pourquoi négliger de recueillir chez nous, quand nous le pouvons, une chose que nous allons chercher avec beaucoup de risques & de dépenses chez les Etrangers ?

A l'égard des épiceries fines, je suis persuadé qu'il n'est pas impossible de les cultiver dans nos Isles dès qu'on voudra faire les dépenses nécessaires pour cela, & ne se rebuter pas, comme on fait ordinairement, lorsqu'on trouve des difficultés dans le commencement, & qu'on ne réussit pas du premier coup.

1696. C'est un bruit commun à la Guadeloupe que quand les Hollandois chassés du Bresil y furent reçûs, un d'eux plus curieux que les autres, y avoit apporté un Muscadier qu'il avoit mis en terre dans son Habitation, où cet arbre profitoit à merveille, & auroit infailliblement apporté du fruit, qui auroit servi à multiplier son espèce, si un autre Hollandois en ayant eu connoissance, & jaloux de ce que les François alloient avoir ce tresor pour lequel ceux de sa Nation ont soutenu tant de guerres, & fait tant de dépenses, ne l'avoit arraché pendant la nuit & brûlé. Quelque diligence que j'aye pû faire, je n'ai jamais pû sçavoir si cet Hollandois avoit apporté cet arbre des Indes Orientales, ou s'il l'avoit fait venir de semence au Bresil. Quoiqu'il en soit, je ne croi pas qu'il fût impossible de gagner quelqu'un des Gardiens des Isles où le Gérofle & la muscade naissent, pour en avoir quelques pieds, les cultiver pendant quelque tems à Mascareigne, ou dans les endroits où la Compagnie a des Etablissmens & des Comptoirs, en étudier la culture, & puis en transporter l'espèce dans nos Isles, où il seroit aisé de lui trouver un terrain propre, soit par sa nature, soit par son exposition au soleil.



Pomme de Cannelle



Quant à la Canelle, on peut voir ce 1696.
que j'en ai dit dans ma seconde Partie, La Canelle.
en parlant de la Canelle bâtarde, ou
Bois d'Inde, car c'est la même chose.
Jean Ribeyro Portugais, dans l'Histoire
qu'il a donnée de l'Isle de Ceylan en
1685. la décrit d'une manière, qu'il est
impossible de ne pas reconnoître dans la
peinture qu'il en fait, l'arbre à qui nos
premiers François ont donné le nom de
Bois d'inde. C'est la même feüille, la
même odeur, le même fruit. Il est vrai
que les Bois d'Inde de nos Isles sont
beaucoup plus grands & plus gros que
les Caneliers de Ceylan. Il ne faut pas
s'en étonner; ils ont bien des années, &
peut-être des siècles. L'écorce dont on
les dépouille est plus épaisse, & a une
odeur & un goût de gérosfle, ce qui fait
que les Italiens, à qui les Portugais en
envoyent une quantité considérable
pour la réduire en poudre, & en faire
ce qu'on appelle l'épice douce, la nom-
ment *Canella garofanata*, c'est-à-dire,
Canelle gérosflée. Peut-être qu'on ne
trouveroit pas ce goût trop fort de gé-
rosfle dans les écorces de nos Bois d'In-
de, si on se contentoit d'en dépouiller
seulement les plus petits & les plus jeu-
nes, & de ne se servir que de la seconde

1966. écorce , ou écorce intérieure , qui est toujours plus fine & plus délicate & d'une odeur plus douce.

On sçait que les Portugais ont un grand nombre de Caneliers au Bresil, soit qu'ils en ayent apporté l'espèce avec eux quand ils furent obligez d'abandonner l'Isle de Ceylan, soit qu'ils l'ayent fait venir depuis, soit qu'ils l'ayent tirée de la côte de Malabar, qui en est toute remplie, ou de la Chine, de la Cochinchine, des Isles de Timor & de Mindanao, car cet arbre se trouve dans une infinité d'endroits. Il est sûr que les Caneliers viennent parfaitement au Bresil, & qu'encore qu'ils ne soient pas aussi parfaits que ceux d'une contrée de l'Isle de Ceylan, on ne laisse pas de s'en servir & de s'en bien trouver. Car il est bon de remarquer que toute la Canelle de Ceylan n'est pas également bonne; & il y a une différence très-grande entre celle qui croît depuis Ceyra Vaca jusqu'à Colombo, & celle qui vient depuis Grudumalé jusqu'à Tenevaré. Or comme un homme passeroit pour un ridicule, s'il ne vouloit boire que du vin de Champagne, & encore de celui qui est le plus excellent à quelque prix qu'il fût, & quelque peine qu'il fallût prendre pour

en avoir , & qu'à son défaut il ai- 1696.
mât mieux ne boire que de l'eau , de
même il me semble qu'il est ridicule
d'aller chercher à grands frais chez ses
voisins ce qu'on peut avoir chez soi à bon
marché , d'une qualité un peu inférieure
à la vérité , mais dont il n'y auroit qu'à
diminuer la dose pour lui faire produire
le même effet.

D'ailleurs est-on bien sûr que les Hol-
landois , qui se sont rendus maîtres du
commerce de Ceylan , n'apportent que
la Cannelle excellente de Ceyra Vaca , &
de Colombo , & qu'ils n'y mêlent point
quelques parties de celle des autres en-
droits ? La différence que l'on remarque
entre les paquets , qui font une balle de
Cannelle , est quelquefois trop grande ,
pour ne pas donner lieu de croire qu'elle
ne vient pas toute du même endroit.
On ne sçait que trop , que la bonne
foi des Marchands ne va pas jusqu'au
scrupule.

Ainsi quand nos Insulaires François
cultiveroient les bois d'Inde ou les Can-
nelles bâtardes qui croissent naturelle-
ment chez eux , qu'ils auroient soin de
les abbatre dès qu'ils sont arrivez à une
certaine grosseur où l'écorce devient trop
épaisse , & trop materielle , qu'ils les

1696. dépoüilleroient seulement tous les trois ans, & qu'ils ne prendroient que la seconde écorce. Ne rendroient-ils pas un service considérable à leur Nation, en lui fournissant à bon marché une chose, que les Etrangers lui vendent si cher; & ne se feroient-ils pas à eux-mêmes un revenu considérable d'une chose qui leur coûteroit si peu de travail & de dépense?

Que si après des expériences réitérées & faites avec sagesse & patience, on ne pouvoit pas rendre nos Caneliers naturels, aussi bons que ceux de Ceylan, ne pourroit on pas cultiver de ceux du Bresil, ou de ceux des Indes Orientales, que nos Vaisseaux nous apporteroient, & même des meilleurs de Ceylan, malgré toute la vigilance de ceux qui les gardent.

Cassé. J'ai parlé de la Cassé ou Canifce dans ma premiere Partie, où le Lecteur pourra voir ce que j'en dis, & se convaincre de l'inutilité qu'il y a d'aller acheter dans le Levant à prix d'argent une drogue que l'on peut avoir dans nos Isles en troc de marchandises, ce qui est le veritable & le plus avantageux commerce, sur tout la Cassé des Isles étant meilleure, & la pouvant avoir toujours récente.

Outre le Canificier qui est un très-gros 1696.
arbre, nous avons un petit arbrisseau, qu'on appelle communément Cassier, *Senné.*
quoique très improprement : car il ne porte point de Casse, d'ailleurs il est foible, ne ctoît jamais à plus de deux ou trois pieds de hauteur, & ne porte du fruit que de très-petites filiques, qui renferment sa graine. Ce qu'il a de bon sont ses feiilles. Elles sont si semblables à celles du Senné en toutes leurs parties, qu'il est impossible de les distinguer du Senné qui vient du Levant, avec cet avantage qu'elles en ont la vertu en degré supérieur. Les gens sages ne se servent point d'autre Senné dans nos Isles, observant seulement d'en mettre une dose plus petite dans les médecines ou autres remèdes dans lesquels on les fait entrer.

On pourroit ne se servir en France que de la Casse & du Senné venant des Isles, on les auroit plus récentes, & à meilleur marché que ce qui vient du Levant.

Quand on n'emploiroit l'écorce des paletuviers ou mangles d'eau salée qu'à tanner les cuirs, ne seroit-ce pas encore de quoi faire un bon commerce ? On le pourroit substituer dans presque toute

1696. l'Italie à certains glands qu'on appelle valonée, qu'on va chercher sur les Côtes de Dalmatie, aux Isles de l'Archipel, & dans les Echelles du Levant pour tanner les cuirs.

Il est certain que si on vouloit planter des Oliviers dans nos Isles, ils y viendroient en perfection, & qu'ils rapporteroient plutôt, & plus abondamment qu'en Europe, sans être sujets à la gelée qui les fait mourir. Ces arbres n'empêcheroient point que le bétail ne pût paître dans les savannes, où on les planteroit, au contraire, ils leur donneroient de l'ombre; & puisque les Oliviers sauvages y croissent en perfection & sans culture dans les bois, & sur les bords de la mer, qui empêcheroit les Oliviers francs d'y venir?

Un Habitant de la Martinique nommé le sieur d'Orange en avoit un auprès de sa maison, qui fut abattu par accident, & que l'on trouva tout chargé de fruit. Tous nos Habitans sçavent cela, & voyent bien le profit considerable qu'ils feroient sur l'huile qu'ils recueilleroient chez eux; mais leur indolence sur ce point, & sur quantité d'autres choses n'est pas pardonnable; & quand ils devroient s'en fâcher, je ne cesserai jamais

de la leur reprocher. Craignent-ils que l'huile qu'ils feroient chez eux ne porte préjudice à celle qu'on recueille en Provence & en Languedoc ? Mais tout le monde sçait , que ces deux Provinces n'ont jamais été en état de fournir celle qui est nécessaire pour tout le Royaume, & que les Marchands sont obligez d'aller enlever les huiles d'Espagne , de Portugal, de la Côte de Gennes, du Royaume de Naples, de Sicile, & de plusieurs endroits du Levant, pour fournir aux besoins du Royaume. Quelle nécessité, je vous prie, y a-t-il d'enrichir nos voisins, toujours jaloux de notre bonheur, & souvent nos ennemis déclarez, & d'aller acheter leurs denrées, quand nous les pouvons tirer de notre cru en assez grande quantité pour nous en fournir, & pour en transporter dans les endroits qui en manquent ?

Le sieur Jacques du Roi étoit sur le point d'établir une Verrerie à la Martini-que, lorsque la Guerre de 1688. survint. Ce fut ce qui l'empêcha d'exécuter son projet, qui n'auroit pas manqué de réussir, puisque nous avons dans le país tout ce qui est nécessaire pour cette Manufacture. On sçait que les fougères de toute espèce n'y manquent pas, on trouve

1696. des cailloux blancs & autres tant qu'on en veut dans les rivieres, & le centre des Isles est rempli de bois, dont l'abbatis donneroit lieu à faire des Cacaotieres, ou des plans d'autres arbres. Il est vrai que cette Manufacture ne trouveroit pas son débouchement en France, où il y a déjà assez de Verreries établies; mais on ne laisseroit pas d'en tirer un profit considérable, non-seulement par la consommation qui s'en fait dans le pais, & qui augmenteroit bien davantage, mais encore par la quantité qu'on en pourroit transporter chez nos voisins de la terre ferme, où cette marchandise seroit bien vendüe.

Verrerie

Gomes. On trouve dans toutes nos Isles une quantité très considérable de gommés de différentes espèces. J'ai parlé de quelques-uns dans ces Mémoires, & j'ai rapporté ce que je sçavois de leurs vertus, & des usages auxquels on les pouvoit employer; mais ces remarques n'ont pas été fort loin, parceque mes connoissances n'étoient pas fort étenduës. Le Médecin Surian, le P. Plumier & autres, que la Cour a entretenu sur les lieux, auroient dû ne pas négliger cet article. Ce qu'il y a de certain, c'est que jusqu'à présent personne ne s'est avisé de recueillir

lire ces gommés, & d'essayer d'en faire quelque commerce. Est-ce indolence, ou ignorance, le Lecteur en jugera comme il le trouvera à propos. 1696.

Ce que j'ai remarqué dans mon voyage à la Souphrière de la Guadeloupe, fait voir que nous y avons abondamment du souffre & de l'alun. Je sçai que ces deux choses ne sont pas d'une fort grande conséquence : cependant elles sont d'usage, on en consomme beaucoup. J'ai vû étant à Civita Vecchia quantité de Barques de Provence & de Languedoc, qui venoient charger l'alun que l'on fait à deux ou trois lieues de cette ville, & d'autres qui prenoient le souffre qui y étoit apporté de différens endroits des Terres de l'Eglise, & du Grand Duc de Toscane. Quelle nécessité d'aller chercher chez les Etrangers, ce qu'on peut trouver chez soi ? J'ai étudié avec application tout ce qui regarde la fabrique de l'alun, j'espere en instruire à fond mes compatriotes dans un autre Ouvrage.

J'avois remarqué étant chez les Espagnols, qu'ils font une prodigieuse consommation de Safran, ils en mettent dans presque tout ce qu'ils mangent, & ils ne sont pas seuls, les Italiens & les Peuples du Nord aussi-bien que les

1696. Turcs , & les Afiatiques en usent aussi beaucoup. Ils prétendent que rien n'est meilleur pour la poitrine. Je les en croi sur leur parole : car je ne veux de procès avec personne. Ce que j'avois remarqué de la consommation de ce simple me fit venir la pensée d'en introduire la culture dans nos Isles , où il n'y a point de doute qu'il n'eût profité à merveille , & rapporté bien plus qu'en Europe. Ainsi me trouvant dans le Comtat d'Avignon à mon premier retour d'Italie , je m'instruisis de tout ce qui regarde cette plante , du terrain qui lui est le plus propre , de son exposition au Soleil , du tems de mettre les oignons en terre , de les lever , de leur maturité , en un mot , de tout ce qui pouvoit faire réüssir mon dessein. J'achetai environ cent livres de ces oignons que j'encaissai proprement , & que je fis charger avec d'autres choses que j'envoyois aux Isles ; & j'engageai un jeune homme du Comtat , qui entendoit parfaitement bien la culture de cette plante , de venir avec moi à l'Amérique , pour donner commencement à cette nouvelle marchandise.

Je ne doute nullement qu'elle ne réüssît à merveille aux Isles , la chaleur du climat , la bonté du terrain , & la facilité qu'il

qu'il y a à cultiver les plantes qui ont des oignons, me persuadent que ceux qui voudroient prendre ce soin, feroient des profits considérables, quand même pour en faire un plus grand débit, ils la donneroient à meilleur marché qu'elle ne se donne ordinairement, parcequ'ils pourroient faire deux récoltes par an, au lieu qu'on est heureux en Europe, lorsqu'on en peut faire une qui soit un peu bonne. Des raisons qui ne sont point de ces Mémoires m'ayant retenu en Europe, mon projet n'a point eu de suite, & mes oignons ont été négligez. J'exhorte cependant mes compatriotes d'éprouver la culture de cette plante, il ne faut presque ni travail, ni dépense, & ils pourront faire un profit considérable.

On avoit commencé à élever des vers à soye à la Martinique, & quoiqu'on ait abandonné cette Manufacture par les plus mauvaises raisons du monde, il y a encore un très-grand nombre de mûriers La Soye blancs sur pied, qui semblent inviter nos Habitans à s'attacher de nouveau à ce riche commerce.

Le sieur Piquet de la Calle, Commis principal de la Compagnie de 1664. avoit commencé à faire de la soye sur son Habitation, en la Paroisse de Sainte Marie

1696. à la Cabesterre de la Martinique, Il étoit Provençal aussi-bien que son épouse, & par conséquent accoûtuméz à cette manufacture. Il y réüffit le premier, & si heureusement qu'il fut en état d'envoyer des écheveaux de sa foye à M. Colbert, ce Ministre incomparable, si zélé pour la gloire de son Prince, & pour l'établissement des Colonies, qu'on l'en peut dire le pere. Ce Ministre ne manqua pas de faire voir ces nouvelles foyes au Roi, qui en fut si content, qu'il donna au Sr de la Calle une gratification de cinq cens écus, pour l'encourager à poursuivre cette Manufacture, & exciter les autres habitans à l'imiter. Rien au monde n'auroit été plus avantageux au Royaume & à nos Colonies, puisque nous aurions trouvé chez nous ce que nous allons chercher chez les Etrangers, qui s'enrichissent à nos dépens, au lieu que si nous voulions nous donner un peu de mouvement, nous les obligerions d'avoir recours à nous, & de nous apporter leur argent, pour avoir ce que nous allons chercher chez eux.

On avoit pourtant abandonné cette Manufacture avant que j'arrivasse aux Isles, & cela uniquement, parceque les fourmis & les ravets dont j'ai parlé dans

ma seconde Partie, s'attachoient aux vers, 1696.
aux cocons & aux œufs, & y faisoient
du ravage. Mais on pouvoit, & on peut
encore à présent, & on le pourra tou-
jours quand on voudra remédier à ces
accidens, & comme on a trouvé le moien
de garantir bien d'autres choses des at-
taques de ces infectes, on pourra aussi en
garantir les vers à soye, qui seront d'un
rapport d'autant plus grand qu'il sera
continuel, parceque les mûriers étant
toujours chargez de feiilles, on pourra
faire éclore les œufs dès qu'ils seront
faits, & avoir ainsi une récolte conti-
nuelle.

J'ai parlé du Coton dans un autre en-
droit, auquel je renvoye le Lecteur, afin
qu'il y puisse voir avec quelle facilité
on cultive l'arbrisseau qui le porte, le
profit certain qu'il y a sur cette marchan-
dise, & combien celui des Isles surpasse
en beauté, longueur, finesse & blan-
cheur, tout celui qu'on apporte du Le-
vant. Je pourrois remarquer ici en pas-
sant, que tous les étrangers nous don-
nent continuellement un exemple que
nous devrions suivre, & que nous ne
suivons point. Ils empêchent l'entrée
chez eux des marchandises étrangères,
quand ils en fabriquent de pareilles, &

Coton

1696. qu'ils en font assez pour leurs besoins, ou pour faire rouler leur Commerce. Voilà le cas où nous sommes. Il est certain que nos Isles peuvent fournir plus de Coton que le Royaume, & les Etats voisins ou éloignez, où nous pouvons porter notre Commerce n'en peuvent consommer. Pourquoi donc en aller chercher chez les Turcs ? Il n'y auroit pour faire fleurir ce Commerce, qu'à défendre l'entrée du Coton étranger dans le Royaume, & l'on verroit bientôt quel profit considérable il en reviendrait au Roi & à la Nation.

Toiles de
Coton.

Mais nos Américains pourroient encore porter plus loin l'avantage qu'ils retirent de leur Coton. Ils devroient le travailler chez eux, & puisqu'ils ont des métiers pour faire des hamacs, pourquoi n'en ont-ils pas pour faire des toiles ? ils y réussiroient aussi-bien qu'aux Isles Orientales, ils ne manquent pas de couleurs pour les teindre, ni d'industrie pour égaler, & même pour surpasser les Asiatiques. Ce travail occuperoit bien des femmes oisives, bien des Nègres encore trop jeunes pour le travail de la terre, & bien des Nègres surâgés, & quantité de petits habitans & d'ouvriers qu'on feroit venir de France. Que

s'il y avoit des raisons pour ne pas faire ^{1696.}
des toiles fines, du moins il n'y auroit
aucun inconvénient à établir des Ma-
nufactures de grosse Cotonine pareille à
celle dont on se sert dans la Médi-
terranée pour les voiles des Vaisseaux &
des Galeres; & comme on y employe le
Coton du Levant, on pourroit y em-
ployer celui des Isles, & donner ces toi-
les à meilleur marché. Cet article est
d'une grande conséquence, & feroit le
fond d'un Commerce qui occuperait, &
enrichiroit bien du monde.

Nos filles & femmes Créolles font des
bas de Coton à l'aiguille, qui sont d'u-
ne finesse & d'une beauté surprenante.
Ceux de coton blanc, que l'on fait tein-
dre en écarlate font honte à la soye, &
ceux de coton de Siam naturellement
de couleur de musc sont d'une finesse &
d'une douceur qu'on ne peut exprimer.
Mais ce travail est long, & rend l'ou-
vrage fort cher. On pourra l'abreger,
& le donner à beaucoup meilleur mar-
ché, en introduisant dans les Isles les
métiers dont on se sert si utilement en
Europe.

J'ai fait la description du Fromager
& du Coton qu'il porte. Jusqu'à présent
on ne l'a employé que pour garnir des

1696. robes de chambre , ou pour faire des oreillers. On dit même qu'il n'est pas permis d'en faire entrer dans le Royaume , parce qu'on le pourroit mêler avec le Castor dans la Fabrique des Chapeaux. Quel danger y auroit-il quand cela arriveroit , pourvû que les Chapeaux fussent également bons, l'inconvénient ne seroit pas grand , il porteroit peut-être un peu de préjudice à la Compagnie de Canada , & les chapeaux seroient à meilleur marché. Mais sans entrer dans ce détail , on pourroit le filer : car quoiqu'il soit court , & extraordinairement fin , il est plus long que le poil de Castor , & puisqu'on file bien celui-ci, il me semble qu'on pourroit filer l'autre , & en faire des bas , des gands , des chaufsons , & autres hardes qui seroient d'une chaleur, d'une légereté , & d'une délicatesse admirable. Je parlerai dans un autre Ouvrage de la Lana Sucida , qui croît dans certains coquillages que l'on trouve dans l'Etang de Tarente en Calabre , que l'on ne laisse pas de filer , & de mettre en œuvre , quoiqu'elle soit bien plus courte , & qu'elle paroisse bien plus difficile à s'unir ; c'est sa chaleur qui la fait estimer. Je suis sûr que le Coton de Fromager seroit le même effet , & que

Coron
de Fro
mager.

les ouvrages qui en seroient composez 1696. dureroient davantage, & seroient à meilleur compte.

Il ne s'étoit trouvé encore personne aux Isles, du moins jusqu'à mon départ, qui se fût avisé de faire tondre les moutons, & de profiter de leur laine. On laissoit ce soin aux halliers & aux épines, où ces animaux attachoient leurs toisons, & les y laissoient. Quoique ces laines ne soient pas des laines d'Espagne, elles ne laisseroient pas de valoir quelque chose, si on se donnoit la peine de les amasser, & de les employer. On en employe qui ne valent pas mieux, & peut-être beaucoup moins. Mais si on vouloit avoir des laines excellentes, quel país au monde est plus propre pour élever les bêtes à laine? Les pâturages y sont admirables, & si on vouloit s'en donner la peine, & porter aux Isles des brebis de race d'Espagne, nous aurions avant qu'il fût dix ans, tous nos troupeaux de moutons Espagnols, dont les laines fines & douces, fourniroient nos Manufactures de France, supposé qu'il ne se trouvât personne dans le país qui voulût établir quelque Draperie. Je sçai que les Espagnols sont assez attentifs sur la sortie de leurs moutons; mais je sçai

Laine.

1696. aussi que chez eux , comme par tout ailleurs , l'argent est une clef qui ouvre toutes sortes de serrures ; & d'ailleurs la difficulté n'est pas si grande qu'on se l'imagine. Nos Vaisseaux qui trafiquent en Espagne en apportent tous les jours des moutons mâles & femelles. Je le répète encore , après y avoir bien pensé , je ne connois point de terrain plus semblable à celui d'Espagne , & par conséquent plus propre à élever des moutons , & produire de belle laine , que nos Isles.

Peaux &
poils de
Chevres.

Nous avons des chevres en quantité dans toutes nos Isles , elles y viennent à merveille , & leur poil qui est très-beau est négligé aussi bien que leurs peaux. Il me semble que nos compatriotes devroient bien une fois en leur vie revenir de l'assoupissement où ils sont sur leurs intérêts , & profiter des moyens que Dieu leur présente de faire leurs affaires. Pourquoi laisser perdre le poil de leurs chevres ? On le va chercher bien loin pour faire des étoffes , pourquoi ne le ramassent-ils pas ? Et si leur industrie ou leur paresse ne leur permet pas de le mettre en œuvre , du moins ne devroient-ils pas le laisser perdre. Car ils doivent tous , ayant la plûpart des familles nombreuses , se bien inculquer ce

principe d'économie, rechercher les 1696.
gros profits, & ne pas négliger les petits.
Ce que je propose ici n'est pas si peu
considérable, qu'on ne doive pas y
faire attention.

Les peaux de chevres, de boucs, & des
chevreaux ou cabrittons pourroient être
passées dans le país, ou envoyées vertes
en France. Cependant on les néglige, &
j'ai vû le tems qu'on négligeoit même
celle des bœufs. Je parle des Isles du
Vent: car les Boucaniers de Saint Do-
mingue en usoient autrement, puisqu'ils
ne tuoient les bœufs sauvages que pour
en avoir les cuirs. Il est vrai qu'à présent
qu'on a établi des Boucheries dans bien
des endroits des Isles du Vent, les Bou-
chers ont soin de ne pas laisser perdre
les grands cuirs. Qu'on fasse un peu
d'attention sur les peaux & sur les lai-
nes & les poils, & on verra que ces
trois choses peuvent être d'un débit
considérable, & le fond d'un très-bon
commerce.

L'Isle de Sainte Croix, celle de Saint
Martin & de S. Barthelemy, la Gran-
de terre de la Guadeloupe, & les mon-
tagnes qui sont au centre de la Guade-
loupe & de la Martinique, la Grenade,
& la terre ferme de Cayenne sont rem-

1696.

plis de bois précieux que l'on néglige, & que l'on brûle sans discrétion, & sans prendre garde que tel arbre débité ou en planches, ou simplement troncé en billes, seroit bien vendu en Europe. On va chercher l'Ebeine bien loin, & nous en avons chez nous. Le bois de Brésil, le Brésillet, le bois jaune, & autres qui peuvent servir aux teintures, se trouvent par tous les endroits que je viens de nommer. J'ai vû vendre à Paris douze sols la livre le bois violet de la Grande terre de la Guadeloupe. Les Ouvriers s'en servoient à faire des tabatieres & des chasses de rapés à tabac, & le prenoient pour de véritable Ebeine.

Qui empêche que les Habitans de Marie Galante & des petites Isles ne cultivent la Cochenille? Combien y en a-t'il qui menent une vie languissante & pauvre, parce qu'ils ne sont pas en état de faire des Sucrieries, des Cacaotieres, ou des Indigoteries, parce qu'ils n'ont pas assez d'Esclaves, ou parceque leur terrain n'est pas propre à ces Manufactures, qui deviendroient riches & puissans, en cultivant la Cochenille. Rien n'est plus aisé, il ne faut ni de grandes Habitations, ni de bons terrains pour cela.

La terre la plus maigre & la plus uïée est la meilleure pour les raquettes ou figuiers épineux, & comme ces plantes portent du fruit deux fois l'année, on feroit deux récoltes de ces insectes si chers, & si précieux. Je sçai que peu de gens sçavent la maniere de les gouverner, de les faire mourir, de les sécher, & autres choses qu'il faut sçavoir, pour bien conduire cette entreprise, mais nous avons tant de Flibustiers qui ont été sur les lieux où les Espagnols font cette marchandise, & il est si facile d'y aller, & d'y demeurer sous quelque prétexte, & cependant examiner avec soin tout ce qui regarde la Cochenille, que ce n'est qu'une véritable indolence, & une paresse crasse, qui empêche nos Insulaires de se donner les mouvemens nécessaires pour entreprendre la culture des plantes qui nourrissent la Cochenille.

J'ai parlé de la Pouffolane dans d'autres endroits. Tout le monde est convaincu de son utilité. J'en ai découvert au Fort Saint Pierre de la Martinique, & je suis persuadé qu'il y en a dans tous les mornes de la Bassè-terre qui sont voisins de la mer. On en trouve en quantité à la Guadeloupe, où on la connoît sous

1696. le nom de ciment rouge. Cependant nos François la vont tous les jours chercher en Italie, l'achètent bien cher, & ont souvent de la peine à en avoir des Etrangers pendant que nous en avons dont nous ne sçavons que faire.

Pour n'en pas manquer en France, il n'y a qu'à ordonner à tous les Capitaines des Vaisseaux qui vont aux Isles, de jeter leur lest à la mer, & de se lester à leur retour de Poussolane. Les Habitans sur les terres desquels ce sable se trouve, qui le tireront & feront conduire au bord de la mer, en retireront quelque avantage, & les Marchands en auront aussi du profit, puisqu'ils vendront une chose qui leur a tenu lieu d'une autre qui ne leur auroit apporté aucun gain. Par ce moyen la Nation sera exempte de recourir aux Etrangers qui ne manquent jamais de se faire tenir à quatre, dès qu'ils voyent que nous avons besoin d'eux, & on se trouvera en état de faire des ouvrages que l'on ne peut entreprendre faute de ce secours.

La Cour a envoyé aux Isles en différens tems des gens qu'elle entretenoit, & qui étoient destinez, les uns pour désigner les plantes, comme le P. Plumier; les autres pour les dissequer & en faire

l'anatomie, comme le Médecin Surian; d'autres pour des Observations Astronomiques, comme le P. Feiüllée: tout cela est bon, & on ne peut que louer l'attention du Prince & de ses Ministres: il seroit seulement à souhaiter qu'ils voulussent en avoir autant pour le Commerce & pour les nouvelles Manufactures que je propose ici, & pour celles qu'un plus habile homme que moi pourroit découvrir; car enfin les Manufactures font naître & entretiennent le Commerce, & le Commerce fait la grandeur du Prince, & les richesses de ses Sujets. Il seroit donc à souhaiter qu'on envoyât aux Isles des gens sages, habiles, désintéressés, & dévoués au bien de leur Patrie, qui examinent attentivement non-seulement tout ce que j'ai proposé, mais encore tout ce que le País leur offriroit; qui fissent les expériences nécessaires pour faire réussir ce qu'ils auroient entrepris, & qui mettant les premiers la main à l'œuvre, portassent les autres à les imiter: après quoi on pourroit attendre que le Prince encourageroit ses Sujets, ou par des récompenses, ou par les moyens qu'il a en main, pour favoriser les Manufactures qu'on auroit mises sur pied nouvelles.

278 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. ment, soit en les déchargeant de quel-
ques droits d'entrées, soit en défendant
l'entrée des Etrangers dans ses Etats,
aussi-bien que leur usage, & commen-
çant lui-même à ne se servir que de ce
qui seroit du crû de son Pais & de l'in-
vention de ses Sujets.

Je sçai qu'on ne manquera pas de
m'objecter ici que mon Projet tend à
ruiner tout le Commerce que nous avons
avec les Etrangers, & que n'allant plus
chez eux nous pourvoir de leurs den-
rées, ils ne viendront plus aussi chez
nous enlever les nôtres; ce qui détrui-
roit en partie notre Navigation, &
nous priveroit des profits que les Com-
pagnies & les Particuliers font dans le
Commerce, qui n'est autre chose qu'un
échange que l'on fait de ce qu'on a chez
soi, avec ce qu'on trouve chez les
Etrangers, & qui nous manquoit.

C'est dommage que l'on n'ait pas eu
ces vûës dans le tems du Ministère de
M. Colbert, on se seroit bien gardé d'é-
tablir des Manufactures de Glaces en
France, de peur de faire tort aux Veni-
tiens qui avoient cette Manufacture chez
eux bien long-tems avant que nous son-
geassions à l'établir chez nous. Avec quel-
le conscience ce grand Ministre a-t'il pû

les priver du profit immense qu'ils fai-1696.
soient par le débit de leurs Glaces & de
leurs Cristaux ? Mais on a découvert
en France tout ce qui étoit nécessaire
pour la fabrique des Glaces : on y tra-
vaille infiniment mieux qu'à Venise : nos
Glaces surpassent les leurs en grandeur ,
en poli , en netteté , & nous avons trou-
vé le moyen de les donner à bien meil-
leur marché qu'eux. N'importe , il ne
falloit pas rompre l'ordre établi : de
tems immémorial les Vénitiens étoient
en possession de faire des Glaces , &
eussent-elles encore été moins bonnes
qu'elles ne sont , il ne falloit pas entre-
prendre d'en faire de meilleures en
France , quand même tout le reste du
monde auroit dû souffrir de se trouver
privé du fruit de nos travaux & de
nos découvertes. N'est-ce pas une bonne
raison ?

Par un raisonnement à peu près aussi
juste , il faudroit empêcher les Dieppois
& autres Pêcheurs de Harang , de saler
ce Poisson , & nous en aller fournir chez
les Hollandois , parceque ces Peuples
ayant trouvé les premiers l'invention de
le saler , c'est leur faire tort d'imiter leur
ouvrage , & les priver ainsi d'un profit
qui paroît leur appartenir privativement
à tous autres.

Par la même raison il ne falloit jamais songer à établir des Manufactures de Draps d'or & de soye, Tapis façon de Turquie & de Perse, parceque les Florentins & les Genoisoient en possession de faire ces étoffes, & que les Turcs & les Persans n'ont plus le débit de leurs Tapis depuis que nous nous sommes avisez d'en faire d'aussi beaux que les leurs, & peut-être plus beaux.

Enfin il falloit laisser aux Ouvriers de Nuremberg & autres Villes d'Allemagne le soin de fournir les quatre parties du monde de clinquaille, sans nous mêler de perfectionner leurs ouvrages, & empêcher par les Manufactures que nous avons chez nous le débit avantageux qu'ils faisoient des leurs.

Je pourrois pousser ce détail bien plus loin, & mettre dans un plus grand jour le ridicule du raisonnement de ces mauvais Commerçans: mais je crois que ce que j'en ai dit suffira à tout esprit raisonnable.

Mais si nous n'allons point chez les Etrangers, ils ne viendront point chez nous: autre mauvais raisonnement. Nous avons des choses qui leur manquent, qui leur ont toujours manqué, & qui leur manqueront jusqu'à la fin du mon-

de , & dont par conséquent ils seront toujours obligez de se fournir chez nous. Ce sont nos Bleds , nos Vins , nos Eaux-de-vie , nos Sels , &c. Qu'ils cherchent tant qu'ils voudront , ils ne trouveront ces trois choses absolument nécessaires chez eux , & surabondantes chez nous , que dans ce Royaume. Il faut qu'ils les y viennent chercher : c'est pour eux une nécessité absolüe. N'a-t'on pas vû que pendant les Guerres les plus allumées qu'il y a eu entre nos voisins & nous , ils ont été obligez de se servir du ministere des Nations neutres , pour se pourvoir de ces denrées , quand ils n'ont pû obtenir de Passe-ports pour les enlever eux-mêmes. Nous pouvons absolument nous passer de presque tout ce qui vient de dehors ; mais les Etrangers ne peuvent se passer des choses qui viennent chez nous. Faisons bien du Vin , du Blé , & du Sel , &c. Voilà le fond d'un Commerce immense & avantageux à toute la Nation ; & ce Commerce nous fournira un débouchement de toutes nos autres Manufactures , tant du Royaume que des Isles , avec cet avantage que nous ne serons point obligez de laisser sortir l'argent de chez nous , & que les Etrangers seront

1696.

1696. contraints de nous apporter le leur.

Le déperissement de notre Marine n'est point du tout à craindre. Quand les Provençaux cesseroient d'envoyer leurs Bâtimens pour enlever les Bleds, les Huiles, les Laines & les Drogues des côtes de l'Asie & de l'Afrique, ils ouvreroient un Commerce avec l'Amérique qui seroit bien plus considérable & plus avantageux; & ces Peuples qui se verroient privez de l'argent comptant qu'on leur apporte de France, se mettroient enfin à la raison, & traiteroient les François comme ils traitent les autres Nations, & prendroient de nos Marchandises en échange des leurs; car c'est ainsi que les Anglois & les Hollandois commercent avec eux. Ainsi bien loin que la Marine du Levant souffrît quelque diminution, elle s'augmenteroit considérablement par le nombre des Bâtimens qu'elle enverroit en Amérique, & par le Commerce qu'elle auroit dans la suite au Levant, où l'on porteroit à droiture les Sucres & les autres Marchandises qu'on en tireroit, & qui seroient propres aux Asiatiques. Je ne dis rien de celle du Ponant, on voit assez qu'elle augmentera toujours à proportion du Commerce qu'elle fera en Amé-

rique: Je croi avoir remarqué en quel- 1696.
que endroit que l'on avoit vû dans une
seule année près de cent Bâtimens étran-
gers chargez de Tabac dans nos Ports. Si
l'on remettoit sur pied dans nos Isles la
culture de cette plante, n'augmente-
roit-on pas d'autant de Bâtimens le Com-
merce que l'on y fait, & nos Isles deve-
nant tous les jours plus peuplées, ne se-
roit-ce pas une nécessité absolüe d'y en-
voyer un plus grand nombre de Vais-
seaux. Ainsi bien loin que notre Ma-
rine souffrît quelque chose, les gens
qui font un peu au fait de ces sortes de
choses, comprendront aisément que
notre Commerce augmentera à propor-
tion de la quantité & de la diversité
des choses que nous ferons en état d'en-
voyer, ou de vendre aux Etrangers,
& par conséquent de faire fleurir no-
tre Marine plus qu'elle n'a jamais fait.
A quoi je dois ajoûter que l'abondance
de nos Marchandises nous mettant en
état de les donner à meilleur marché
que les autres, notre Commerce s'é-
tablira sur les ruines du leur, & nos
Ports deviendront les entrepôts du com-
merce de presque tout le monde.

Ne craignons pas de manquer de
moyens d'entretenir ce Commerce, la

1696. fécondité des terres du Royaume & de celles de l'Amérique qui en dependent, est admirable : il n'y a qu'à les bien cultiver pour en retirer tout ce qu'on voudra ; & l'industrie de nos François, leur habileté dans les Arts, & leur pénétration dans tout ce qui peut faire fleurir le Commerce, n'ont besoin que d'être excitées & réveillées de l'assoupissement où ils semblent être depuis quelque tems, pour produire des effets si extraordinaires, qu'on n'ose pas seulement se les imaginer.

Deux choses peuvent empêcher ou retarder l'exécution des projets que je viens de faire pour nos Isles de l'Amérique. La première est la nonchalance ordinaire à tous nos Insulaires, vice qui se communique aisément aux Européens qui viennent s'établir parmi eux. La douceur & la fécondité du climat les y portent : contents d'une médiocre fortune, & joiissant à l'aise, & sans le partager avec personne, de ce que le País produit presque naturellement, & de ce qu'ils retirent du travail de leurs Esclaves, ils croupissent dans une lâche & molle oisiveté. Le jeu & la bonne chère sont presque les seuls exercices qui partagent leur tems, ou les seules

choses qui troublent, ou qui interrompent un peu la tranquillité de leur paisible repos. Point d'émulation pour perfectionner ce qu'ils ont trouvé établi avant eux, ou pour chercher quelque chose de nouveau qui puisse augmenter leurs revenus, & faire honneur à leur Nation, & lui être de quelque utilité.

La seconde est la négligence de ceux qui sont chargez des affaires publiques. Il est à naître qu'il s'en soit trouvé quelqu'un assez intelligent, ou assez bien intentionné pour porter les Habitans à ouvrir quelque Commerce nouveau, ou à établir quelque nouvelle Manufacture, ou du moins qui les ait encouragé & protégé dans les desseins qu'ils ont eus, & qui ait fait valoir auprès du Prince & de ses Ministres, les projets qu'on leur a présentez. Il faut croire que la multitude & la diversité des soins attachez à leurs Charges les distrayent, & les empêchent de faire attention sur bien des choses qu'ils regardent ordinairement comme petites & de peu de conséquence, parce qu'ils n'y voyent pas un profit présent, ce qui ne vient que parce qu'ils n'en pénètrent pas l'importance, & peut-être la nécessité, & encore

1696. moins la facilité qu'il y a à les faire réüssir, Cependant ces choses petites dans leurs commencemens peuvent devenir très-grandes dans la suite, & faire le fond d'un Commerce considérable, qui ne manqueroit pas d'augmenter les revenus du Roi en même-tems que ceux des particuliers.

Il n'y a pas long-tems que les Marrons & les Châtaignes étoient inconnus dans le Nord. Un Marchand Limosin s'avisa d'en porter pour cent écus à la Foire de Bordeaux; & il les vendit d'abord si avantageusement, qu'il en fit venir en toute diligence une assez grande quantité qu'il vendit encore mieux: ce qui a toujours continué depuis ce tems-là, & a donné un débouchement si considérable à ces fruits, que ce qu'on regardoit avant ce tems-là comme une bagatelle, est devenu le fond d'un très-bon Commerce & très-avantageux pour les Provinces où l'on cultive les Châtaigniers. Il viendroient en perfection aux Isles; & comme ils n'y seroient pas sujets à la gelée, comme en France, ils pourroient suppléer quand les autres manqueroient. On peut raisonner de même d'une infinité de choses que l'on peut tirer de ces heureuses & fertiles terres.

Mais il faut que je donne un avertissement à ceux qui voudront commencer les épreuves, & établir les Manufactures dont j'ai parlé dans tout cet article & dans les autres endroits de cet Ouvrage, c'est de se souvenir que les commencemens sont toujours rudes & difficiles, & que comme il a fallu beaucoup de patience, de dépense, de tems, de soin & de travail, pour porter les Manufactures, les Arts, les Sciences, & le Commerce au point de perfection où nous les voyons aujourd'hui en France, il faut aussi qu'ils s'attendent aux contre-tems que les premiers inventeurs des choses ont éprouvez. Mais ils doivent à leur exemple ne se point rebuter pour les difficultez qu'ils pourront rencontrer; ils doivent tenter différentes voyes, employer différens momens, travailler sans relâche & avec courage, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus au but qu'ils se sont proposé.

Mille expériences nous ont appris que ce qu'on ne trouve pas dans un tems, se présente souvent de lui-même dans un autre; que les graines, les plantes & les arbres qui ne réussissent pas dans une terre, font souvent merveille dans un terrain tout voisin. La saison, la dispo-

— 288 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1696. sition du tems , les accidens imprévûs ,
ou irremédiables , & beaucoup d'autres
circonstances contribuent infiniment à
faire réussir ou écheoir les entreprises
qui paroissent les mieux concertées.
Mais la patience , la vigilance , le tra-
vail & les réflexions font surmonter tou-
tes sortes de difficultez telles qu'elles
puissent être. C'est beaucoup demander
à nos François de l'Amérique ; mais il
faut espérer que leur intérêt les aidera
à vaincre la répugnance qu'il ont pour
le travail , sur-tout quand il est un peu
de longue haleine.

C H A P I T R E I I .

*Des Marchandises propres pour les Isles ,
& sur lesquelles il y a un profit conside-
rable à faire.*

A L'égard des Marchandises qu'on
peut porter d'Europe aux Isles , il
faut se persuader que tout ce qui se con-
somme par la bouche , est un débit in-
fini , que quelque quantité qu'on en por-
te , on n'en a jamais rien rapporté , &
que quand les choses ont été bonnes , les
Marchands y ont toujours fait un profit
raisonnable,

raisonnable, & ordinairement très-con- 1696.
sidérable.

Je mets sous le titre de Marchandises qui se consomment par la bouche, le Bœuf & le Lard, les Farines, toutes sortes de Poisson salé, les Jambons, les Langues de Bœuf & de Cochon, les Saucissons de France & d'Italie, toutes sortes de Fromages tant François qu'Étrangers, les fruits secs de toute espèce, les Huiles d'Olive & à brûler, le Beurre & autres provisions de ce genre; la Cire & la Chandelle; les Vins François & Étrangers, les Eaux-de-vie, les Liqueurs, & généralement tout ce qui peut flater le goût, & servir à la bonne chère & aux plaisirs de la table. Après quoi on ne doit pas oublier les remèdes de quelque nature qu'ils puissent être, bons, mauvais, ou inutiles. Nos Esculapes qui les achètent, ont soin de s'en défaire à un prix d'autant plus haut, qu'ils sont moins connus: ils en sçavent sur ce chapitre autant pour le moins que les Apotiquaires de Paris.

Le Bœuf salé d'Irlande est le plus estimé, & avec raison; car il est certain qu'il est toujours le meilleur, le plus gras, le plus désoffé, & le moins sujet aux friponneries, pourvû qu'il n'ait

1696. point été refait dans un certain Port que la charité m'empêche de nommer, où l'on en est venu jusqu'à cet excès, de mettre dans les Barrils des têtes de Bœuf toutes entières avec les jambes & les pieds, & même au lieu de Bœuf, de la chair de Cheval avec les pieds encore tous ferrez.

Les Marchands ont assez soin de faire visiter les Sucres qu'ils reçoivent, & de faire faire des Procès verbaux, quand ils y trouvent quelque défaut; la condition devrait être égale, & les Intendants & Juges qui sont sur les lieux devroient veiller plus qu'ils ne font sur les malversations des Marchands, les-en punir sévèrement, afin que leur exemple retînt leurs semblables dans le devoir. On me pardonnera bien ce petit avis: car puisque j'ai eu soin d'enseigner aux Marchands à connoître les défauts des marchandises des Isles, il me semble qu'il est juste d'empêcher que les Habitans ne soient trompez dans celles qu'ils achètent, & l'unique moyen pour cela est la visite des marchandises avec la confiscation & l'amende quand elles se trouvent défectueuses.

Les meilleurs lards viennent de la Rochelle aussi-bien que les farines. Les

Marchands de cette Ville sont accom- 1696.
modans, & on s'est toujours loiié de leur
droiture, de leur fidelité, & de leurs
manieres. Les Normands y ont fait tout
le Commerce pendant un grand nombre
d'années, & on peut dire que ce sont
eux qui ont peuplé les Isles, de sorte qu'il
y a très-peu de familles qui ne soient
Normandes, ou descenduës d'autres fa-
milles Normandes; de là on doit con-
clure que nos Insulaires ne manquent
ni d'esprit, ni d'adresse, & que les uns
& les autres, c'est à-dire, les Marchands
qui viennent de ce pais là, & nos Ha-
bitans n'ont pas oublié la simplicité na-
turelle à leur Nation. C'est un plaisir
de les voir traiter ensemble, les Peuples
moins rusez y trouvent infiniment à
profiter.

Les meilleurs ferremens, comme ha-
ches, serpes, hoïes, toute sorte de fer
travaillé, & les armes viennent de Diep-
pe. La poudre qu'on appelle mal-à-pro-
pos de Cherbourg, car on n'y en a ja-
mais fait, a toujours passée pour la meil-
leure, & a été long-tems l'unique dont
nos Boucaniers se servoient. Les Nor-
mands portent encore aux Isles des toiles
& des dentelles de toute espèce, des cha-
peaux, des ouvrages d'ivoire, des draps,

1696. & comme ils sont voisins de Paris, qui est la source intarissable des modes, ils sont aussi toujours les premiers, ou du moins ils le peuvent être, qui en portent l'usage dans nos Isles.

Les meilleurs vins François viennent de Bordeaux & des environs. On sçait que tous les vins qu'on charge à Bordeaux, ne sont pas des vins de Grave ou de Gravier, & qu'il y en a infiniment davantage qui sont dans le Palus, c'est-à-dire, de ces endroits bas & gras, qui donnent des vins épais & durs, si recherchez des Peuples du Nord. C'est à ceux qui les achètent à les prendre pour ce qu'ils sont après les avoir bien goûtés, sans s'arrêter aux titres pompeux que les Marchands leur donnent: car ces Marchands sont Gascons, & jouissent aussi bien que les Italiens du privilege d'amplifier autant qu'ils veulent tout ce qu'ils disent. Sur quoi il faut remarquer que quand ces vins communs, c'est à dire, ces vins de Palus sont bien choisis, & qu'ils ont passé la mer, ils se dépurent, & sont infiniment meilleurs aux Isles que dans le pais qui les a produits.

On ne peut croire la consommation de vin qui se fait dans les Isles. Je n'ose rapporter ce que les Fermiers du Do-

maine du Roi m'en ont dit, de crainte 1696.

qu'on ne me soupçonne d'exagération.

Il est très-certain, & tous ceux qui con-

noissent le pais en conviennent, que

quelque quantité que les Flottes en ap-

portent, s'il se passe deux ou trois mois

sans qu'il vienne des Vaisseaux, on est

presque par tout réduit à l'eau.

Les vins de Bordeaux, de Cahors, &

autres de ces côtez-là, ne sont pas les

seuls que l'on porte aux Isles. On y en

porte de Provence, de Languedoc, d'I-

talie, d'Espagne, de Madere, de Ca-

narie, de Portugal. J'y ai bû des vins

du Rhin, du Necre, de Moselle, &

des vins de Bourgogne & de Champa-

gne, qu'on avoit fait venir en bouteil-

les. C'est le moyen le plus sûr de con-

server ces deux derniers.

A l'égard des eaux-de-vie, & de tou-

tes sortes de liqueurs, tant de France que

des pais étrangers, la consommation qui

s'en fait passe l'imagination : tout le

monde en veut boire, le prix est la der-

niere chose de quoi on s'informe. Il

suffit que toutes ces boissons soient bon-

nes pour en avoir un débit prompt &

avantageux.

Les bonnes eaux-de-vie viennent de

Nantes, de Cognac, d'Andaye, d'Or-

1696. léans, & de la Rochelle. Il vient quantité de liqueurs & de vins, de liqueurs de Provence & de Languedoc, de la cire en cierges & en bougies, des fruits secs, de l'huile d'olives, du savon, des capres, des olives, des pistaches du Levant, des fromages de Roquefort, de Parmesan & d'Auvergne, & une infinité d'autres denrées pour la bouche, tant pour le nécessaire que pour le plaisir, & quelque quantité qu'on en apporte, tout est enlevé, & les Magazins les mieux fournis sont vuidez dans un moment.

Quant aux choses qui sont nécessaires pour l'entretien des Habitans, ou pour leur plaisir, ou la fourniture de leurs Habitations, on trouve toujours à les vendre promptement, & avec profit. On compte parmi les choses nécessaires à une Habitation, les chaudières de cuivre & autre matière, & les autres équipages des Moulins, des Sucrieries, des Rafineries, des Vinaigreries, ou Distillatoires, & des outils pour tous les métiers qui sont établis aux Isles.

Ce qui est nécessaire pour l'entretien des Habitans ne peut jamais être apporté en trop grande quantité, trop bien choisi, trop à la mode, ou trop riche, & trop cher. Les toiles les plus fines, les

plus belles mouffelines, & les mieux travaillées, les perruques les plus à la mode, les chapeaux de castor, les bas de soye & de laine, les souliers, les botines, les draps de toute espèce, les étoffes de soye, d'or & d'argent, les galons d'or, les cannes, les tabatieres & autres semblables bijoux; les dentelles les plus fines, les coëffures de femme de quelque prix qu'elles puissent être, la vaisselle d'argent, les montres, les pierreries, en un mot, tout ce qui peut servir à l'habillement des hommes, à l'ameublement & ornement des maisons, & sur tout aux parures des femmes; tout est bien vendu cherement & promptement: car le sexe est le même par tout le monde, c'est-à-dire, vain, superbe, ambitieux; les Marchands n'ont point à appréhender de n'être pas bien payez de ce qu'elles prennent chez eux pour leur usage particulier. Quand les maris sont un peu difficiles sur ce point, elles ont toutes naturellement des talens merveilleux pour les mettre à la raison, & quand cela manque, elles sçavent en perfection faire du Sucre, de l'Indigo, ou du Cacao de Lune, avec quoi elles contentent les Marchands, qui accoûtumés à ces manœuvres, leur prêtent la main, &

On appelle Sucre ou Indigo de Lune, celui qu'on fait enlever la nuit par des Esclaves affidez, & que l'on vend, ou pour payer les choses qu'on a achetées à l'insçu des maris, ou des peres, auxquels il est inouï qu'on ait jamais dit le véritable prix des choses qu'on a achetées. Je connois des femmes & des filles de ce pais là, qui pourroient faire leçon publique de la fabrique du Sucre de Lune.

A propos d'étoffes d'or, je me souviens qu'étant au Fort Saint Pierre de la Martinique vers la fin de 1704. il y arriva un Marchand de Lyon, qui croyant faire un gain considérable, avoit porté à Cartagene en terre ferme beaucoup de ces étoffes d'or & d'argent, qui se fabriquent à Lyon & à Marseille: il espéroit en tirer du moins quatre ou cinq cens pour cent de profit. Il avoit été trompé: Messieurs les Espagnols ne s'étoient pas trouvez d'humeur à lui donner soixante, quatre vingt, & cent écus de l'aune de ses étoffes, de sorte qu'après avoir rodé assez long-tems la côte de Cartagene & de Caraque sans rien vendre, il étoit passé enfin à la Martinique avec sa Cargaison toute entiere.

Il vint chez nous, & m'apporta quel-

ques pièces de ces belles étoffes, croyant 1696.
que je les acheterois, pour faire des ornemens d'Eglise. Je les vis, elles me plûrent beaucoup, mais je lui dis que nous n'étions pas dans l'habitude d'acheter des ornemens d'Eglise, & qu'il y avoit bien des années que nous nous reposions de ce soin sur nos Flibustiers, qui se chargeoient d'entretenir nos Eglises sans qu'il leur en coûtât rien ni à nous aussi. En effet, ils ont toujours eu une attention extrême dans les pillages des Villages, ou dans les prises des Vaisseaux, de mettre à part ce qu'ils croyent convenir aux Eglises, & d'en faire présent à celles des lieux où ils font leurs armemens. Ils apportèrent autrefois à la Tortuë tous les ornemens & les vases sacrez de l'Eglise de Marecaye, & jusqu'aux cloches & au coq de cuivre, qui étoit à la pointe du clocher. Ils ont toujours continué d'en user de même, & leur pieté répondant à leur bravoure, nous avons toujours eu de quoi entretenir nos Eglises sans rien acheter, quand elles se sont trouvées dans des lieux fréquentez par les Flibustiers.

Cette déclaration chagrina fort le Marchand Lionnois, il ne lui convenoit point du tout de reporter sa Marchan-

1696. dis-je en France, où il n'auroit peut-être pas été en état de la payer. Son embarras me fit pitié, je pensai un peu à ce que je pourrois faire pour lui, & je lui dis de me laisser deux de ses pièces d'étoffes, & que si quelqu'un venoit lui en demander, de n'en montrer que deux ou trois, comme s'il n'en avoit pas davantage.

Je m'en allai sur le soir en une maison de notre voisinage, où je sçavois bien que je trouverois bonne compagnie de Dames, & je fis porter avec moi ces deux pièces. Je feignis qu'on m'avoit prié de chercher quelque belle étoffe, pour faire un jupon à une nouvelle mariée, que j'avois eu le bonheur de trouver ces deux pièces, sur lesquelles je les priois de me déterminer pour le choix que j'en devois faire, parce que je ne m'entendois pas assez à ces sortes de choses.

On peut croire que ces étoffes furent bien regardées, mais on vouloit sçavoir pour qui elles étoient destinées (car la curiosité est par tout naturelle au sexe,) & je n'avois garde de les satisfaire sur ce point. Elles passèrent en revûë toutes les filles à marier qui étoient dans le quartier, & dans tout le reste de l'Isle, sans que je disse rien, ni pour approuver, ni

pour désapprouver ce qu'elles pensoient; 1696.
enfin elles en nommerent une, qui demeu-
roit au Cul-de-sac Marin, c'est-
à-dire, à vingt bonnes lieuës du Fort
Saint Pierre: je fis un petit souÿris, qui
leur fit croire que c'étoit pour celle-là,
& aussi-tôt j'eus le plaisir de les entendre
raisonner tout de leur mieux sur la fa-
mille, les biens, les qualitez, & la beau-
té de cette pauvre fille, qui ne pensoit à
rien moins qu'à se marier, & à mettre un
si beau jupon. La conclusion de tous leurs
discours fut, que si une telle faisoit por-
ter des jupons d'étoffe d'or à sa fille,
elles en pourroient bien porter aussi, &
en faire porter à leurs enfans; & sur le
champ, elles vouloient se partager les
deux piéces, sans s'informer du prix, ni
s'embarasser comment je pourrois m'ac-
quitter de ma prétendue commission.
J'eus toutes les peines du monde à les re-
titer de leurs mains, aussi déterminé sur
le choix, que j'en étois peu en peine:
car elles ne pûrent jamais s'accorder.
Quand je les eus mis en si bon train, je
leur dis le nom du Marchand, en les
avertissant, que si elles en vouloient
avoir, il falloit qu'elles se pressassent,
parce qu'il en avoit très-peu, & qui
étoient peut-être déjà retenus.

1696.

C'en fut assez , je n'étois pas encore arrivé au Couvent, qu'elles étoient déjà chez le Marchand. Il suivit mon conseil, il en montra peu, & c'étoit toujours les dernières pièces qu'il leur falloit à merveille, & dès ce même soir, il en vendit cinq ou six. Il vint le lendemain matin me remercier du service que je lui avois rendu, & en peu de jours il se défit très-avantageusement de toute sa marchandise.

Il n'y a que les Livres dont jusqu'à présent, on n'a pas fait un grand commerce dans nos Isles. On recherchoit les armes avec plus d'empressement, un bon fusil, une paire de pistolets d'un bon Maître, un coutelas de bonne trempe, c'étoit à quoi pensoient nos anciens Habitans; semblables aux Lacédémoniens, ils sçavoient faire des actions de valeur, prendre des Gallions à l'abordage, forcer des Villes sans Canon, défaire des Nations étrangères, mais ils ne sçavoient pas écrire leurs faits héroïques. Les choses sont à présent changées; quoique nos Créolles & autres Habitans n'ayent point dégénéré de la bravoure de leurs ancêtres, ils ont donné dans le goût de tout le reste du monde, ils veulent paroître sçavans, ils lisent tous, ou veu-

1696.
lent paroître avoir lû, ils jugent des Sermons, des Plaidoiers, quelques-uns, & entre les autres Mr. . . . font des Harangues. Déjà la plûpart de nos Conseillers ont étudié en droit, se sont fait recevoir Avocats au Parlement de Paris, il y en a même un qui est Docteur en Droit : les femmes s'en mêlent aussi, & au lieu de s'en tenir à leur quenouïlle, & à leur fuseau, elles lisent les gros Livres, & se piquent d'être sçavantes : j'en connois une qui explique Nostradamus aussi-bien pour le moins que le Ministre Jurieu expliquoit l'Apocalypse. On a érigé plusieurs Sieges de Justice, tous bien garnis de Procureurs, de Notaires, de Sergens, & autres semblables suppots de Justice. Les Chirurgiens qui jouïoient autrefois les trois grands Rôles de la Médecine, sont à présent renfermez dans les bornes de leur état, il y a des Médecins & des Apoticaire. Nous avons en quantité des Arpenteurs, des Ingénieurs, des Botanistes, des Astronomes : nous avons même des Astrologues & autres semblables gens inutiles ou nuisibles au Public, il faut des Livres à tout cela ; car quoique la plûpart n'y entendent rien, ils veulent paroître sçavans, il leur faut pour cela des cabinets de Livres, qui

1696. pourront avec le tems se changer en Bibliothèques ; c'est ce qui me fait dire qu'un Libraire bien assorti y feroit parfaitement ses affaires, sur tout s'il étoit homme d'esprit & accommodant, & qu'outre ses Livres, sa Boutique fût encore garnie de papier de toutes sortes, d'écrivoires les plus à la mode, de cire d'Espagne, de cachets riches, & bien gravez, de lunettes d'approches & autres espèces, & de toutes ces galanteries que l'on vend au Palais. Il pourroit s'attendre que sa Boutique, grande, propre & fraîche, seroit toujours remplie des gens oisifs dont le pais ne manque pas, & le rendez-vous des Nouvelistes, & de tous ces gens désœuvrez, qui réglent les devoirs & les intérêts de tous les autres, pendant que tout est en désordre chez eux. Mais qu'importeroit au Libraire, pourvû qu'il vendît bien ses Livres & ses autres assortimens.

Je passe plus loin, & la situation des affaires dans nos Isles me fait croire qu'un Imprimeur y est nécessaire. Car enfin tant de gens qui lisent, liront-ils toute leur vie sans rien écrire ? N'auront-ils pas la démangeaison de devenir Auteurs ? M. * *. Créolle de la Martinique, Docteur en Droit, & Conseiller au Con-

seil Souverain de cette Isle, nous a 1696
déjà donné des Romans Espagnols de sa
façon, & peu s'en est fallu qu'il n'ait
composé une Histoire générale de Saint
Domingue, sur les Mémoires qu'un Mis-
sionnaire avoit dressés : d'ailleurs il est
Poète riche, & aime peu l'embarras des
affaires ; il écrira sans doute, & sera
bien aise de faire imprimer ses Ouvra-
ges sous ses yeux. On peut tout espérer
de son génie, & on doit tenir pour assû-
ré, que beaucoup d'autres l'imiteront :
ainsi sans être Prophète & sans vouloir
pénétrer dans l'avenir, il me semble
déjà voir une foule d'Auteurs sortir de
nos chaudières à Sucre, & de nos Barri-
ques de Cacao.

D'ailleurs on fait à présent des procès
par écrit, & par conséquent, il faut des
Factum : or quelle grace auront des
Factums écrits à la main, à combien de
fautes & de ratures ne seront-ils pas su-
jets ? Quelle dépense ne faudroit-il pas
pour en donner à tous les Juges, & à
tous ceux qu'on a intérêt d'instruire de
la bonté de sa cause ?

Il aborde un très-grand nombre de
Vaisseaux aux Isles, & souvent bien plus
que dans des Ports de mer des plus con-
sidérables du Royaume, où on a soin

1696. d'instruire le Public par des affiches, & par des billets, de l'arrivée des Bâtimens, de l'état de leurs cargaisons, du tems de leur départ, & du lieu où ils doivent aller; tout cela s'imprime, & est d'une très grande commodité pour les Négocians. On en feroit de même aux Isles, & on s'en trouveroit bien. Je le répète donc, il y faut établir une Imprimerie; & pour peu qu'elle soit bien fournie, & le Maître habile & diligent, je lui réponds qu'il fera une fortune considérable.

Voilà un abrégé des choses que l'on peut porter aux Isles, & s'enrichir par leur vente; mais il faut que les Marchands se mettent en tête de n'y envoyer que ce qu'il y a de plus beau en Europe. Ce n'est plus le tems d'y porter de la verroterie ou des babilles, nos Sauvages mêmes n'en font plus de cas. Il faut tout ce qu'il y a de plus beau, de plus riche, de plus nouveau, de meilleur goût sans s'embarasser du prix, c'est l'unique moyen d'avoir un prompt débit, & un profit considérable.

Les Marchands qui voudront faire un Commerce avantageux, doivent avoir un Associé, ou un Commis résident en quelque une de nos Isles. La Martinique

est la plus propre pour cet effet de toutes les Isles du Vent. Il faut avoir soin que les Magazins soient toujours remplis, & toujours assortis, afin d'être en état de débiter les marchandises sans se presser, & quand on trouve l'occasion plus favorable, & les remplir de Sucres bien conditionnez, & autres marchandises du pais, afin que les Vaisseaux arrivants, ils n'ayent qu'à décharger promptement ce qu'ils ont apporté d'Europe, & recharger sur le champ les marchandises qu'ils trouveront dans les Magazins. Par ce moyen ils feront deux voyages dans la même année, & ne se consumeront point en frais & gages d'Equipages, leurs cargaisons se vendront mieux, & leurs retours mieux choisis. C'est de cette maniere que Mrs Maurellet de Marseille, & quelques autres Marchands ont fait des fortunes considérables dans le Commerce de l'Amérique. Mais il faut pour cela avoir toujours un fond d'avance, & ne pas attendre le retour d'un envoi, pour songer à en faire un autre. Il faut avec cela mettre à la conduite des affaires un Associé ou un Commis qui soit sage, homme d'honneur, de bonne conscience, qui soit poli & accommodant, qui connois-

1696. se, ou du moins qui s'étudie à connoître le pais, c'est-à-dire, les marchandises qui s'y fabriquent, & les Habitans, qui soit attentif à ses affaires, qui voie tout par lui-même, sans s'en rapporter le moins qu'il est possible, à ceux qui sont employez sous lui, & sur tout qui n'ait point de passion violente, ou d'attachement pour le vin, le jeu & les femmes.

Je souhaite que les Habitans des Isles & les Marchands qui y trafiquent, profitent des lumieres qu'un long séjour dans le pais, & les emplois que j'y ai eus m'ont procurées, & qu'ils se servent des biens qu'ils pourront acquerir par ces moyens comme de vrais Chrétiens doivent faire.



CHAPITRE III.

L'Auteur est attaqué du mal de Siam. Effet prodigieux du Tonnerre. De l'Oiseau appelé Colibris. Des Burgans de teinture, & des Liannes à Sang & à Eau.

Quelques affaires m'obligeant de faire un voyage au Fort S. Pierre au commencement de Mai 1697. j'écrivis au Supérieur de notre Mission pour le prier de venir tenir ma place au Fonds S. Jacques pendant quelques jours. Il le fit de bonne grace, & vint. Je partis aussi-tôt qu'il fut arrivé. J'achevai en trois ou quatre jours ce que j'avois à faire; mais lorsque je me disposois à m'en retourner à ma résidence, je me sentis attaqué d'une violente douleur de tête & de reins, accompagnée d'une grosse fièvre; symptômes assurez du mal de Siam. Je fus d'abord saigné au pied, & puis au bras. Cette dernière saignée fit désespérer de ma vie, parceque je m'évanouis, & malgré tout ce qu'on put faire, je demurai près d'une heure sans connoissance. Je revins enfin com-

Accident arrivé à l'Auteur.

1697. me d'un profond sommeil ; quelques heures après, il me prit un crachement, ou plutôt un vomissement de sang très-fort, & qui me faisoit tomber dans des espèces de convulsions, quand au lieu de sang pur & liquide, j'étois obligé de jeter des grumeaux d'un sang épais & recuit. Cela dura près de vingt-quatre heures. Pendant ce tems-là mon corps se couvrit de pourpre depuis la tête jusqu'aux pieds, les taches qui étoient de la grandeur de la main, & de différentes couleurs, s'élevoient sensiblement au-dessus de la peau. Je souffris de grandes douleurs le troisième & le quatrième jour. Le cinquième je fus surpris d'une léthargie, ou sommeil involontaire qu'on ne pouvoit vaincre. J'avois reçu les Sacremens le jour précédent, ce qui fit que je priai le Religieux qui étoit avec moi de me laisser en repos, & de dire aux Médecins de laisser agir la nature, & qu'étant entre les mains de Dieu, j'attendrois avec une entière résignation ce qui m'arriveroit. J'avois cependant une espérance certaine, & comme une assurance morale, que cette maladie n'auroit point de fâcheuses suites, je le dis à mon Confrere, que je voyois tout consterné ; il se rassura un

peu, & me laissa en repos. Je dormis 1697.
près de vingt heures sans m'éveiller, &
pendant ce tems-là, j'eus une crise ou
sueur si abondante qu'elle perça plusieurs
matelas les uns après les autres. Je me ré-
veillai enfin fort surpris de me trouver
dans un autre lit, & d'en voir deux dans
la chambre où il n'y en avoit qu'un,
quand je m'étois endormi. Je demandai
d'abord à manger. On voulut me porter
dans l'autre lit, comme on me dit qu'on
avoit fait plusieurs fois pendant mon
sommeil; mais j'assurai que je me sento-
is assez de force pour y aller. En effet, je
me levai, on me changea de linge, & je
me couchai dans l'autre lit, me trouvant
sans autre incommodité qu'une faim ca-
nine qui me dévorait. On m'apporta un Guérison
bouillon que j'avalai comme si ç'eût été extraor-
une goutte d'eau; mais il fallut pour avoir dinaire
la paix, me donner du pain & de la vian- de l'Au-
de, sans quoi je voulois me lever pour teur.
en aller chercher. Je m'endormis après
que j'eus mangé, & ne me réveillai que
six ou sept heures après, avec la même
faim, sans la moindre apparence de fié-
vre, ni de mal de tête. Il ne me restoit
de ma maladie que les marques du pour-
pre, qui m'avoient rendu le corps mar-
qué comme celui d'un Tigre.

— 310 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1697. Le huitième jour sur le soir, je com-
mandai à deux Nègres que j'avois amené
avec moi de notre Habitation, de me te-
nir mon cheval prêt pour le lendemain
trois heures avant le jour, & d'acheter
deux ou trois volailles roties, avec du
pain & du vin pour eux & pour moi,
& sur tout de ne dire à personne que je
voulois partir.

Con-
jecture
qu'on ti-
roit des
malades
par les
fourmis.

La raison qui me faisoit précipiter ainsi
mon départ, étoit que j'étois mangé des
fourmis. Je n'en avois pas une seule au-
tour de moi au commencement de ma
maladie, quoique dans ce tems-là, la
basse-terre en fût toute couverte. On re-
gardoit comme un signe mortel, quand
les fourmis fuyoient les malades comme
elles m'avoient fui; mais ces insectes
ayant reconnu après la crise, qu'elles s'é-
toient trompées, & que je ne devois pas
mourir, elles étoient revenuës en si
grand nombre, & avec tant de fureur
qu'elles sembloient me vouloir dévorer
tout vivant, parceque je leur échappois
par ma guérison. Cette incommodité
ne se trouvant point chez nous à la Ca-
besterre, j'avois résolu d'y retourner,
& pour n'avoir point de procès avec
les Médecins & mon Confrere, je vou-
lois partir sans dire adieu à personne.

Mes Nègres ne manquèrent pas de me venir avertir sur les trois heures du matin. Je me levai aussi-tôt, ils m'aiderent à m'habiller; nous sortîmes doucement, & je montai à cheval, laissant toutes mes hardes dans la chambre, à la réserve de mon manteau, que je mis sur mes épaules, parcequ'il faisoit froid. La tête me tourna un peu quand je commençai à marcher, cela m'obligea de faire tenir un des deux Nègres à côté de moi pour me soutenir dans un besoin, pendant que l'autre alloit devant le cheval pour l'empêcher de s'écarter, ou d'aller trop vite.

Nous arrivâmes au morne de la calle-basse vers les sept heures. Le travail du chemin, & le froid avoient tellement augmenté mon appétit qui n'étoit déjà que trop grand, que je n'eus presque pas la patience d'attendre que les Nègres eussent amassé quelques fougères pour m'asseoir, & manger plus à mon aise. De deux chapons qu'ils avoient acheté, je leur en donnai un, & je mangeai l'autre, ou plutôt je le dévorai dans un moment. Je repris ensuite la moitié de celui que je leur avois donné, & je les avertis de manger promptement. Ils le firent aussi-tôt, & bien leur en prit: car pour peu

1697. qu'ils eussent tardé, ils n'auroient point déjeuné, & cependant après avoir tant mangé, j'avois encore un appétit aussi dévorant que s'il y avoit eu trois ou quatre jours que je n'eusse mangé. Je remontai à cheval, & continuai mon voyage vers la grande anse, où j'arrivai sur les dix heures. Je surpris infiniment le Curé, & tous ceux que je rencontrai sur le chemin, qui virent avec étonnement que j'avois encore le visage & les mains toutes couvertes de pourpre. Je ne manquai pas de demander à manger en arrivant. On m'en apporta, & je mangeai à peu près comme un homme qui meurt de faim en attendant le dîner, je me mis dans un hamac, où je m'endormis si bien, qu'il fallut me réveiller pour dîner. J'arrivai sur le soir au Fonds S. Jacques, où le Supérieur pensa tomber de son haut quand il me vit. Un moment après que je fus arrivé, il reçut une Lettre du Religieux qui étoit au Mouillage, qui lui marquoit la peine où il étoit de ne sçavoir ce que j'étois devenu, qu'il supposoit cependant que j'étois retourné au Fonds S. Jacques, parce qu'on n'avoit trouvé ni les Nègres, ni mon cheval, & que le Médecin l'avoit assuré que je ferois un grand coup, si je

je pouvois y arriver en vie , & qu'en cas 1697.
que cela fut , il falloit me garder à vûë
dans une chambre bien close , jusqu'à
ce que les marques du pourpre étant dis-
sipées , on n'eût plus lieu de craindre
une rechûte , à laquelle il n'y avoit
point de remède. Je promis tout ce
qu'on voulut , pourvû qu'on me don-
nât à manger ; mais dès le lendemain je
montai à cheval , & m'en allai visiter les
travaux qu'on avoit fait en mon absen-
ce , me trouvant entierement délivré
d'une maladie si dangereuse sans pren-
dre aucun remède depuis que je m'étois
échapé de la Basse-terre , & sans autre
mal que d'avoir changé de peau , & d'a-
voir souffert pendant plus de trois mois
une faim canine si furieuse , que je n'é-
tois pas maître de ma raison , & que
j'aurois mangé jour & nuit sans me ras-
sasier. Le Médecin , les Chirurgiens , &
les Religieux de la Charité regarderent
ma guérison & les suites qu'elle avoit
eûes , comme la chose la plus particu-
liere qu'ils eussent encore vûë dans cette
maladie.

Suite de
la mala-
die de
l'Auteur.

Nous reçûmes cinq Religieux de Fran-
ce dans les mois de Juin & de Juillet. Des
deux premiers qui arriverent , on en mit
un au Cul-de-sac de la Trinité à la place

1697

du Pere Estienne Astrucq, qui souhaitoit de se retirer en France, après avoir servi les Missions pendant plus de dix ans avec beaucoup de pieté, de charité & de zèle, & avoir rempli toutes les charges de la Religion, avec toute la prudence, le désintéressement & le bon exemple qu'on pouvoit attendre d'un très-parfait Religieux. On envoya le second au Fonds S. Jacques, pour me soulager du service d'une des deux Paroisses que je servois seul depuis six à sept mois. Ce Religieux nommé Jean Mondidier étoit de ma Province, & encore fort jeune. Le Supérieur me chargea d'en avoir soin, de l'instruire, & de veiller sur sa conduite. Comme il étoit d'un bon naturel, fort sage, fort doux, & qu'il avoit été parfaitement bien élevé, il me donnoit assez de satisfaction; il n'y avoit qu'une chose qui me faisoit de la peine, c'est qu'ayant aimé la chasse avant d'être Religieux, cette passion s'étoit réveillée si fortement que je ne pouvois lui faire entendre raison là dessus. Je craignois sans cesse qu'il ne fût mordu de quelque serpent, ou qu'il ne fût cause que le petit Nègre qui le suivoit, n'eût le même accident. Outre cela il usoit plus de poudre que quatre Chasseurs, & per-

doit la plus grande partie de son tems 1697.
à cet exercice. Je m'apperçûs un jour
qu'il manquoit beaucoup de poudre
dans un barril que j'avois acheté pour
faire sauter des pierres de taille ; je me
doutai aussi-tôt que mon chasseur avoit
voulu s'en pourvoir d'une bonne quan-
tité , pour n'être pas obligé de m'en de-
mander si-tôt. Je voulus m'en éclaircir
avec lui , & je n'en pus rien tirer ; je
croi que je l'ignorerois encore à présent
sans l'accident qui me le découvrit quel-
ques jours après.

Le 16 Août nous fûmes priez à dîner
par le Pere Curé de la Grande Ance , où
l'on célébroit ce jour-là la Fête de Saint
Hyacinthe Patron de la Paroisse. Pen-
dant que nous étions à table , il survint ^{Effers du}
un grand orage , & le tonnerre tomba ^{tonnerre}
sur notre Maison du Fonds S. Jacques. Il
perça le toit en plus de mille endroits , à
peu près comme si on y eût tiré plusieurs
coups de canon chargez de balles de
mousquets. Il brisa tous les carreaux de
ma chambre , sur lesquels étoit un cof-
fre qui renfermoit encore environ qua-
tre-vingt livres de poudre qui restoient
du barril. Il fit encore bien d'autres fra-
cas , entre lesquels le plus extraordi-
naire fut de rompre en pièces le lit &

1697. le coffre de mon Compagnon, & de fermer par toute la maison, la cour & le jardin toutes ses hardes & ses meubles, sans laisser autres choses dans la chambre que quelques paquets de gros papier où étoient renfermées plus de vingt livres de poudre qu'il avoit ôté du baril. Le Rafineur envoya un Nègre à cheval, pour m'avertir du désordre qui étoit arrivé dans la maison, où le tonnerre avoit mis le feu en se retirant. Je vins à toute bride, pour tâcher de remédier à ce malheur. Je trouvai que nos gens aidés par la grosse pluye qui avoit suivi le tonnerre, avoient éteint le feu presque aussi-tôt qu'il avoit été allumé; & je vis avec la dernière surprise que le tonnerre avoit calciné la poudre qui étoit dans ces paquets, & l'avoit réduit en une espèce de charbon, ou de pierre noire, comme si c'eût été du charbon pilé & réduit en masse avec de la gomme, qui ne se froissoit qu'avec difficulté, auquel il ne restoit qu'une légère odeur de soulfre, & qui ne brûloit pas plus vite que le charbon de terre, dont on se sert dans les forges. J'ai fait voir des morceaux de cette poudre calcinée, & j'en ai donné à plusieurs personnes qui ne pouvoient assez admirer ce prodige.

Ce coup de tonnerre fit beaucoup de 1697.
peur à nos gens , & en auroit fait bien
davantage à mon Compagnon & à moi ,
si nous avions été dans nos chambres , &
me causa bien de la dépense pour réparer
la charpente , la couverture , & tout ce
qu'il avoit brisé , mais il fit un bien dont
j'eus lieu de remercier Dieu , qui fut de
faire perdre la passion de la chasse à mon
compagnon , qui n'y voulut plus retour-
ner depuis la déroute de son magasin à
poudre. Il s'appliqua avec succès à des
choses plus convenables à son état , &
pour se délasser un peu l'esprit , il en-
treprit d'élever & d'apivoiser des Co-
libris.

Cet oiseau est sans difficulté le plus Descrip-
tion de
l'Oiseau
appelé
Colibris.
beau & le plus petit qu'il y ait au mon-
de. Il y a des Auteurs qui l'appellent oi-
seau bourdonnant , parceque quand il
vole, il bourdonne comme les abeilles ,
ou comme ces grosses mouches qu'on
appelle des bourdons. D'autres l'appel-
lent l'oiseau-mouche à cause de sa peti-
tesse. Nos François le nomment Coli-
bris , qui est le nom que les Caraïbes
lui ont donné. Il me semble qu'on s'y
doit tenir : car il est permis aux gens de
donner des noms à ce qui dépend de
leur Domaine. Lorsqu'il est plumé, il

1697. n'est guères plus gros qu'une noisette, je parle du mâle : car la femelle est encore plus petite. Il ne paroît quelque chose que quand il est couvert de plumes. Elles sont en partie d'un verd doré tirant sur le violet changeant, & tellement nuancé qu'il est difficile de connoître parfaitement de quelle couleur elles sont. Ces plumes sont extrêmement fines & déliées, & couvertes d'un petit duvet surdoré, le plus fin qui se puisse imaginer. Les mâles ont sur la tête une huppe en maniere de couronne de très-belles plumes, les femelles n'en ont point. Le bec de cet oiseau est long d'environ un pouce, fort délié, & un peu courbe. Il en sort une petite langue fine, longue, & divisée en deux, comme deux filets qu'il passe sur les fleurs, & sur les feüilles des plantes odoriférentes pour en enlever la rosée qui lui sert de nourriture. Ses aîles sont dans un mouvement si vif, si prompt & si continu, qu'on a peine à les discerner. Il ne s'arrête presque jamais dans un même endroit, il est toujours en mouvement, il ne fait autre chose, que d'aller de fleur en fleur, où ordinairement sans poser le pied, & volrigeant sans cesse autour, il y passe la langue, & en re-

cuëille la rosée. Les enfans prennent 1697.
ces petits oiseaux avec des baguettes fro-
tées de glu ou de gomme ; ils s'appro-
chent doucement des endroits où ils les
voyent , en remuant en l'air leurs ba-
guettes , ces petits animaux ne manquent
pas de s'en approcher pour découvrir ce
que c'est , ils y passent la langue , & de-
meurent pris. On leur enfonce aussi tôt
un petit brin de bois dans le fonde-
ment , on le tourne pour y faire att-
cher les intestins , & on les tire dehors ,
après quoi on les pend par le bec à la
cheminée , où ils séchent entierement
sans que leurs plumes se détachent. Le
meilleur cependant est de les faire sé-
cher dans une étuve enveloppez dans
de petits sacs de papier : car il est cer-
tain que la fumée , ou une chaleur trop
vive , gâte toujours un peu le brillant
du coloris de leurs plumes. Leurs nids
ne sont pas moins dignes d'admiration.
Ils sont suspendus en l'air à quelque pe-
tite branche , ou même dans les mai-
sons , ou autres lieux qui les mettent à
couvert du vent , de la pluye & du So-
leil. Ils sont environ de la grosseur de
la moitié d'un petit œuf de poule , com-
posez de petits brins de bois entrelaslez
comme un panier , garnis de coton &

1697.

de mouffe, d'une propreté & d'une délicatesse merveilleuse. Ils ne font jamais que deux œufs gros comme des pois communs, blancs, avec quelques petits points jaunes. Le mâle & la femelle les couvent l'un après l'autre; mais la femelle y est bien plus long-tems que le mâle, elle ne les quitte que quelques momens le soir & le matin, pour aller chercher sa nourriture. Le mâle tient sa place pendant ce tems-là, afin que les œufs ne se refroidissent point. Les petits étant éclos ne paroissent pas plus que deux mouches, qui se couvrent peu à peu d'un duvet très-fin, auquel les plumes succèdent dans la suite.

Je montrai au Pere Mondidier un nid de ces petits oiseaux, qui étoit sur un appentis auprès de la maison. Il l'emporta avec les petits, lorsqu'ils eurent quinze ou vingt jours, & le mit dans une cage à la fenêtre de sa chambre, où le pere & la mere ne manquerent pas de venir donner à manger à leurs enfans, & s'apprivoiserent tellement qu'ils ne sortoient presque plus de la chambre, où sans cage, & sans contrainte ils venoient manger & dormir avec leurs petits. Je les ai vû souvent tous quatre sur le doigt du Pere, qui chantoient comme

s'ils eussent été sur une branche d'arbre. 1697.

Il les nourrissoit avec une pâte très fine, & presque claire comme de la boüillie, qu'il faisoit avec du biscuit, du vin d'Espagne & du Sucre. Ils passoient leur langue sur cette pâte, & quand ils étoient rassasiez, ils voltigeoient & chantoient. Leur chant est une espèce de petit bourdonnement fort agréable; il est clair & foible, étant proportionné à l'organe qui le produit. Je n'ai rien vû de plus aimable que ces quatre petits animaux qui voltigeoient de tous côtez dedans & dehors la maison, & qui revenoient dès qu'ils entendoient la voix de leur pere nourricier. Il les conserva de cette maniere pendant cinq ou six mois, & nous espérions de voir bientôt de leur race, quand le Pere ayant oublié un soir d'attacher la cage où ils se retiroient, à une corde qui pendoit du plancher pour les garantir des rats, il eut le chagrin de ne les plus trouver le lendemain matin. Ils avoient été devorez.

On prétend qu'il y en a de cinq ou six espèces qui ne diffèrent entre-elles que par la grosseur, & le coloris de leurs plumes. A l'égard de la grosseur, il m'a paru que cette différence étoit assez dif-

1697. facile à remarquer, & pour le coloris, je ne vois pas que cela doive faire une espèce particulière, vû le peu de différence qu'il y a entr'eux.

J'eus dans la fin du mois de Juillet deux Hôtes qui m'auroient fait plus de plaisir, s'ils étoient venus m'aider quand j'étois seul. Le premier étoit un Religieux Carme de la Guadeloupe nommé le Pere Raphaël, qui s'étoit mis en tête d'établir les Religieux de son Ordre à la Martinique, en leur procurant les Paroisses de Culs-de-facs Robert & François, où nous n'avions pas de Religieux, parceque la maladie de Siam nous en avoit enlevé un grand nombre. Après qu'il eût demeuré quelques jours dans notre Convent du Mouillage, il prit prétexte de vouloir voir la Cabesterre, afin de pouvoir négocier plus aisément avec les Habitans de ces deux quartiers dont quelques-uns le connoissoient, parcequ'il avoit été leur Curé à Marie-Galante avant qu'ils en fussent chassés par les Ang'ois. Le Supérieur de notre Mission me manda de l'observer de près, & de ne rien oublier pour faire échouer son dessein, mais d'une maniere qui ne lui donnât aucun soupçon que nous l'eussions découvert. Il vint chez nous au

Le Pere
Raphaël,
Carme.

Fonds S. Jacques, où je le retins près d'un mois, remettant tous les jours sous différens prétextes le voyage qu'il vouloit faire en ces quartiers-là, pour voir ses anciens amis, où je le voulois accompagner; & afin qu'il ne s'ennuyât pas, je fis en sorte que nos Curez du Macouba, de la Basse pointe, & de la Grande Ance l'inviterent chez eux à quelques Fêtes, où ils le retinrent le plus long-tems qu'il fut possible. A la fin j'eus nouvelle qu'il nous étoit arrivé trois Religieux de France. Je n'eus garde de le dire à mon Hôte, mais feignant que rien ne me retenoit plus, & que j'étois en état de l'accompagner aux Culs-de-fac Robert & François, nous partîmes ensemble. J'eus le plaisir de voir tous les mouvemens qu'il se donna pour engager les Habitans de ces quartiers à demander des Religieux de son Ordre, pour servir leurs Paroisses, attendu l'impossibilité où nous étions de leur donner des Curez. J'affectai de lui donner toute la commodité qu'il pouvoit souhaiter pour faire ses brigues; mais quand je vis qu'il s'étoit assez fatigué, & que les Habitans commençoient à goûter ses raisons, & les promesses qu'il leur faisoit dont j'étois bien informé, malgré toutes les précautions

1697. qu'il prenoit pour m'en ôter la connoissance, après, dis-je, qu'il eût mis son affaire en bon train au Cul-de-sac-Robert, il voulut pousser jusqu'au Cul-de-sac François, où il espéroit réussir encore plus facilement. Lorsque nous étions sur le point de nous embarquer pour y aller, je demandai au Marguillier qui avoit la clef du Presbytere, s'il croyoit qu'il fût en état de loger le Religieux qui y viendrait dans deux ou trois jours. Cette demande surprit toute la compagnie qui ne s'y attendoit point du tout, & mon Carme plus que tous les autres. Quoiqu'il fût homme d'esprit, il ne pût cacher le désordre où cette nouvelle le mit; il me demanda qui étoit ce Religieux, je lui répondis que je ne le connoissois point, parcequ'il ne faisoit qu'arriver, & que le Supérieur me marquoit seulement de voir si les maisons curiales étoient en état, parceque sur ce que je lui manderois, il envoyeroit deux Religieux pour desservir les Paroisses, ou les employeroit en d'autres endroits. Les Habitans témoignèrent bien de la joye d'être sur le point d'avoir un Curé résident. Le Marguillier me dit que l'Eglise & le Presbytere étoient en état, & que le Re-

ligieux seroit content d'eux. 1697.

Je partis seul pour le Cul-de-sac-François : car mon Compagnon voyant qu'il n'y avoit plus rien à faire pour son dessein, feignit d'être incommodé, & demeura au Cul-de-sac-Robert, où il m'attendit. Les Habitans du Cul-de-sac-François parurent fort contens quand ils scûrent que nous étions en état de leur donner un Curé résident dès qu'ils seroient eux-mêmes en état de le recevoir, & me promirent que ce seroit dans très-peu de tems. Ce n'étoit pourtant pas l'intention de notre Supérieur. Nous avions un besoin plus pressant de Religieux à la Guadeloupe & à S. Domingue, où la maladie avoit emporté presque tous les Curez. Je fis naître exprès un incident sur lequel il falloit avoir la décision de M. l'Intendant, qui ne pouvoit manquer de produire une discussion assez longue pour nous donner le tems de recevoir d'autres Religieux de France. Cela arriva en effet comme nous l'avions pensé, & nous fûmes maîtres de faire déservir les deux Paroisses par le Religieux qu'on mit au Cul-de-sac-Robert, sans que les autres eussent lieu de se plaindre, & par ce moyen d'envoyer un Religieux à la Guadeloupe, & un à S. Domingue. Je

1697. retournai au Cul-de-sac-Robert, où je trouvai mon Carme chez le sieur Gagneron, & je le ramenai au Fonds Saint Jacques. Il n'y demeura pas long-tems, il s'en retourna au Moüillage, & de-là à la Guadeloupe, aussi content des civilités que nous lui avions faites, qu'il l'étoit peu du succès de son voyage.

Le Pere
Plumier
Minime.

L'autre Religieux étoit un Minime Provençal, appelé le Pere Plumier. Il avoit entr'autres talens un génie merveilleux pour la Botanique, & une main admirable pour désigner les plantes. Il avoit été envoyé aux Isles quelques années auparavant avec un autre Provençal, Medecin de Profession & Chimiste. La Cour qui les entretenoit, avoit destiné le Minime pour faire les figures des plantes entieres & dissequées; & le Medecin Chimiste, pour en tirer les huiles, les sels, les eaux, & autres minuties.

Medecin
Chimiste
nommé
Surian.

Le Medecin étoit la copie la plus parfaite de l'avarice qui ait jamais été tirée d'après nature, ou pour parler plus juste, c'étoit l'avarice même. Il me suffira de dire, pour en donner une légère idée, qu'il ne vivoit que de farine de manioc & d'anolis. Quand il partoit le matin pour aller herboriser, il portoit avec

lui une caffetiere monacale, c'est-à-di- 1697.
re, une de ces caffetieres qu'on fait chau-
fer avec de l'esprit de vin. Mais comme
cette dépense auroit été trop contraire à
l'économie dont il faisoit une étroite
profession, il ne garnissoit la sienne que
d'huile de Palma Christi ou de poisson.
Celle qui ne lui coûtoit rien étoit tou-
jours la meilleure. Un petit sachet de fa-
rine de manioc accompagnoit la casse-
tiere. Lorsqu'il étoit arrivé au lieu où il
vouloit travailler, il suspendoit sa cas-
setiere à une branche, après l'avoir
remplie d'eau de balisier ou de fontai-
ne, selon l'endroit où il se trouvoit. Il
cuëilloit en travaillant, & goûtoit les
herbes qui lui tomboient sous la main,
& tuoit autant d'anolis qu'il croyoit en
avoir besoin.

Je croi avoir déjà dit que les anolis Anolis,
espeece de
Lezard,
sa des-
cription.
sont de petits lézards de sept à huit pou-
ces de longueur, y compris la queue,
qui est beaucoup plus longue que le
corps. Ils sont de la grosseur de la moi-
tié du petit doigt. On peut juger ce que
leur corps peut être quand il est vuide
& écorché; quelle graisse & quelle sub-
stance il peut fournir aux herbes avec
lesquelles on le fait cuire. Il faut pour-
tant avouer que ceux qui ne cherchent

1697. dans les viandes que la tendreté & la facilité de la digestion, la trouvent à coup sûr dans celle-ci.

Une heure ou environ avant le tems qu'il avoit destiné pour prendre son repas, il allumoit sa lampe, il mettoit les herbes hachées dans la caffetiere avec autant d'anolis qu'il jugeoit nécessaire, pour donner à son eau & à ses herbes la graisse & le suc convenables pour en faire du bouillon. Quelques graines de bois d'inde écrasées, ou un peu de piment lui tenoient lieu de sel & d'épiceries, & quand ce vénérable dîné étoit cuit, il versoit le bouillon sur la farine de manioc étendue sur une feuille de balisier. C'étoit-là son potage, qui lui servoit en même-tems de pain pour manger ses anolis, & comme la répletion est dangereuse dans les pais chauds, sa caffetiere lui servoit pour le repas du matin & celui du soir, qui tous deux ne lui revenoient jamais à plus de deux sols six deniers. C'étoit pour lui un carnaval, lorsqu'il pouvoit attraper une grenouille, elle lui servoit pour deux jours au moins, tant étoit grande la frugalité de cet homme. J'ai pourtant oüï dire à beaucoup de gens qu'il relâchoit infiniment de cette austerité de vie.

quand il mangeoit hors de chez lui, ou 1697.
aux dépens d'autrui. J'ai crû devoir
mettre ici cette maniere de vie écono-
mique, afin que ceux qui voudront l'i-
miter sçachent comment ils s'y doivent
prendre, & à qui ils ont l'obligation de
l'invention. Il travailloit à amollir les
os, & prétendoit de faire bonne chere
sans rien dépenser, s'il pouvoit trouver
ce secret; mais par bonheur pour les
chiens qui seroient morts de faim, si ce
galant homme eût réüissi, la discorde se
mit entre le Minime & lui, & les obli-
gea de se séparer. Ils revinrent en France
après dix-huit ou vingt mois de travail,
chargez de graines, de feüilles, de ra-
cines, de sels, d'huiles & autres ba-
bioles, & de quantité de plaintes l'un
contre l'autre. Il y a apparence que le
Minime avoit plus de raison que le Mé-
decin, ou qu'il fut mieux écouté, puis-
que celui-ci fut congedié, & que le Mi-
nime fut renvoyé aux Isles pour tra-
vailler de nouveau. A l'égard du Méde-
cin, j'ai sçû étant à Marseille, que con-
tinuant son travail de Botaniste, il avoit
un jour apporté certaines herbes qui lui
avoient paru merveilleuses pour purger
doucement, il en fit faire de la soupe,
qui fit mourir lui, sa femme, ses deux
enfans & sa servante.

Le Mé-
decin
s'empoi-
sonne a-
vec toute
sa famil-
le.

1697. L'occasion du renvoi du P. Plumier

Le Pere
Plumier,
Minime
est ren-
voyé aux
Isles: rai-
son de ce
second
voyage.

aux Isles, fut aussi singuliere qu'inutile. La voici. Un Médecin Anglois avoit publié un Livre de Plantes de l'Amérique, dans lequel il avoit fait graver plus de 60 espèces de Fougères. On crut qu'il étoit de l'honneur de la Nation d'en découvrir davantage; & comme on ne connoissoit personne dans tout le Royaume plus capable de soutenir le poids de cette grande affaire que ce Minime, on lui en donna la commission. Il y avoit environ six mois qu'il étoit arrivé à la Martinique, quand après avoir épuisé toutes les Fougères de la Basse-terre, des Pitous du Carbet, & du Morne de la Calebasse, il vint à la Cabesterre pour y en chercher d'autres. Il avoit logé dans notre Convent du Moüillage tout le tems qu'il avoit demeuré à la Basse-terre. Notre Superieur, qui étoit de son País, lui avoit donné gratuitement une chambre & la table, & me le recommanda quand il vint à la Cabesterre. Cette recommandation, son mérite personnel, & la gloire de la Nation, pour laquelle il travailloit, firent que je le reçus avec toute la civilité possible, & que je l'aïdai de toutes mes forces à grossir son magazin de Fougères.

Quelque tems avant qu'il arrivât au Fonds S. Jacques, j'avois reçu quelques Livres de France, entre lesquels étoit le Vitruve *in fol.* de M. Perrault. La lecture de ce Livre m'avoit fait connoître le Limaçon de mer, dont on se servoit autrefois pour faire la teinture de Pourpre, & particulièrement celle de Tyr, qui étoit si estimée.

Je m'apperçûs un soir que le Pere Plumier étoit plus content qu'à l'ordinaire, je lui en demandai la cause; mais il étoit si caché & si particulier, qu'il n'y avoit pas moyen de rien sçavoir de ses affaires: toutes choses étoient misterieuses chez lui. Cependant à force de le presser, il me dit qu'il avoit trouvé un trésor. Je ne manquai pas de lui en témoigner ma joye, & de lui offrir nos cabroüets & nos bœufs pour l'aller chercher, & le faire apporter dans sa chambre. Il me dit que cela n'étoit pas nécessaire, & qu'il l'avoit dans sa poche. Après bien des cérémonies, il en tira enfin un mouchoir, dont une partie étoit teinte de couleur de pourpre, ou du moins en la couleur qu'on appelle pourpre à présent, car je ne voudrois pas jurer qu'elle soit la même que celle des anciens. Quoiqu'il en soit, voilà, me dit-il, le trésor.

1696. J'ai découvert en ce pais-ci la pourpre de Tyr , c'est pour l'enrichir plus que toutes les mines du Perou & du Mexique. Je considerai le mouchoir , & je découvris aussi-tôt le principe de cette couleur ; mais je feignis de souhaiter qu'il me le dît. Mes prieres furent inutiles , & quoique je pusse faire , il ne voulut jamais m'apprendre ce que je sçavois avant lui.

Burgans
de tein-
ture, leur
usage.

Le lendemain j'envoyai dire à un Pêcheur qui demeuroit au Bourg Sainte Marie , de me faire amasser des Burgans de teinture (c'est ainsi qu'on les appelle) il m'en envoya , & je teignis un morceau de toile en pourpre , que je montrai le soir au Pere Minime , en lui disant que ce qu'il croyoit être un secret & un trésor , étoit entre les mains de tout le monde. Je lui dis à mon tour que je voulois lui faire voir une couleur plus belle que la sienne , dont je ne lui dirois pas l'origine. En effet je lui montrai un autre morceau de toile teint en rouge très-vif & très-beau ; & pour lui faire voir que sa pourpre n'étoit pas une nouvelle découverte , je demandai en sa présence à plusieurs de nos Nègres comment on avoit teint le morceau de toile , qui tous répondirent que c'é-

toit avec des Burgans de teinture, qu'on 1627.
trouve tous les jours au bord de la mer.

Les Burgans de teinture sont de la grosseur du bout du doigt : ils sont comme les Vignots ou les Limaçons ordinaires. Leur coque est assez forte, quoiqu'elle soit mince : elle est de la couleur d'azur brun. L'animal qu'elle renferme est tout-à-fait semblable au Limaçon : sa chair est blanche, ses intestins sont d'un rouge très-vif, dont la couleur paroît au travers de son corps, & c'est ce qui donne la couleur à l'écume qu'il jette quand il est pris, qui est d'abord d'un violet tirant sur le bleu. Pour obliger ces animaux à jeter une plus grande quantité d'écume, il n'y a qu'à les mettre dans un plat, les agiter & les battre les uns contre les autres avec la main, ou avec des verges : dans un moment ils remplissent & couvrent le plat de leur écume, laquelle étant reçüe sur un linge, y fait d'abord une tache bleuâtre, qui se change en rouge de pourpre, à mesure qu'elle se sèche. Le secret qu'on a perdu, & qu'on n'a pas retrouvé jusqu'à présent, est de fixer & de cuire cette couleur ; car lorsqu'elle n'est pas cuite, elle diminuë peu à peu, & se dissipe presque entièrement, à me-

Maniere
d'extraire
la
teinture
de pourpre.

— 334 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1697. sure qu'on lave le linge qui en a été
teint.

Lianne à
sang, &
son effet.

L'autre couleur rouge dont étoit teint
la seconde toile que je lui fis voir, ve-
noit d'une lianne qu'on appelle lianne à
sang. La feuille de cette lianne est pres-
que de la même figure, de la même
épaisseur, force & coloris que celle du
lierre. Son écorce est fort brune, épaisse
& spongieuse comme du liege. Le bois
& l'écorce ont pour l'ordinaire trois à
quatre pouces de diamètre. Elle est fort
souple, de couleur brune lorsqu'elle est
sèche; mais quand on la coupe sur pied,
elle paroît toute rouge, à cause d'une
liqueur épaisse comme du sang de bœuf,
& de la même couleur, dont elle est
remplie. Les toiles que l'on y trempe
deviennent d'un beau rouge, mais elles
se déchargent facilement en les lavant.
J'ai fait bouillir cette liqueur après y
avoir fait dissoudre de l'alun, & j'y ai
fait tremper de la toile, & des étoffes
de laine & de coton. La couleur qu'el-
les prenoient étoit plus vive & plus
belle. Après les avoir fait mettre à la
lessive & savonner cinq ou six fois, elles
se déchargeoient peu, & ne teignoient
point les autres toiles. Les étoffes de laine
& de coton réussissoient encore mieux.

Quoique j'eusse résolu de ne pas com- 1697.
muniquer ce secret au Pere Minime , je
me rendis enfin aux prieres qu'il m'en fit.
Je le menai dans le bois , & lui montrai
cette lianne , & une autre qui pouvoit
lui être d'une très-grande utilité , à lui
qui passoit quelquefois les journées en-
tieres à parcourir les bois & les monta-
gnes.

On s'en fert pour se défalterer lors- Lianne à
qu'on se trouve dans des lieux où il n'y eau
a ni ruisseaux ni balifiers. Cette der-
niere lianne a la feüille assez petite , ten-
dre , mince , douce , & d'un beau verd.
Son bois est ordinairement de deux pou-
ces de diamètre , on en trouve même de
plus gros , il est flexible , liant , spon-
gieux & pesant quand il est sur pied. Son
écorce est grise & assez mince. Elle s'ap-
puye , comme toutes les autres liannes ,
contre les arbres , & s'y attache par ses
filets , & s'en fert pour s'élever , & quand
elle est arrivée au sommet , ne trouvant
plus rien pour se soutenir , & ne ces-
sant pas pour cela de croître , son poids
la fait pencher & se replier vers la terre ,
où elle arrive en croissant toujours. Dès
qu'elle la touche elle prend racine , &
pousse des têtes qui s'attachent à tout ce
qu'elles rencontrent , & souvent à la

1697.

Maniere
d'entirer
de l'eau.

tige qui les a produit, & se cordon-
nent avec elle comme les tourillons d'un
gros cable.

Lorsqu'on se trouve dans le besoin de
boire, & qu'on rencontre de ces lian-
nes, ce qui n'est pas difficile: car il y en
a quantité dans tous les bois, on en cou-
pe une environ à un pied de terre, puis
on accommode son chapeau dessous ou
bien une feüille de cachibou ou autre
chose, & on donne un coup de cou-
reau à la même lianne quatre ou cinq
pieds plus haut que la coupure, afin de
donner lieu à l'air de s'introduire, &
d'agir sur l'eau contenuë dans la lianne,
& on la voit aussi-tôt couler par la cou-
pure d'embas. J'ai experimenté plus
d'une fois, qu'il y avoit plus d'une pinte
d'eau dans un morceau de lianne de cinq
pieds de long. Cette eau est très-claire,
& très-faine, il n'y a point d'eau de
pluye ou de fontaine qui en approche
pour la bonté, mais ce qu'elle a d'ad-
mirable, c'est qu'en quelque exposition
que soit la lianne, c'est-à-dire, qu'elle
soit au soleil ou à l'ombre, qu'on la
coupe le jour ou la nuit, elle est tou-
jours extrêmement fraîche.

Je croi avoir déjà dit comment on
tire de l'eau du balifier, c'est pourquoi
je

Je ne le répéterai pas davantage. 1697.

Je fis voir encore au Pere Minime une autre lianne beaucoup moins grosse que les précédentes : son écorce est grise , & on la prendroit pour la lianne grise dont j'ai déjà parlé , si elle n'étoit beaucoup plus molle , & ses feüilles plus longues & plus moüelleuses. Ses fibres sont remplies d'une liqueur jaune , assez épaisse , & assez abondante , qui teint en beau jaune les toiles qu'on en imbibe. Le défaut de cette teinture est de perdre presque toute sa beauté au blanchissage , & quoique la toile ou le drap qui en a été une fois teint demeure toujours coloré , il s'en faut néanmoins beaucoup qu'il conserve la même vivacité.

Lianne
jaune.

CHAPITRE IV.

De la Cochenille , des Pommes de Raquettes. De la Lianne percée.

ON trouve par toutes les Isles où il y a des Acacias un petit insecte qui y prend naissance , & qui se nourrit du fruit des Raquettes. On l'appelle Cochenille. Je ferai part au Lecteur des remarques que j'ai faites sur cet insecte,

1697. après que j'aurai décrit la plante & le fruit dont il se nourrit.

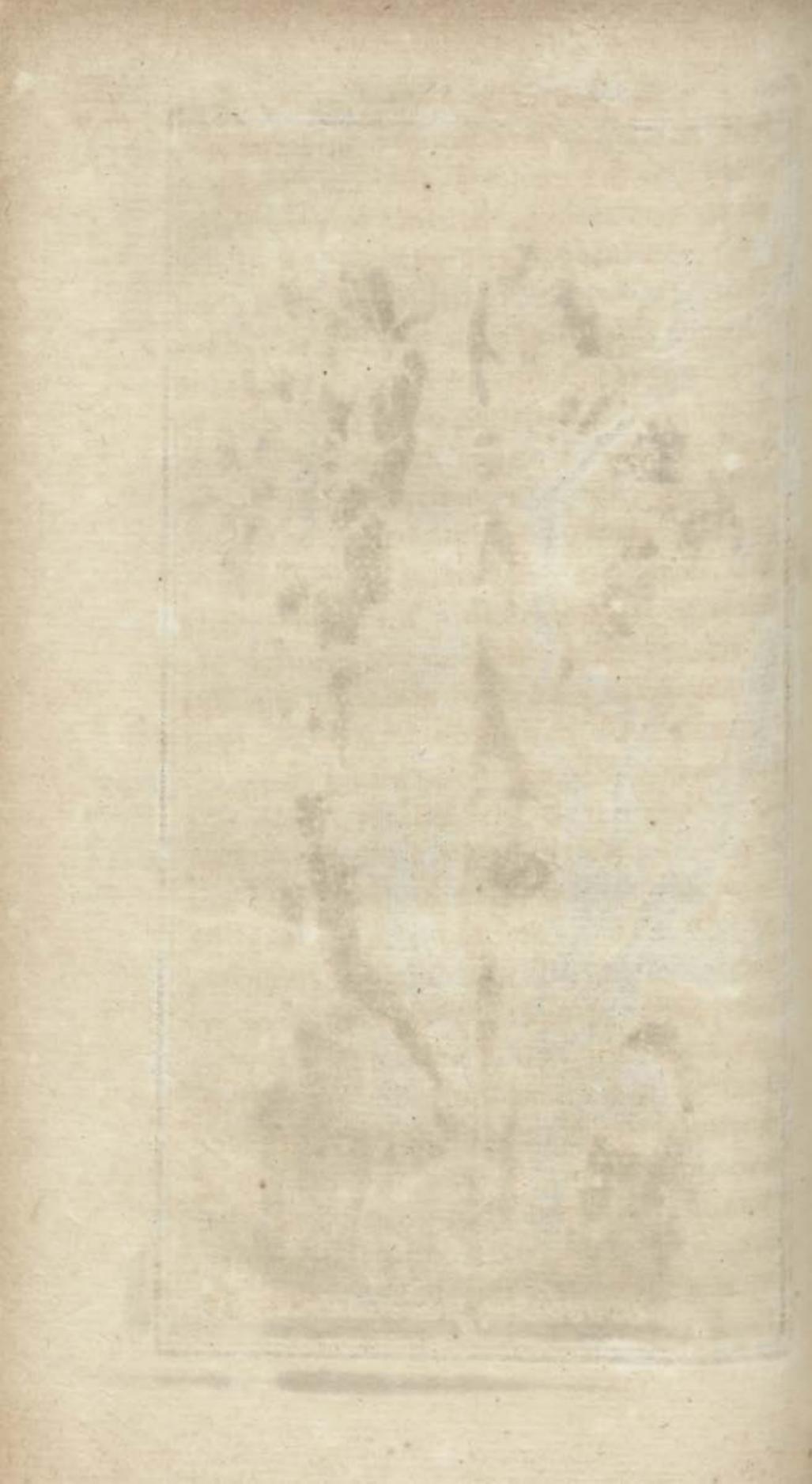
Les Anglois appellent Poirier piquant ce que nous appellons Raquettes aux Isles, on pourroit ce me semble l'appeller figuier piquant, puisque le fruit qu'il porte a beaucoup de rapport à la figue ordinaire. Cependant je croi qu'ils ont raison, & que nous n'avons pas tort: car si le fruit ressemble un peu à une poire, comme ils le prétendent, il faut convenir que la feuille a assez la figure d'une Raquette, & le fruit celle d'une figue, mais garnies de si fortes épines, que rien au monde n'est plus piquant.

Terrain
propre
pour les
Raquettes.

Cette plante ne vient bien que dans les terres sabloneuses, & dans les endroits secs & arides. C'est dans ces lieux-là qu'elle profite à merveille. Il n'y a qu'à enterrer à moitié une de ses feuilles ou pattes, comme on dit aux Isles, pour qu'elle prenne racine, & qu'elle produise beaucoup en peu de tems. Elle ressemble à un ovale un peu allongé d'un de ces bouts, à peu près comme nous voions les Raquettes; quand cette patte est dans sa grandeur naturelle, & sa souche dans un terrain qui lui convient, elle a depuis sept jusqu'à neuf pouces de longueur,



Torche Epineuse.



sur trois ou quatre pouces de largeur , 1697.
& neuf à dix lignes d'épaisseur. La peau Descrip-
tion de
la Ra-
quettes
est verte , mince , & licée aux endroits
qui ne sont pas chargez d'épines. La
chair est blanchâtre , souple , de la con-
sistence d'une rave un peu flétrie , d'un
goût qui seroit entierement insipide sans
une petite amertume qu'il laisse dans la
bouche quand on la mache. Les bords
sont tous chargez de petits bouquets d'é-
pines droites , courtes , fortes & poin-
tuës. Ses deux superficies le sont aussi ,
mais les bouquets sont bien plus gros ,
& les épines plus longues & plus fortes ,
ils sont éloignez d'un pouce les uns des
autres , & posez en quinconge très-régu-
lièrement. Chaque bouquet est composé
de sept , neuf & onze épines , celles qui
approchent du centre sont longues d'un
pouce ou environ , la longueur des au-
tres diminuë à mesure qu'elles s'en éloi-
gnent. Elles sont toutes extraordinairement
fortes , roides & pointuës ; & quoi-
qu'à leur base , elles ne soient pas plus
grosses que les plumes de l'aîle d'un
Moineau , elles ne laissent pas de percer
la semelle d'un soulier , ou d'une botte
du cuir le plus dur , le plus sec & le plus
fort. J'en puis parler comme sçavant ,
parceque j'en ai fait l'expérience. Je

1697. marchai un jour sans crainte sur une de ces pattes, ne pouvant m'imaginer qu'elle fût capable de me blesser, aiant des souliers tout neufs à double semelle, d'un cuir fort, très-dur & fort sec, puisqu'il y avoit plus de six mois qu'ils étoient arrivez de France. Malgré cela elle ne laissa pas de me percer la plante du pied en quatre ou cinq endroits, & ne donna pas peu de peine à tirer mon pied hors du soulier, qu'on fut sur le point de couper, & ensuite à retirer les pointes qui s'étoient rompuës dans la chair. Ces encloüures sont non-seulement fort douloureuses, mais elles exposent encore à de grands dangers ceux qui sont blessez, parceque si on ne les retire promptement, il ne manque jamais de se faire une tumeur qui les cache entierement, qui dégenere en abscess, & où souvent la gangrène s'y met en assez peu de tems.

Effets
des Ra-
quettes.

Remède
pour ri-
rer les
épines.

Le remède qu'il y a à cela est de prendre une patte de Raquette, la dépouiller de sa peau & de ses épines, & après l'avoir fait amortir sous les cendres chaudes, l'appliquer sur la partie blessée avec une compresse & une bande, pour l'empêcher de tomber, sans la comprimer en aucune maniere. On prétend que la Ra-

quette attire à elle les pointes des épi- 1697.
nes qui étoient demeurées engagées
dans les chairs. Je n'ai point pratiqué
ce remède, je ne le donne ici que sur
la bonne foi de personnes sages, qui
m'ont assuré en avoir une connoissance
très-certaine.

On se fert encore des pattes de Ra- Pour les
quettes préparées comme je viens de di- contu-
re, & appliquées de la même façon pour sions &
la guérison des contusions, quelque d'floca-
confidérables qu'elles puissent être, & tions.
pour consolider les membres disloquez
après qu'ils ont été remis.

Une patte de Raquette plantée com- Comme
me je l'ai dit ci-devant, & ayant pris les Ra-
racine, pousse deux ou trois feüilles ou quettes
pattes à côté d'elle, & à son sommet, & croissent
celles-ci en produisent toujours d'autres
à mesure qu'elles croissent, & qu'elles
s'éloignent de leur racine, qui devient
comme une tige en maniere de bras,
dont les premières feüilles représentent
plusieurs mains, & les plus jeunes feüil-
les les doigts. Ces tiges deviennent à la
fin fort grosses & fort hautes; elles ne Fort de
sont jamais rondes. J'en ai vû autour du l'Isle S.
Fort de l'Isle S. Thomas, qui est une des Thomas
Vierges, & qui appartient aux Danois, fortifié
qui avoient plus de cinq pouces de dia- avec des
tes. Raquet-
tes.

1697. mètre, si fortes, si roides, si pressées, & tellement garnies de grosses & de petites épines, qu'il étoit impossible de trouver un seul petit endroit pour les toucher, sans se blesser. Je ne croi pas qu'un Rat eût pû passer entr'elles sans y laisser la plus grande partie de sa peau. Elles étoient entretenues avec beaucoup de soin, arrêtées à la hauteur de sept à huit pieds. Elles servoient de fossé & de palissades à ce Fort, dont elles faisoient la meilleure défense.

Fruit des
Raquet
tes.

Lorsque les tiges ont deux à trois pieds de hauteur, leurs feüilles ou pattes poussent un fruit à leur extrémité, dont la figure approche beaucoup plus de celle d'une figue, que d'une poire ou pomme. Il est verd & dur, quand il commence à paroître; il change de couleur à mesure qu'il croît, il rougit peu à peu, & devient enfin d'une couleur de feu vive & éclatante lorsqu'il est tout-à-fait mûr. Il tient à sa tige par le bout le plus petit, & présente le plus gros tout droit en l'air. C'est dans le point de sa maturité qu'il sort de son centre un bouton composé de cinq feüilles, qui en s'épanouissant font une espèce de tulippe de couleur orangée, ou d'un rouge pâle, qui n'ont pas assez de consistance, ni ne force pour se

Mûr de
Raquet
tes.

tenir droites & unies, mais qui se renversent sur le fruit deux ou trois jours après qu'elles sont écloses, & qui se fannent, séchent & tombent en moins de deux fois vingt-quatre heures.

Le fruit s'ouvre alors comme une grenade, ou une figue qu'on a laissée trop long-tems sur son pied. Le dedans paroît rempli de petites graines ou pepins, dont le dessein est d'un très beau rouge incarnat, le dedans qui est assez solide est blanc. Ces graines sont enveloppées dans une matiere épaisse comme de la gelée du plus beau rouge du monde, & d'un goût charmant, mêlé de douceur, avec une petite pointe d'aigreur, qui aiguise l'appétit, réjouit le cœur, & rafraîchit extrêmement. Mais ces roses sont environnées de beaucoup d'épines: car la belle peau de ce fruit est couverte d'une infinité de petites pointes presque imperceptibles, si fines, si perçantes, si fragiles & si adhérentes qu'on se met les doigts tout en sang, dès qu'on y touche. Quelques gands qu'on mette, elles percent au travers sans qu'on s'en apperçoive que lorsqu'on les sent, & elles causent une démangeaison insupportable, sans compter le risque qu'il y a de les laisser séjourner dans la chair. Cette peau est de

1697. l'épaisseur de celle des figues. Le dedans n'est pas tout-à-fait si rouge que le dehors ; elle n'est pas fort adhérente , & se détache facilement d'une petite pellicule rouge , qui enveloppe les graines & la matiere dont elles sont environnées.

Lorsqu'on les veut cueillir sans risque de se blesser , il faut les recevoir dans un coüi ou autre vaisseau à mesure qu'on les sépare de leur tige avec le couteau , après quoi on leve avec le couteau une petite tranche de chaque côté , pour pouvoir prendre le fruit avec le pouce , & l'un des doigts de la main gauche , pendant qu'avec le couteau qu'on tient de la main droite , on enleve toute la superficie couverte d'épines. Quand il est ainsi nettoyé , on coupe la peau en croix , & on la détache facilement de la pellicule rouge , qui renferme ce qui est bon à manger. Lorsqu'il y a quelques jours que le fruit s'est ouvert de lui-même , & qu'il est par conséquent au-delà de sa juste maturité , comme il n'a alors presque plus de consistance , & qu'il ressemble à une gelée liquide , on le mange avec une cueillier.

Maniere
de pré-
parer le
fruit.

Propriétés
du
fruit.

Il faut prendre garde de laisser tomber du suc de ce fruit sur le linge , ou sur les habits , parce qu'il y fait une tache rou-

ge, qui ne s'éface jamais bien, quelque effort qu'on fasse en la lavant. On donne de ce fruit aux malades, non-seulement parcequ'il est fort rafraîchissant & fort sain, mais encore parcequ'il semble nettoyer le cœur en le réjouissant; cependant en quelque état qu'on soit, il en faut manger avec discrétion, parceque quand on en mange trop, il cause un peu de douleur au fondement, à peu près comme de légers picotemens d'hémorroïdes.

Ce fruit a encore la propriété de teindre les urines, & de les faire paroître comme si c'étoit du sang, à son épaisseur près qu'elles n'ont point. Quoique cela arrive sans le moindre danger, & la plus petite douleur, cela ne laisse pas d'éfraier ceux qui ne sont pas instruits de cette vertu, qui croient avoir quelque vaisseau rompu dans le corps quand ils voyent leurs urines ainsi colorées.

Cette plante porte du fruit, & fleurit deux fois l'année. Plus elle se trouve dans un lieu sablonneux, chaud & sec, plus son fruit devient gros, & plein de suc & de saveur.

On l'appelle pomme de Raquette aux Isles Françoises, quoiqu'il n'ait aucune ressemblance avec les pommes, & que

1697. le fruit dont il approche le plus pour la figure & pour la chair, soit la figue.

Insecte
appelé
Coche-
mille.

L'insecte qu'on trouve dans ce fruit, soit qu'il y naisse ou non, car les sentimens sont partagez là-dessus, est à peu près de la taille d'une grosse punaise. Sa tête ne se distingue du reste du corps que par deux petits yeux qu'on y remarque, & une très-petite gueule. Le dessous du ventre est garni de six pieds, trois de chaque côté, ils ont chacun trois articles, ils ne sont pas plus gros à une extrémité qu'à l'autre, & ne passent pas la grosseur d'un cheveu fort délié. Le dos de l'animal est couvert de deux aîles, qui ne sont pas étenduës comme celles des mouches, mais qui sans excéder la longueur du corps, en embrassent & couvrent exactement toute la rondeur. Elles sont d'une finesse, & d'une délicatesse si grande, qu'elles sont presque inutiles à l'animal, qui ne peut s'en servir pour s'élever en l'air, mais seulement pour se soutenir quelques momens en l'air, retarder sa chute & la rendre moins précipitée, quand il est obligé par la violence qu'on lui fait de quitter les fruits où il se nourrissoit, & où il prenoit la couleur qui le fait rechercher & estimer. Les aîles, les pieds, & l'extrémité de la

tête font si délicates qu'elles ne peuvent pas supporter l'ardeur du Soleil sans être bien-tôt consummez & réduites en poussiere, ce qui fait que dès qu'il est sec, il n'a plus la figure d'un animal, mais plutôt d'une graine d'une médiocre grosseur, brune, & presque noire, chagrinée, luisante, & comme argentée, ou du moins légèrement couverte d'une poussiere blanche palpable, & tout-à-fait adhérente à leur peau. 1697.

J'ai élevé deux fois de ces insectes. La première fois, je les trouvai par hasard dans des pommes de Raquette, je les y laissai jusqu'à ce que je visse que les fruits commençoient à se passer, pour lors je les fis tomber sur une serviette, que j'avois étendue sous les branches de la plante, en frappant dessus avec un bâton. Ces pauvres petits animaux contraints de quitter leur demeure, tâchoient de se sauver en s'élevant un peu en l'air avec leurs aîles; mais leur foiblesse, & l'ardeur du Soleil, ne leur permettoit pas d'aller bien loin, elles tombaient sur la serviette & aux environs. Ils étoient pour lors, c'est-à-dire, lorsqu'ils vivoient d'un très-beau rouge, ils devenoient noirs quelques momens après qu'ils étoient morts, & lorsqu'ils

L'Aurète
élève des
Coche-
nilles.

1697. étoient secs, ils paroissoient bruns, & comme argentéz, ainsi que je l'ai dit ci-dessus. Je les écrasois, & les réduisois en poudre, & je m'en servois au lieu de carmin pour laver des plans.

Une autre fois je vis de petits insectes de la grosseur des plus petites puces, qui couroient sur des pieds d'acassias, qui étoient environnez de Raquettes. J'en fis tomber sur une feüille de papier, & je les mis sur des pommes de Raquettes, qui commençoient à s'ouvrir. Ils s'y nourrirent, grossirent, & se trouverent être de la même espèce que ceux que j'avois trouvez dans le fruit la première fois, d'où je conclus, que ces petits insectes ne prenoient pas naissance dans le fruit des Raquettes : car si cela étoit, on en trouveroit dans tous les fruits, & c'est ce qu'on ne peut pas dire, mais que le tems de jeter leur semence étant venu, ils la jettent indifféremment sur tous les arbres où ils se rencontrent, où étant éclos ils se retirent dans les fruits de Raquettes, s'il s'en trouve à leur portée, ou dans quelque autre sorte de fruit que ce puisse être, pourvû qu'il leur puisse fournir de la nourriture. De-là vient qu'on en trouve sur les Acajoux, les Goyaves, les Cerisiers, les Orangers,

Origines
des Co
chenilles

les Avocats, & autres semblables fruits; 1697.
mais qu'on ne recherche point, parce
qu'ils n'ont point cette belle couleur
rouge, qui fait tout leur prix & leur
valeur. Car il est certain que c'est le fruit
qui nourrit la Cochenille, qui lui com-
munique en même-tems sa couleur, de
maniere que la couleur de l'insecte chan-
ge, & est plus ou moins rouge à pro-
portion que le fruit est plus ou moins
coloré: de sorte qu'en ayant laissé ex-
près sur des fruits qui commençoient à
changer de couleur, & à devenir jaunâ-
tres, parce qu'ils étoient beaucoup au-
delà de leur maturité, ces insectes pri-
rent la même couleur, & au lieu que je
les avois vû très-rouges, ils devinrent
enfin de couleur de feüille morte, com-
me le fruit devint lui-même en se flé-
trissant, & en pourrissant.

D'où la
Cocher-
nille tire
sa cou-
leur.

Expé-
rience de
l'Auteur
sur la
couleur
des Co-
chenilles

Lorsque cet insecte a atteint un cer-
tain âge, & une certaine grosseur, il y a
apparence qu'il acquiert la force de vo-
ler, ou qu'il change de figure comme les
vers à soye, les vers de palmistes & au-
tres insectes, & c'est pour lors qu'il jette
sa semence, & qu'il se reproduit avant
de mourir: car on le trouve toujours de
la même grosseur, au lieu que s'il demeu-
roit toujours dans la même figure, il est

Com-
ment il
se repro-
duit.

¶ 697. certain que ceux qui auroient plus d'une année seroient plus gros, que ceux qu'on trouve ordinairement deux fois par an, à peu près dans le tems de la maturité des fruits qui sont extrêmement petits, & comme ne faisant que de naître.

Cet insecte multiplie infiniment : car on en trouve une quantité prodigieuse malgré que les fourmis, les vers, & les poules qui le recherchent avec avidité, en consomment.

La meilleure maniere de les faire mourir quand ils sont sur le drap, où on les a fait tomber est de les arroser d'eau froide, après quoi on les fait sécher, & c'est en séchant qu'ils perdent leurs pieds, leurs ailes, & l'extrémité de leur tête, & qu'ils deviennent comme des graines sans aucune figure d'animal.

Il est étonnant que M. Pomet, qui a si bien écrit de toutes les Drogues, semble être demeuré dans le doute au sujet de la Cochenille, & qu'il ait mieux aimé s'en rapporter au témoignage du sieur François Rousseau, qu'à celui du Pere Plumier, & de tous ceux qui ont fréquenté l'Amérique ou qui en ont écrit. S'il a un peu d'égard pour le sieur Rousseau que j'ai connu assez particulièrement à la Rochelle en 1708. il doit

retrancher ses Lettres dans la premiere 1697.
Edition qu'il fera de son Ouvrage, car
assurément elles ne font point honneur à
celui qui les a écrites. On voit que je
rends ici justice au Pere Plumier, parce-
qu'il le mérite, quoique dans bien d'au-
tres endroits, je me sois crû obligé de
reprendre ce que sa trop grande crédu-
lité lui a fait écrire contre la verité.

Outre l'avantage qu'on peut tirer des
Raquettes pour la nourriture des Co-
chenilles, qui seront le fond d'un très-
riche commerce, qui donneroit lieu
d'employer quantité de terres qui sont
inutiles, parce qu'elles sont trop mai-
gres, & trop usées, pour produire des
Cannes, du tabac, de l'indigo, du rou-
cou, du manioc & autres marchandises, Utilité
de cette
mar-
chandise il est certain que des Habitans qui
ont peu de forces s'y pourroient atta-
cher, & devenir en peu de tems fort à
leur aise, & en état de pousser plus vi-
vement cette Manufacture, ou en entre-
prendre d'autres.

Il y a des Raquettes de plusieurs espé-
ces. La meilleure pour la Cochenille est Culture
de la
plante
celle qui produit les plus gros fruits; on
peut laisser croître la plante ou tige jus-
qu'à la hauteur de sept à huit pieds, &
laisser un espace de cinq à six pieds entre

1697. chaque tige lorsqu'on les plante, afin qu'elles puissent s'étendre, & laisser entr'elles l'espace nécessaire pour recueillir les insectes. Il faut avoir soin de tenir le terrain bien net, & n'y point souffrir d'herbes pour plusieurs raisons. Premièrement, pour la commodité de recueillir l'insecte, quand il est tems de le faire: car, quoiqu'on mette des draps autour des plantes, pour le recevoir, il vole quelquefois assez loin pour tomber hors le drap & se perdre. On ne court point ce risque quand le terrain est bien net, parce qu'on peut amasser la Cochenille par tout où elle est tombée. En second lieu, afin que le Soleil agisse également sur toutes les plantes, qui ne croissant pas toutes également, les plus grandes feroient ombre aux petites, & empêcheroient leurs fruits de croître & de mûrir, & enfin pour éloigner autant qu'il est possible, les fourmis, les vers, & autres insectes, qui mangeroient les Cochenilles, que l'on trouve en bien plus grande quantité dans les lieux pleins de mauvaises herbes, que dans ceux qui sont propres & bien sarcléz.

Gelée &
pâte de
pomme
de Ra-
quette.

On se sert des pommes de Raquette pour faire de la gelée & de la marmelade, qui est très-saine, & très-rafraî-

chiffante. On en fait aussi des pâtes, & 1697.
sua drop; & on en employe le suc ou jus
pour donner une belle couleur au rossolis, & autres liqueurs qu'on veut colorer.

Les Raquettes servent encore d'un bon retranchement, & d'une puissante barrière, pour empêcher le passage dans les lieux que l'on veut garder. J'en fis planter sept ou huit rangs devant les retranchemens que je fis faire à la Guadeloupe, lorsque je trouvai que le terrain y étoit propre. Pourvû qu'on ait soin de les tenir nettes, & exemptes d'herbes, elles croissent promptement, & deviennent si touffuës & si épaisses, qu'il n'y a rien qui les puisse forcer.

Elles servent pour couvrir les retranchemens.

Il est vrai, que ceux qui viennent attaquer un retranchement peuvent les couper à coups de sabre ou avec des faux, ou jeter dessus de grandes clayes sur lesquelles ils pourroient marcher sans craindre leurs piquûres, mais ce n'est pas une petite affaire de couper ces plantes, & de les mettre en monceaux pour se faire des chemins, & arriver ainsi au retranchement, il faut bien du tems, & sacrifier bien des hommes pour cela. Il n'y a gueres plus de possibilité de les passer en les couvrant avec des clayes, parceque n'étant pas toutes d'u-

Difficulté de forcer un retranchement ouvert de Raquettes.

— 354 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1697. ne égale hauteur, & d'une égale force, il est presque impossible que les clayes ne se renversent, & pour lors on doit compter que tous ceux qui se trouveront dessus, seront des gens enclouiez & hors de combat, pourvû encore qu'ils ayent le bonheur de tomber d'une manière, que les épines ne pénètrent pas jusqu'aux parties nobles: car elles sont assez longues pour cela. Et pendant ce tems-là, croit-on que ceux qui sont derrière ces retranchemens demeureront les bras croisez? N'auront-ils pas le loisir de faire bien des décharges, & tout à leur aise, sur ceux qui les viendront attaquer?

Erreur
du Pere
Plumier
sur la
lianne
percée.

Le Pere Plumier Minime dont j'ai déjà parlé, fut averti par un Habitant que pour se garantir des serpens, dont il appréhendoit beaucoup la rencontre quand il alloit herboriser, il n'avoit qu'à porter sur lui une certaine lianne, dont la feüille ressemble beaucoup à celles de la poirée qui n'est pas encore mûre. En effet, c'est la seule différence qu'on y peut remarquer: car leurs feüilles sont entierement semblables, soit pour la grandeur & la consistance, soit pour la grosseur & la situation des fibres, il n'y a que la couleur des feüilles

Lianne Percée



Raquettes ou
piquant.

pourier



de la lianne qui sont toujours d'un verd 1697.
de pié, sans pâlir ou jaunir jamais, &
que des deux côtez de la principale ner-
vûte, elles sont percées de deux trous
ovales, d'environ deux pouces de long,
sur un pouce de large. Ce bon Pere la
nomma la *perforata*, ou la lianne percée.
Il m'apporta cette lianne avec empref-
sément. Si je l'avois crû, j'en aurois
chargé tous nos Nègres, pour les ga-
rantir des serpens, dont nous avons
une assez bonne quantité dans nos can-
nes. Mais comme il vit que je n'ajoû-
tois pas beaucoup de foi à son rapport,
il me pria de faire prendre un serpent,
afin de faire devant moi l'expérience
de sa lianne. Cela fut bien-tôt exécuté.
On m'en apporta un qu'on avoit fait
entrer dans un gros flacon de verre, il
avoit environ deux pieds de long, &
un pouce de diamètre. Je mis le flacon
entre les mains du Pere, pour voir
comment il feroit mourir le serpent qui
y étoit renfermé. Il jetta un morceau
de cette lianne dans le flacon, & l'y
laissa un tems considérable, sans que le
serpent en ressentît, ou qu'il en témoi-
gnât aucune incommodité. Cette pre-
miere épreuve commença à le faire dou-
ter de la vertu prétendüe de sa lianne

1697. percée. On mit ensuite le serpent hors du flacon, pour voir s'il s'enfuirait à l'approche de la lianne; mais nos serpents sont trop braves pour s'enfuir; non-seulement il n'en fit pas le semblant, mais n'ayant rien de meilleur à mordre, il mordoit la lianne, quand on l'approchoit trop près de lui, ou qu'on l'en touchoit. A la fin je le fis tuer, & le Pere Minime se désabusa des vertus de sa lianne, qu'il croyoit si sûres, qu'il les avoit déjà écrites dans son Journal, après avoir fait avec sa diligence & sa propriété ordinaire la figure de la lianne, de sa racine & de ses feuilles, avec plusieurs serpents étendus auprès d'elle. C'est ainsi que bien des Auteurs avancent une infinité de choses sur la foi d'autrui, sans prendre la peine de s'en éclaircir par eux-mêmes, qui se trouvant dans la suite fausses, sont souvent très-funestes à ceux qui s'en servent sur leur parole.



CHAPITRE V.

Du Châtaignier & de son fruit , du Figuier sauvage , & des Pistaches.

L'Emploi que j'avois m'obligeant d'aller tous les jours dans nos bois pour faire abbattre des arbres , soit pour brûler , soit pour les bâtimens auxquels je faisois travailler ; je remarquai que nos Ouvriers négligeoient le Châtaignier comme n'étant propre que pour brûler. Cela me fit de la peine : car c'est un des plus grands & des plus beaux arbres de l'Amérique , de son tronc sortent plusieurs grosses branches chargées de quantité de feuilles longues de sept à huit pouces , épaisses , fermes , fortes , soutenues par des nervûres grosses & apparentes : elles ont assez peu d'humidité , elles sont arrondies par les deux bouts en forme d'ovale , leur couleur est d'un verd foncé. La queuë qui les joint aux branches est d'environ trois pouces de longueur assez forte & roide , mais sèche & cassante. L'écorce de cet arbre est brune , épaisse d'un pouce ou environ , tailladée & peu adhérente hors le tems de la sève.

*Descrip.
tion du
Châtaignier.*

1697.

L'aubier, quoique un peu moins coloré que le reste du bois, ne laisse pas d'être très-bon. Le bois est d'un rouge sale, qui se décharge aisément en séchant. Ses fibres sont longues, pressées, grosses, droites, & fort roides. Il est gras, ne vaut rien en terre où il s'échauffe aisément & se pourrit; l'eau lui est aussi contraire. Mais il est parfaitement bon à couvert, & capable d'une très-grande charge. Sa dureté, & la difficulté que nos Ouvriers paresseux trouvent à le scier, sont cause qu'ils ne veulent point s'en servir, & qu'on ne l'employe ordinairement que pour faire du feu, à quoi véritablement il est très-propre: car il fait un feu vif & ardent, & dure beaucoup. Il me déplaisoit de voir couper en pièces de belles billes de vingt & trente pieds de long, qui pouvoient porter plus de vingt pouces étant équarries, seulement pour les brûler. De sorte que malgré l'opposition de nos Ouvriers, j'en fis mettre une pièce sur le hourt, & la fis débiter en madriers de deux pouces & demi d'épaisseur, que je trouvai très-beaux, & très-bons. Je m'en servis pour faire des Canots à terre, & à piler le Sucre, & pour couvrir un Pont que j'avois fait faire entre notre

Usage
quel'Au-
teur fait
de ce
bois.

Maison & notre Sucrierie ; & m'en étant 1697.
bien trouvé, je m'en suis servi depuis en
toutes sortes de charpente & autres ou-
vrages qui étoient à couvert.

On a donné à cet arbre le nom de Châ-
taignier, principalement à cause de son
fruit, qui est enveloppé dans une gouffe
épaisse, forte, & dure, herissée de poils
frisez, rude & piquante, de couleur
grisâtre, mêlée d'un peu de violet pâle &
de rouge. Cette gouffe qui est ronde,
ou ovale, s'ouvre d'elle-même quand
elle est mûre, & se divise en trois ou
quatre lobes qui renferment autant de
petites cellules où sont les fruits qu'on a
appellé châtaignes fort improprement,
puisqu'ils ressemblent bien plus aux Pi-
gnons qu'aux Châtaignes ordinaires.
L'écorce qui les couvre est une petite
peau rouge & fort unie, lorsque le fruit
sort de la gouffe ; mais qui devient som-
bre, noirâtre, & toute ridée, à mesure
que le fruit sèche. Le dedans est une ma-
tiere blanche & oleagineuse, qui rend
une quantité d'huile assez considérable,
quand on veut prendre la peine de la
broyer & presser, ou de la mettre dans
l'eau chaude comme j'ai dit qu'on fai-
soit du Palma Christi.

Figure
de la
gouffe &
du fruit.

Cet arbre fleurit au commencement

1697. des pluyes. Sa fleur est une espèce de rose formée de plusieurs feüilles, depuis cinq jusqu'à sept. Elles sont étroites, allongées, pointuës, minces, de peu de consistance, de couleur de rose pâle. Il sort du centre un pistil en forme de pyramide pentagone couvert de quantité de petits poils, qui se fortifient en croissant, & font enfin la gouffe qui renferme le fruit dont je viens de parler, qui trompe souvent les nouveaux venus, qui s'en chargent inutilement, la croyant pleine de châtaignes comme celles d'Europe.

Fleur de
Châtaigner.

Cet arbre a un défaut considérable, c'est d'être sujet à un vers gros comme le petit doigt, qui le ronge & le pourrit. J'ai pourtant remarqué que cela n'arrive que lorsqu'on le coupe quand il est plein de sève, soit que la sève en se corrompant dans les pores du bois le produise, soit que ce ver trouvant alors les pores du bois plus ouverts, & ses parties plus molles qu'en un autre tems, s'y insinüe, s'y nourrisse, & y fixe sa demeure; ce qu'il ne peut faire qu'en consommant la substance de l'arbre, & en pourrissant les environs par le séjour qu'il y fait.

Je m'avisai encore de faire travailler un autre arbre, que l'on n'avoit jamais

mis

*Regime de
Figues.*



Figue coupée en deux.

Figue entiere .

Figuiers Sauvage.





mis à aucun usage. On l'appelle figuier sauvage. Si la bonté répondoit à sa grosseur & à sa grandeur, ce seroit une espèce de prodige. J'en ai vû qui avoient plus de vingt pieds de circonférence au-dessus des cuisses qui le soutiennent : car quoique le corps de l'arbre soit fort gros, & autant garni de racine qu'aucun des autres arbres, qui à la vérité en ont assez peu comme je l'ai remarqué dans un autre endroit, il est soutenu par des cuisses, comme par autant d'arbutans qui l'appuyent de tous côtez, qui occupent tant de terrain que j'en ai mesuré, qui de l'extrémité d'une cuisse à celle qui lui étoit opposée, y compris le diamètre de l'arbre, faisoient plus de soixante & dix pieds de diamètre. Quoique cette largeur paroisse exorbitante, la nature toujours sage dans sa conduite & dans ses productions a pourvû par ces puissantes cuisses au besoin qu'avoit cet arbre d'être fortement soutenu, à cause de la quantité de très-grosses branches qu'il pousse qui sont si étenduës, & si remplies d'autres branches moyennes, couvertes ou plutôt chargées de feuilles, que sans ce secours, il lui seroit impossible de résister aux vents même médiocres, bien loin de pouvoir se

Descrip-
tion du
figuier
sauvage.

— 362 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1697. soutenir dans ces tempêtes horribles,
qu'on appelle ouragans.

Le bois & l'écorce de cet arbre sont presque entièrement semblables au figuier franc, mais les feuilles approchent plus pour la figure de celles du noyer que d'aucune autre, elles sont fortes, douces, lissées, d'un verd clair luisant par-dessus & plus pâle par-dessous, & en si grand nombre, qu'elles font un ombrage impénétrable aux rayons du Soleil, quelque vifs qu'ils puissent être.

Les fruits sont de petites figues un peu plus grosses que des œufs de pigeon, qui ont un goût fade, qui fait qu'elles ne sont recherchées que des oiseaux : leur peau devient presque entièrement jaune quand elles sont mûres, ce qui n'arriveroit point, à ce qu'on prétend, si certaines mouches ne les piquoient. Je n'ai pas approfondi suffisamment ce fait pour en instruire le Lecteur. Mon Confrere le P. du Tertre qui l'avance, dit, qu'il naît dans chaque fruit deux ou trois mouches, qui étant sorties par un trou qu'elles font, vont piquer les autres, & les font mûrir. S'il en naît dans toutes, que vont-elles piquer ? il valoit mieux dire, qu'elles naissent seulement dans quelques-unes, & qu'étant sorties,

Fruits de
cet ar-
bre, ré-
sultation
du P. du
Tertre.

elles vont piquer les autres. C'est écrire 1697.
des bruits populaires, que les railleurs
débitent souvent pour se divertir aux dé-
pens de ceux qui sont assez crédules pour
ajoûter foi à leurs discours. Le dedans
de ces figues est rempli de petites semen-
ces rouges, & d'une pulpe épaisse
comme de la gelée, de la même couleur.
J'ai eu quelquefois envie de me servir
de ces fruits, pour nourrir des Coche-
nilles; mais les affaires dont j'étois sou-
vent accablé, plutôt que chargé, m'en
ont fait perdre l'idée, & ensuite l'oc-
casion.

J'avois fait abattre quelques-uns de
ces arbres pour brûler, quoique ce ne
soit pas un fort bon bois pour chauffer;
mais ils occupoient un terrain, dont
j'avois à faire; j'obligeai enfin mes
scieurs de long, malgré toute leur répu-
gnance, d'en scier quelques billes. Il est
vrai qu'il est difficile, parce qu'il est un
peu cotonneux; mais comme il est blanc,
plein, & sans nœuds, je voulus voir quel
effet feroient les planches qui en seroient
faites. Je ne me trompai pas; j'en eus de
fort belles, & on peut en tirer de quel-
que largeur qu'on en puisse souhaiter,
attendu la grosseur de ces arbres. Elles
sont légères quand elles sont sèches, &

Planches
de fi-
guier,
leur
bonté.

1697. elles séchent promptement : elles sont très-propres à faire des lambris & autres ouvrages qui ne demandent pas du bois bien fort. Il seroit excellent pour la Sculpture étant comme il est , doux , liant , & sans nœuds. Nos Nègres s'en fervent pour faire des gamelles , c'est-à-dire , des sebilles , des plats , des assiettes , des cueilliers , & autres ustencilles de ménage , parce qu'il se coupe aisément , & qu'il n'est point du tout fendant. On dit que les poux de bois s'y attachent facilement , je le croirois bien : cependant je ne l'ai point remarqué dans celui que j'ai fait mettre en œuvre.

Usage
qu'on
fait de ce
bois.

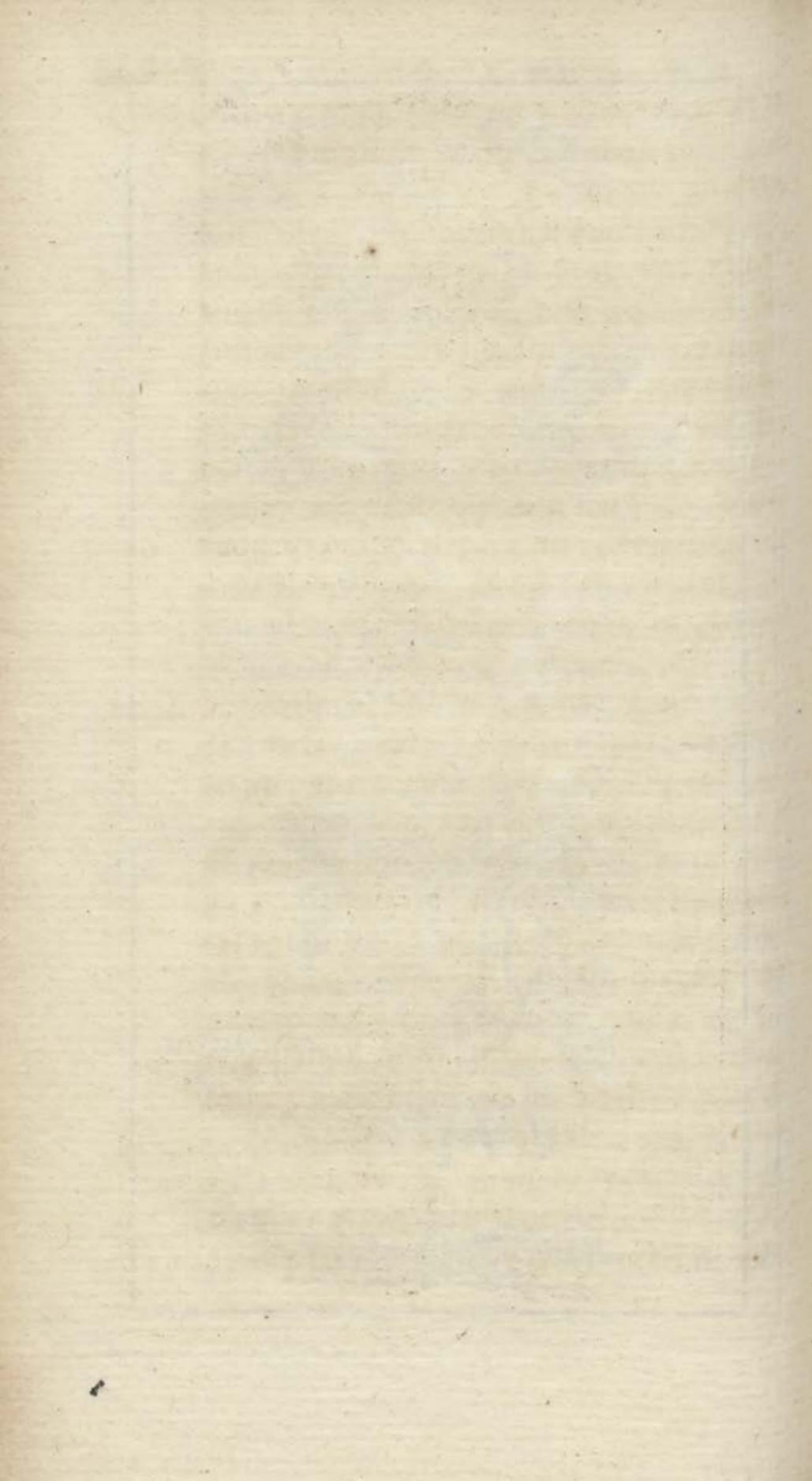
Les figures
sauvages
sont re-
cher-
chées des
oiseaux ,
& sur
tout des
Ivres.

Lorsque le fruit de cet arbre est mûr , c'est le rendez-vous de toutes sortes d'oiseaux , & sur tout des grives ou tourdes qui l'aiment , & qui s'en engraisent à merveille. Cet oiseau est très-bon. Il y en a de deux sortes ; les unes ont les pieds gris , les autres les ont jaunes ; ces dernières sont toujours les plus grasses , & par conséquent les plus tendres , & les plus délicates. Ces oiseaux veulent être seuls , & les maîtres des arbres où ils se rencontrent , sans permettre aux autres oiseaux de venir manger avec eux. Ils chassent à grands coups de bec , les ramiers , les merles , les perroquets & au-

Pistaches des Isles.



Piment ou Poivre d'Inde



tres. Les enfans en prennent quantité avec des nœuds coulans qui sont faits de crin de cheval. 1697.

Pendant que je suis fut le chapitre des fruits sauvages, il faut que je parle d'un qu'on n'a pas tant de peine à cueillir que le précédent, puisqu'il vient dans la terre, au lieu qu'il faut aller chercher l'autre dans la moyenne région de l'air. On l'appelle pistache très-improprement : car il n'a rien qui approche des véritables pistaches, ni pour le goût, ni pour la couleur, ni pour la coque qui le renferme, ni pour la maniere dont la nature le produit.

Des
fruits
appelez
pistaches

Il y a apparence que mon Confrere le Pere du Terre n'avoit jamais vû de véritables pistaches, & n'en avoit jamais mangé lorsqu'il a écrit, que celles des Isles avoient le même goût que celle d'Europe. Cela lui est pardonnable, ce n'est pas une chose qu'on trouve chez les Religieux où il étoit entré fort jeune, & il peut s'être trompé aussi-bien que ce jeune Marchand Hollandois dont parle M. Tavernier dans ses Mémoires qui les prenoit pour des fèves vertes.

Erreur
du Pere
du Ter-
re sur
les pista-
ches.

Les véritables pistaches ne croissent qu'en Asie. L'arbre qui les porte a douze à quinze pieds de hauteur. Ses feuilles

Descrip-
tion des
vérita-
bles pis-
taches.

1697. sont presque rondes, & assez semblables à celles du Thérébinte. Il porte des fleurs qui ne sont que des bouquets de petites étamines comme des franges, après lesquelles les fruits paroissent aussi par bouquets. Ils sont couverts de deux enveloppes. La première est verte, mêlée de quelques pointes & lignes rouges, à peu près de la consistance du dessus des noix communes : celle-ci renferme une coque blanchâtre, dure & forte, quoi qu'assez mince, qui couvre une amande longuette, ronde, pointuë par les deux bouts, dont le dessus est verd & rouge, & le dedans extrêmement verd. Cette amande est fort agréable au goût, soit qu'on la mange cruë ou cuite. On prétend qu'elle est fort chaude.

Pistaches des Isles autrement manobi. Les fruits qu'on appelle pistaches aux Isles viennent d'une plante qui ne s'éleve guères plus d'un pied hors de terre, elle rampe ordinairement, parceque sa tige est trop foible pour la soutenir. Elle pousse quantité de jets déliez, rougeâtres & velus, accompagnez de petites queuës, qui portent des feüilles presque comme celles du mélillot & des capucines qui sont jaunes avec un peu de rouge aux bords & à l'entrémité. Elles durent peu, & leur délicatesse est cause

qu'elles sont bien-tôt brûlées & consommées par l'ardeur du Soleil. Le fruit se trouve en terre où il faut le chercher. Il est attaché à des filets & aux chevelures que la racine pousse, & que la tige répand sur la terre, dans laquelle ils entrent, & produisent des gouffes ou cosses de douze, quinze & jusqu'à dix-huit lignes de longueur, sur quatre, cinq & six lignes de diamètre. Elles n'ont guères plus d'épaisseur qu'un bon parchemin, ou comme celles des amandes tendres. Le dedans est revêtu d'une petite peau blanche, unie & lustrée : le dehors est de couleur de bistre avec des rayes plus blanches, élevées au-dessus du fond, qui vont d'un bout de la coque à l'autre, & qui sont unies ensemble par d'autres petites lignes moins élevées, qui partagent toute la superficie en quantité de petites lozanges. Le fruit qui est renfermé dans ces cosses a la figure d'une olive, quand il est seul, mais pour l'ordinaire il y en a deux ou trois dans chaque cosse, dont ils remplissent exactement la capacité, ce qui leur fait prendre différentes figures. Ces fruits ou amandes sont couvertes d'une pellicule rougeâtre, quand on les tire de terre, dont la couleur change & de-

1696.

Leur figure & leur couleur.

1697. vient grise lorsque le fruit est sec. Cette peau est peu adhérente quand le fruit est nouveau, on n'a qu'à le presser entre les doigts pour l'en dépouiller. Elle est plus adhérente lorsqu'il est sec. La substance qu'elle couvre est blanche, compacte & pesante, & a peu l'odeur & le goût du gland. Quand le fruit est rôti dans sa cosse, cette pellicule s'en va en poussière, & la substance blanche qu'elle renfermoit devient grise, & acquiert le goût & l'odeur des amandes roties. Nos Esculapes prétendent que ces amandes sont bonnes pour l'estomach. Je n'en sçai rien. J'ai seulement remarqué qu'étant mangées crûes, outre leur mauvais goût, elles sont indigestes, & échauffent beaucoup. C'est peut-être en cela seul qu'elles ressemblent un peu aux véritables pistaches. Elles sont moins mal faisantes étant roties, elles ouvrent l'appétit, elles excitent à boire; on en fait des dragées, des massépains, on les met dans les hachis & dans les ragoûts en guise de marons: on s'en sert encore pour donner au rossolis une odeur & un goût d'amandes roties qui n'est pas désagréable. Cependant il faut convenir qu'à quelque usage qu'on les employe, elles sont toujours indigestes & pesantes, & qu'elles échauffent beaucoup.

Leurs
Proprié-
tez.

Le Pere du Terre dit qu'elles font 1697.
mal à la tête à ceux qui en mangent beaucoup, que l'on en fait des cataplasmes qui guérissent les morsures des serpens, & que l'huile que l'on en tire, est estimée comme l'huile d'amandes douces.

Je n'ai point experimenté ou entendu dire que ce fruit ait causé mal à la tête à personne. Je suis très-certain qu'on n'a jamais pensé à guérir les morsures des serpens avec un pareil remède; & pendant le grand nombre d'années que j'ai demeuré aux Isles, je n'ai jamais entendu dire, qu'on se soit avisé de tirer de l'huile des pistaches, quoique nous en ayons eu assez souvent un besoin pressant.

Quand cette plante a été une fois dans une terre, on peut compter qu'elle s'y conservera long-tems. Car quelque soin qu'on se donne en foïillant les fruits, il n'est pas possible qu'on les enleve tous, ou du moins qu'il ne reste en terre quelques filets, ou quelque chevelure de la racine, & cela suffit pour en perpétuer la race à l'infini.

CHAPITRE VI.

Descente d'un Corsaire Anglois à la Cabesterre de la Martinique. Allarme causée par un Serpent.

LEs Anglois qui sçavoient que la Paix étoit prête d'être conclüë, voulurent profiter du tems qui leur restoit pour gagner quelque chose sur nous. Ils mirent en mer autant de Corsaires qui leur fut possible, & nous ne manquâmes pas de faire la même chose de notre côté. Un des leurs nommé Georges Roche, qui montoit une Barque de huit Canons & de soixante & dix à quatre-vingt hommes d'équipage, vint la nuit du quatorze au quinze Octobre, faire une descente au Marigot. Ce petit Bourg n'étoit alors composé que de sept ou huit maisons, avec autant de Magazins à Sucre. Il mit soixante & quelques hommes à terre dans deux Canots, avec d'autant plus de facilité, que les Habitans qui étoient de garde voyant la nuit fort noire, & la mer assez grosse, s'étoient retirez chez eux, croyant qu'il n'y avoit rien à crain-

dre. Le Corsaire étant descendu, laissa 1697.
deux hommes à chaque Canot pour les
garder, & divisa sa troupe. Une partie
investit sans bruit les maisons du Bourg,
& l'autre qui étoit la plus grosse marcha
vers les cases des Nègres de la veuve du
sieur de Verpré pour les enlever, ce qui
étoit la fin de leur entreprise. Par mal-
heur pour eux, il y avoit dans la pre-
miere case qu'ils voulurent forcer, un
Nègre armé, qui entendant que ceux
qui forçoient sa porte, parloient An-
glois, tira un coup de fusil, dont il tua
un Anglois. Un autre Anglois lui ré-
pondit sur le champ, & fort mal-à-pro-
pos d'un coup de pistolet. Le Comman-
deur de cette Habitation, déjà éveillé
par l'aboyement extraordinaire des
chiens se leva, & ne doutant plus que
les Anglois n'eussent mis à terre, tira
un coup de fusil en sortant de sa mai-
son, ce qui acheva de mettre l'alarme
par tout. Les Anglois voyant une gran-
de case à côté de celles des Nègres,
crurent que c'étoit la maison du Maître;
ils l'environnerent, & après en avoir
forcé la porte avec beaucoup de peine,
ils trouverent que ce n'étoit qu'un Ma-
gazin rempli de Sucre. Ce nouveau con-
tre-tems donna loisir à une partie des

1697. Nègres de s'échaper , & de se blottir dans les halliers , & dans une petite ravine qui est à côté de leurs cases. Cependant un des enfans de cette veuve avec deux ou trois autres personnes auxquels le Commandeur s'étoit joint , coururent au bord de la mer , pour tâcher de prendre ou de briser les Canots qui avoient porté les Anglois à terre , pendant que ceux-ci étoient occupez à chercher les Nègres. Les gens du Bourg s'étant aussi éveillés , prirent les armes , & firent feu sur les Anglois , qui étoient autour de leurs maisons. Deux Anglois furent tuez , & un Habitant légèrement blessé. Ces coups de fusil étonnerent ceux qui étoient à la recherche des Nègres, ils craignoient pour leurs Canots , qui n'étoient gardez que par quatre hommes ; ils jugerent qu'il étoit tems de se retirer , parceque la perte de leurs Canots entraînoit nécessairement la leur , ne pouvant manquer en ce cas d'être exposez à la fureur des Habitans , dont ils ne devoient espérer aucun quartier , étant pris les armes à la main en venant les piller. Ils perdirent encore un homme en se retirant , & arriverent à leurs Canots justement dans le tems qu'un de ceux qui les gardoient venoit d'être tué , & que les au-

tres s'étoient jettez derriere de grosses roches, pour n'avoir pas le même fort. Les nôtres qui s'étoient partagez pour chercher les Canots, parce qu'ils ne les avoient pas trouvé à l'embarquade ordinaire, ne se trouvant que trois en cet endroit, n'étoient pas en état d'attaquer vingt ou vingt-cinq personnes, de sorte qu'ils furent contraints de les laisser embarquer avec deux Nègres qu'ils avoient pris. Dès qu'ils les virent embarquez, ils firent feu sur eux, pour les obliger de prendre le large, & d'abandonner leurs camarades qui étoient à terre. Dans ce moment nos gens qui cherchoient les Canots s'étant réunis, & ayant été joints par quelques autres qui étoient sortis du Bourg trouverent une bande d'Anglois qui conduisoient sept ou huit Nègres qu'ils avoient liez, & qui par la résistance qu'ils leur faisoient, retardoient beaucoup leur marche. Dès que les Anglois virent nos gens, ils abandonnerent leur prise pour se sauver: on fit feu sur eux, on leur tua encore deux hommes, & on en blessa un que l'on prit, & que l'on donna à garder aux Nègres qu'on avoit déliez pendant qu'on poursuivoit ceux qui se fau-voient, qui furent favorisez de l'obscu-

1697.

Mauvais
succès
des An-
glois.

rité de la nuit, de manière qu'on ne les pût joindre. Ils gagnèrent ainsi le bord de la mer, jetterent leurs armes, & se sauverent à la nage en leurs Canots, qui tiroient de moment à autre, pour faire connoître le lieu où ils étoient. On ne sçait pas ce qu'ils perdirent dans leurs Canots, ni si tous ceux qui se jetterent à la nage y arriverent; mais ils laisserent à terre sept morts & un blessé prisonnier, sans avoir gagné autre chose que deux vieux Nègres qu'ils emmenèrent, & en avoir blessé deux autres avec un Habitant, tous trois assez légèrement.

Le quartier fut bien tôt sous les armes. L'alarme fut portée jusques chez nous au Fonds S. Jacques, quoique nous fussions éloignés d'une lieue de l'endroit où les Anglois avoient fait leur descente. Je montai à cheval aussi-tôt avec notre Rafineur, & quatre ou cinq de nos Nègres armez; & nous nous rendîmes au Marigot. Le prisonnier fut heureux de ce qu'on trouva dans la poche d'un des morts la Commission du Corsaire: car sans cela, il auroit été pendu comme Forban, avant que ses compatriotes eussent eu le tems de le réclamer. Ce fut par la lecture de cette Commission que

J'appris le nom du Corsaire que j'ai connu depuis très-particulièrement. 1697.

Ce que cette descente produisit, fut qu'on renouvela l'attention qu'on doit avoir pour garder la côte, & qu'on obligea tout le monde à monter la garde à son tour, ou à la faire monter. Quoique je n'eusse qu'un seul homme blanc dans notre maison, le sieur de Mareüil Lieutenant de Roi, & Commandant à la Cabesterre, m'envoya dire que les privilèges dont nous jouissions ne devoient pas porter préjudice au bien commun, & que par conséquent j'étois obligé d'envoyer mon Rafineur faire la garde au Bourg Sainte-Marie. J'étois accoûtumé à ces fortes de prétentions qui ne tenoient qu'à nous dépouiller peu à peu des privilèges & exemptions dont les Rois, & avant eux les Seigneurs propriétaires des Isles nous ont gratifiés. J'allai trouver le sieur de Mareüil, & je lui fis voir l'impossibilité où le Corps de garde de Sainte-Marie seroit de secourir notre Habitation si elle étoit attaquée; puisqu'elle en est éloignée de quinze à seize cens pas, séparée par une riviere dangereuse, & souvent impraticable, & par un morne fort haut, qui empêchoit même qu'on ne pût entendre les coups de

Differenz
de l'Au-
teur avec
le Lieu-
tenant
de Roi
pour la
Garde.

1697. fusil qui se tireroient chez nous. Comme le bien de cet Officier & de ses parens étoit à Sainte-Marie, il avoit intérêt que la Garde s'y fit exactement pour le conserver, sans s'embarasser du reste du quartier. Après bien des discours je lui protestai que je ne me priverois point du seul homme blanc que j'avois à la maison pour l'envoyer garder son bien, pendant que le nôtre seroit exposé à être pillé, à moins que lui & les autres Habitans de Sainte-Marie ne s'obligeassent par écrit solidairement l'un pour l'autre, de nous payer les dommages que les Anglois nous pourroient causer. Ma proposition l'embarassa, & comme il me connoissoit assez ferme, quand j'avois raison, il vit bien que je ne souffrirois jamais qu'on donnât atteinte à nos privilèges. Il me dit pour conclusion qu'il en écriroit au Gouverneur Général, & qu'en attendant sa décision, je n'avois qu'à garder notre Habitation comme je pourrois, sans attendre aucun secours du quartier, si elle étoit attaquée, & c'est de quoi je ne m'embarassois pas. Je le remerciai de son avis, & sur le champ je fis faire un Corps-de-Garde dans les raisiniers qui sont au bord de la mer, sur l'Ance du Fonds S. Jacques.

L'Auteur
fait gar-
der l'ha-
bitation
de la
Mission.

J'y établis une Garde de douze Nègres ^{1697.} armez, avec six desquels je veillois depuis neuf heures du soir jusqu'à une heure après minuit, que j'étois relevé par le Rafineur avec les six autres Nègres. Comme nous commençâmes cette garde dans un tems où nous ne faisons pas du Sucre, je me souciai peu de cette fatigue; mais lorsque nous commençâmes à travailler, je louai deux Ouvriers blancs de nos voisins qui y venoient toutes les nuits.

On vit seize jours après que ma précaution n'étoit pas inutile. Le Corsaire qui avoit fait la descente au Marigot revint, ou pour avoir sa revanche, ou pour sçavoir des nouvelles des gens qui lui manquoient. Il arriva dans notre Ance L'Habitation des Jacobins est attirée par les Anglois. un peu avant minuit, & broüilla ses voiles. Le Nègre qui étoit en faction m'avertit aussi-tôt; je fis prendre les armes, & j'envoyai un petit Nègre que j'avois avec moi dire au Rafineur de venir promptement avec les autres Nègres, mais sans bruit, & en suivant le bord de la riviere. Cependant je m'embusquai avec mes gens derriere de grosses roches au bord de la mer. Je vis qu'il se détacha de la Barque un grand Canot, où il pouvoit avoir vingt-cinq à trente hommes,

1697.

qui étoit suivi d'un autre qui me parut plus petit. Lorsque le premier fut à la portée de la voix, je demandai d'où étoit le Canot. Cette demande à laquelle ils ne s'attendoient pas les surprit, on me répondit cependant en bon François qu'ils étoient de la Basse-terre. Je m'informai de quel Vaisseau ils étoient, & ce qu'ils cherchoient, ils me nommèrent un Vaisseau qui étoit parti depuis quelques jours, & qu'ils cherchoient le mouillage de Sainte-Marie qu'ils ne connoissoient pas bien. C'en fut assez pour me convaincre qu'ils étoient ennemis, & pour les payer de la même monnoye, je leur dis de venir à terre, & que je leur donnerois quelqu'un pour faire mouiller leur Barque. Ils ne me répondirent plus; mais étant demeurez quelques momens comme à consulter ce qu'ils avoient à faire, ils se mirent à nager tout d'un coup de toutes leurs forces. J'avois un Nègre auprès de moi qui tiroit très-bien, je lui dis de tirer sur celui qui gouvernoit, afin de faire venir le Canot en travers dans les brisans; il tira, & ne manqua pas son coup: car je vis tomber l'homme qui étoit sur l'arrière du Canot. Nous tirâmes ensuite l'un après l'autre, & selon les apparences avec succès, puisqu'au

lieu d'avancer, ils scierent en arriere. 1697.

Heureusement pour eux ils n'étoient pas encore engagez dans les grosses lames : car s'ils avoient été quatre ou cinq toises plus près de terre, ils étoient perdus sans ressource. Je fis en cela une très grande faute, & ma précipitation les sauva contre mon intention. Mais la nuit quoiqu'assez claire me trompa, & me les faisoit paroître plus près qu'ils n'étoient en effet, quand je commençai à faire faire feu. Nous rechargeâmes au plus vîte, & soit que nos coups qui avoient porté les eussent mis en désordre, soit qu'il y eût de la contestation entr'eux pour avancer, ou pour reculer, nous fîmes trois décharges avant qu'ils se fussent déterminez. Cependant le Rafineur arriva avec le reste des Nègres armez, qui furent suivis un moment après de tous les Nègres de l'Habitation, même des femmes, tous armez de sagayes & de bâtons. Je l'envoyai à un bout de l'Ance, où il me sembloit que le petit Canot avoit porté. Il l'y trouva en effet, mais arrêté au-delà des grosses lames; il tira dessus, & le fit retirer. Le premier ayant voulu tenter encore une fois de venir à la charge, reçût notre décharge si à propos qu'il fut obligé de se retirer. Les

Faute de
l'Auteur
en cette
rencon-
tre.

1697. deux Canots se joignirent & se mirent à faire feu sur nous. J'ordonnai aux Nègres qui n'étoient pas armez de se mettre ventre à terre, pendant que nous répondions de notre mieux à leurs coups de fusil. Après sept ou huit décharges de part & d'autre, ils se retirèrent à leur Barque, & firent servir leurs voiles. Je n'eus qu'un de nos Nègres légèrement blessé. A l'égard du Corsaire, j'ai sçû deux ans après qu'il avoit cinq blesez & trois morts, & que cette perte l'avoit entierement dégoûté de faire des descentes sur nos Côtes, comme il avoit résolu.

Mauvais succès du Corsaire George-Roche.

Le Lieutenant de Roi & les Officiers nous tinrent parole, & personne ne vint à notre secours. J'en fus charmé : car on voit par ce que je viens de dire, que je n'en eus pas besoin. Je ne laissai pourtant pas de me plaindre ; tout ce que je gagnai, fut de n'être plus inquieté au sujet de mon Rafineur & des autres Domestiques blancs quand j'en ai eu.

Il m'arriva quelque-tems après cette affaire, une aventure qui mit l'alarme chez nous. Etant venu me coucher après avoir fait mon quart au Corps-de-Garde, je me mis à lire dans mon lit pour m'endormir. Lorsque je commençois à m'as-

soupir, je fus éveillé par nos chiens qui se mirent à aboyer dans la cour d'une maniere extraordinaire. Je fis lever un serviteur qui couchoit dans ma chambre, pour voir ce que c'étoit. Dans le moment qu'il ouvrit la porte de la salle, je l'entendis jeter un grand cri, & j'ouïs en même tems un trépignement dans la salle, comme si plusieurs personnes y fussent entrées avec impétuosité. La premiere pensée qui me vint, fut que le Corps-de-Garde s'étoit laissé surprendre, & que les Anglois étoient dans la maison. Je sautai du lit, je pris mon fusil qui étoit à côté de moi, & sortis de ma chambre avec la précipitation qu'on se peut imaginer, pour tâcher de repousser les ennemis; en me joignant à quelqu'un de nos gens. Comme je ne vis personne dans la cour, je demandai à ce serviteur ce qui l'avoit obligé de crier: mais il étoit si effrayé, qu'il fut longtems sans pouvoir proférer une seule parole. A la fin, il me dit qu'un serpent qui poursuivoit nos chiens étoit entré après eux dans la salle, & étoit passé entre ses jambes. Je ne jugeai pas à propos de rentrer dans la salle sans bien regarder où je mettrois les pieds; j'envoyai chercher un flambeau de bagaces à la

Allarme
causée
par un
Serpent.

1697.

— 382 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1697. lumiere duquel je vis le serpent qui s'é-
toit louvé à la porte de ma chambre ,
& nos chiens qui étoient sautez sur la
table. Je régalai le serpent d'un coup de
fusil , qui mit fin à la peur du serviteur
& de nos chiens , & à l'allarme qu'il
m'avoit donné.

CHAPITRE VII.

*Arrivée du Pere Supérieur Général de
nos Missions , & de l'Archevêque de
Saint Domingue, Eclipse totale du So-
leil.*

LE Pere Paul , Superieur Général de
nos Missions étoit à S. Domingue ,
comme je l'ai dit dans un autre endroit ,
lorsque les Flibustiers , Volontaires &
Nègres que l'on arma , se joignirent au
sieur de Pointis pour l'expédition de
Cartagene. Il crut devoir les accompa-
gner , parce qu'ils n'avoient personne
pour leur administrer les Sacremens. Il
fut pris au retour par les Anglois , dans
le Vaisseau qui servoit d'Hôpital , que
sa charité l'avoit obligé de préférer à un
autre Bâtiment , où il auroit été plus en
sûreté , mais où il n'auroit pas eu l'occa-

1697.
 sion de secourir les blesez & les mala-
 des, qui étoit le but de son voyage. Sa
 prise ne lui causa aucun dommage, il ne
 perdit rien, parcequ'il n'avoit rien, &
 les Anglois eurent plus de respect pour
 sa vertu, que le sieur de Pointis qui en
 a parlé d'une maniere indigne, & tout-
 à-fait éloignée de la verité de la Rela-
 tion qu'il a fait de son Voyage, que
 tous ceux qui connoissoient ce saint Re-
 ligieux ont méprisée comme la calom-
 nie du monde la plus noire, & la plus
 mal digérée.

Les Anglois de la Jamaïque le trai- Le Pere
Paul de-
meure à
la Jamaï-
que pour
avoir
soin des
blesez,
 terent avec tout l'honneur possible, &
 l'auroient aussi-tôt renvoyé à Saint Do-
 mingue, ou à Saint Thomas, s'il n'a-
 voit prié le Gouverneur de le laisser avec
 les prisonniers blesez & malades, pour
 avoir soin d'eux. Cette action augmenta
 encore la vénération qu'on avoit pour
 lui, & lui donna le moyen de faire bien
 du bien à nos prisonniers. Enfin n'y
 étant plus nécessaire, le Gouverneur
 l'envoya à Saint Thomas comblé d'hon-
 nêtetez, de caresses, & de provisions
 pour son voyage.

Nous l'avions crû mort, & bien des Son re-
tour à la
Martini-
que.
 gens nous l'avoient assuré, nous l'embras-
 sâmes avec joye le troisiéme jour de Jan-

1698. vier 1698. au Fort S. Pierre, où il fut apporté par une Barque Danoise de Saint Thomas. Le Supérieur de notre Maison de la Martinique me l'ayant fait sçavoir aussi-tôt, je partis dans le moment pour l'aller saluer. La plûpart de nos Peres s'y trouverent aussi, & assurément notre joie ne fut pas petite : car nous l'estimions tous, & nous l'aimions tendrement. Nous nous crûmes obligez de lui dire que sur le bruit qui avoit couru de sa mort, nous avions écrit à Rome, afin que notre Général nommât un autre Supérieur en sa place, & que nous avions avis que celui qui étoit nommé étoit arrivé à la Rochelle, & selon toutes les apparences déjà embarqué pour les Isles. Nous le priâmes en même-tems de voir les mesures qu'il vouloit prendre, & ce qu'il souhaitoit que nous fissions en cette occasion.

Nous fûmes très-contens de la maniere dont il reçût ce que nous lui dûmes, après nous avoir remercié du zèle & de l'attachement que nous avions pour lui, il nous dit, que nous avions bien fait d'avertir notre Pere Général du bruit qui avoit couru de sa mort ; que la venuë d'un Successeur lui feroit plaisir, & que quand même sa Patente

ne

ne seroit que conditionnelle, il lui cé- 1698.
deroit la Charge avec joie. Il nous parla
encore de la même maniere quand nous
fûmes assemblez au sujet de quelques
affaires de nos Missions, & des comptes
que je voulus rendre, afin de n'avoir
rien à discuter avec le nouveau Supe-
rieur Général qu'on attendoit, & que
je ne connoissois point.

J'étois encore au Mouillage le dixième de Janvier, quand nous fûmes avertis qu'il y avoit en rade une Barque Danoise, qui portoit un Prélat Espagnol, qu'on disoit être de notre Ordre. Le Pere Paul y fut aussi tôt pour le saluer, & le prier de prendre son logis chez nous. Il trouva que ce Prélat étoit l'Archevêque de Saint Domingue, Religieux de l'Ordre de la Mercy, dont il portoit l'habit, ce qui avoit fait croire qu'il étoit de notre Ordre. Il s'appelloit Dom Ferdinand de Carjaval de Ribera. Il avoit été Procureur Général de son Ordre. C'étoit un grand Théologien, qui s'expliquoit en Latin d'une maniere nette & facile, qui n'est pas ordinaire aux Espagnols. En qualité d'Archevêque de Saint Domingue, il est Primat de toutes les Indes Occidentales, il n'y a aucun Prélat au monde après le Pape qui ait une Juris-

Arrivée
de l'Ar-
chevêque
de S. Do-
mingue.

1698. diction si étenduë ; cependant il n'en est pas plus riche. Son Archevêché lui devoit valoir douze mille écus, mais comme ce revenu est fondé sur le droit d'ancrage des Vaisseaux qui viennent à Saint Domingue, il s'est évanouï, parce qu'il y a bien des années que les Flottes vont à droiture à la Veracruz, à la Havanne & à Cartagene, sans toucher à Saint Domingue, où l'on ne voit d'autres Vaisseaux que ceux qui composent l'Armada de Barlovento qui y passent tous les ans sans rien payer, parceque ce sont des Navires de Guerre, n'y ayant que le seul Navire de Registre qui soit obligé à payer les droits. J'expliquerai dans un autre endroit, ce que c'est que ce Navire. Ce défaut du droit d'ancrage est cause que le revenu de l'Archevêque ne consiste plus que dans ses droits de Visites, & dans les Offrandes qu'il reçoit quand il administre la Confirmation, dans le Greffe de sa Jurisdiction & autres bagatelles, qui ne lui produisent tout au plus que dix huit cens écus par an, dont la plus grande partie est payée en Sucre, Cacao, Suif, Cuir, & autres denrées du país. On pourra juger du peu de commerce qu'il y a dans la partie Espagnole de Saint Domingue, puisque ce Prélat,

Revenu
de l'Ar-
chevê-
que de
S. Do-
mingue.

& un Religieux de son Ordre qui lui servoit de Diacre, n'avoient pû trouver d'étoffes de laine blanche pour s'habiller; & n'étoient vêtus que de toile, qui n'étoit pas des meilleures. Il reçût très-bien le compliment de notre Supérieur Général, il accepta l'offre qu'il lui fit de notre Couvent, & se fit débarquer aussitôt.

Ce Prélat s'étoit servi d'une Barque Hollandoise de Corossol pour se sauver de sa Ville Archiepiscopale, où le Président le tenoit comme en prison, & le persécutoit depuis long-tems avec toute l'inhumanité imaginable. Cette Barque l'avoit porté à Corossol, où le Gouverneur Hollandois l'avoit reçu au bruit du Canon, & avec tout le respect que les Catholiques les plus zèlez eussent pû lui rendre. Il lui avoit fourni une Barque pour le porter à Saint Thomas, où il avoit été reçu avec les mêmes honneurs par le Gouverneur Danois, qui lui en avoit donné une autre pour le porter à la Martinique, où le Prélat étoit bien sûr de trouver tous les jours des Vaisseaux qui le passeroient en France, ou qui le mettroient à terre à Cadix, s'ils alloient en Provence.

L'Archevêque de S. Domingue se sauve. Sa réception à Corossol, Saint Thomas & à la Martinique.

Dès qu'on scût dans le Bourg que ce

il loge

1698. Prélat étoit débarqué & logé chez nous, le Gouverneur l'envoya complimenter, & lui témoigner le chagrin qu'il avoit de n'avoir pas sçû qui il étoit, pour lui faire rendre les honneurs qui lui étoient dûs. Il y vint lui-même quelques momens après, & le pria instamment de prendre un appartement chez lui, parceque nous étions encore alors fort mal logez. Le Prélat le remercia beaucoup, & lui dit, qu'il étoit chez ses Freres, & qu'on trouveroit étrange dans le monde que l'Archevêque de Saint Domingue fût logé autre part que chez les enfans de saint Dominique.

Dès le même jour qu'il fut arrivé, nous fîmes travailler à lui faire deux habits d'une très belle étoffe blanche, & autant à son Diacre: & quand ils furent achevez, nous eûmes une Chaise à Porteurs, de laquelle il se servit pour faire ses visites au Gouverneur, à l'Intendant, & autres personnes considérables qui l'étoient venus visiter.

Je ne sçai comment les Peres Jésuites oublièrent d'y venir: car ils sont très-exacts & très-civils, & sur le chapitre de la politesse, il n'est pas impossible de leur rien enseigner. Ils y vinrent enfin, mais c'étoit si tard, que le Prélat s'en

son dis-
férent
avec les
Jésuites.

montra offensé, il leur dit qu'il s'éton- 1698.
noit qu'ils ne scûssent pas que c'étoit
lui qui les avoit introduit à Saint Do-
mingue, & qui les y avoit fondez, s'é-
tant dépouillé pour cela de ce qu'il avoit
de meilleur malgré sa pauvreté; qu'il en
écriroit à leur General, & qu'ils pour-
roient scavoir un jour qui étoit l'Arche-
vêque de Saint Domingue. Il les congé-
dia ensuite avec fort peu de cérémonie
contre son ordinaire, qui étoit d'en
faire beaucoup à tous ceux qui le ve-
noient voir.

Il s'étoit répandu un bruit aussi mal
fondé qu'il étoit faux, que ce Prélat étoit
un aventurier qui se faisoit passer pour
l'Archevêque de Saint Domingue, quoi-
qu'il ne fût pour être rien moins que
cela. On accusoit peut-être mal à propos
le Pere Farganel Curé de la Paroisse de
Saint Pierre d'en être l'Auteur. Ce bruit
passa jusqu'au Gouverneur & à l'Inten-
dant: celui-ci en dit quelque chose à nos
Peres, & les pria d'insinuer au Prélat,
qu'il seroit bon qu'il fit connoître, que
ceux qui les répandoient avoient tort.
C'étoit lui dire en bon François de faire
voir ses Bulles, ce qui n'étoit pas diffi-
cile, puisqu'il les avoit, & qu'il nous
les avoit fait voir. Mais quand il ne les

1698. auroit pas eûs, auroit-on pû révoquer en doute les témoignages des Etrangers dont il s'étoit servi pour se sauver de Saint Domingue? & quand ceux-là n'auroient pas suffit, il y avoit parmi nos Flibustiers & Matelots plus de cinquante hommes, qui ayant été pris pendant la Guerre, & conduits à Saint Domingue, l'avoient vû Officier Pontificalement dans sa Cathedrale, lui avoient parlé, & en avoient reçû beaucoup de charité, & de marques d'amitié: car il aimoit naturellement notre Nation. Ces gens l'ayant vû dans notre Eglise étoient venus avec empressement le saluer, & le remercier des bienfaits qu'ils en avoient reçû, qu'ils ne cessioient de publier par tout. Malgré toutes ces preuves, nous résolûmes de lui en parler, & comme il vivoit avec nous dans une grande familiarité, & plutôt comme un Pere avec ses Enfans, que comme un Archevêque avec des Religieux, nous lui en dûmes quelque chose, il devina aussi-tôt d'où cela venoit, & pour y apporter le remède convenable, il écrivit une Lettre à l'Intendant, dans laquelle, sans lui faire connoître qu'il sçût rien de ce qu'on avoit semé dans le monde, il lui marquoit la reconnoissance qu'il

avoit des honnêtetez qu'il recevoit tous les jours de lui, & qu'en attendant qu'il la lui pût témoigner d'une autre manière, il croyoit lui devoir faire connoître que c'étoit à l'Archevêque de Saint Domingue qu'il les avoit fait, dont les Bulles qu'il lui envoyoit lui répondroient. Il chargea un de nos Peres de cette Lettre, & un autre d'une petite cassette couverte de velours, où étoient ses Bulles. 1698.

Nos Peres porterent la Lettre & la Cassette à l'Intendant, dans le tems que le Gouverneur étoit avec lui, avec quantité d'Officiers, & d'autres gens de distinction, & lui remirent la clef de la Cassette. Il reçût l'un & l'autre; mais il ne voulut jamais ouvrir la Cassette. Et après l'avoir remis à nos Peres, il écrivit au Prélat une Lettre de complimens, & vint quelques momens après lui rendre visite.

Le Gouverneur Général qui étoit alors le Marquis d'Amblimont vint exprès du Fort Royal, où il fait sa demeure ordinaire, pour le voir & pour le prier d'aller passer quelques jours avec lui au Fort Royal. Il est visité par le Gouverneur général.

Nous crûmes nous devoir servir de cette occasion pour faire recevoir le Sa-

1698. crement de Confirmation aux Créolles, dont il n'y avoit que ceux qui avoient été en France qui l'eussent reçu. Car quoique ce Sacrement ait été conféré quelquefois dans les siècles passés par de simples Prêtres comme Ministres extraordinaires & Délégués du Pape, la Cour de Rome n'a jamais voulu accorder cette permission aux Préfets Apostoliques des Missions, quelque instance qu'on en ait faite, parceque ce Sacrement n'est pas absolument nécessaire au salut, & pour d'autres raisons dont elle n'a pas jugé à propos de nous instruire. Nous parlâmes de notre dessein au Gouverneur Général, & à l'Intendant, & il fut résolu qu'on en prieroit l'Archevêque, mais que comme on pourroit trouver mauvais en Cour, que ce Prélat eût fait quelque acte de Jurisdiction dans les Terres du Roi, on le supplie-
roit en même-tems de vouloir donner un acte, par lequel il déclareroit qu'il ne prétendoit en aucune façon que cela tirât à conséquence. Il agréa avec beaucoup de bonté les propositions qu'on lui fit, & signa l'acte tel qu'on le voulut dresser.

L'Arche
vêque
donne la
Confir-
ma. ion.

Précau-
tion des
Officiers
du Roi
sur ce
sujet.

On fit avertir par toute l'Isle, que ceux qui n'avoient pas reçu la Confir-

mation, se préparassent à la recevoir ; 1698.
& vinssent pour cet effet au Fort Saint
Pierre, & au Fort Royal, les jours qui
leur seroient marquez par leurs Curez.

Il donna ce Sacrement dans notre Eglise
à une infinité de personnes des deux
sexes, & des quatre couleurs qu'on trouve
dans le país. Les PP. Jésuites souhai-
terent qu'il fît aussi cette cérémonie dans
leur Eglise, & l'en firent prier par l'In-
tendant. Il eut de la peine à s'y résoudre :
car quelques mauvais esprits les avoient
déservis auprès de lui : il y consentit à la
fin, en considération de celui qui l'en
prioit, & prit jour pour y aller. Mais
soit qu'il ne fût pas content de la manie-
re dont on le reçût, soit pour quelque
autre raison, il se contenta de Confir-
mer environ deux cens personnes, après
quoi il dit tout haut, que ceux qui vou-
droient recevoir ce Sacrement vinssent
dans l'Eglise de ses Freres.

Après qu'il eût Confirmé tous ceux
qui se présenterent à la Basse-terre, on
lui envoya une Chaloupe armée pour le
porter au Fort Royal. Malgré notre pe-
tit nombre, il fallut que deux de nos Il va au
Peres l'accompagnassent avec son Dia- Fort
cre. Il fut reçu au bruit du Canon de la Royal.
Forteresse & des Vaisseaux. Le Gouver-

1698. neur General le logea , & le traita magnifiquement. Il demeura dix jours au Fort Royal , & administra le Sacrement de Confirmation à tous ceux qui se trouverent en état de le recevoir. On le reporta au Mouillage dans la même Chaloupe , où il arriva fort content des honneurs qu'on lui avoit faits.

On répara en cette occasion la faute qu'on avoit faite , lorsqu'il étoit arrivé dans l'Isle. Le Canon des Batteries & des Vaisseaux le saluerent quand il sortit de la Chaloupe.

Il fait les
saintes
Huiles.

Il eut encore la bonté de faire les saintes Huiles dans notre Eglise. Cette cérémonie qui ne s'étoit jamais faite dans le païs , attira un monde infini.

Il partit le 26 de Mars dans un Vaisseau du Roi , où il fut reçu au bruit du Canon , après que nos Gouverneurs , l'Intendant , les Officiers d'Epée & de Plume ; & tout ce qu'il y avoit de personnes considérables dans l'Isle lui eurent souhaité un bon voyage , & l'eurent accompagné jusqu'au Vaisseau , après qu'il eût été salué par le Canon de toutes nos Batteries , & des Vaisseaux qui étoient en rade.

Présents
que lui
firent les

Comme nous scävions qu'il n'étoit pas trop bien en argent comptant , nous le

priâmes de recevoir deux barriques de 1698.
Sucre raffiné, & une bourse avec vingt-
cinq Louïs d'or. Il s'en défendit long-
tems, mais il fut enfin obligé de céder
aux instances que notre Superieur Ge-
neral lui fit au nom de toute notre Mis-
sion. Beaucoup de personnes lui firent
des présens considerables, & quoique
passant dans un Vaisseau du Roi il n'eût
besoin d'aucunes provisions pour son
voyage, on ne laissa pas de lui envoyer
quantité de moutons, de volailles, de
chocolat, de confitures, & autres rafraî-
chissemens.

Jacobins
de la
Martini-
que.

Quelques jours avant le départ de ce
Prélat, il étoit arrivé un Vaisseau au
Cul-de-sac de la Trinité, qui avoit
nombre de Caisses de vin de Florence,
& des prunes & poires séches, les plus
belles qu'on eût encore vûës aux Isles.
Mes affaires ne me permettant pas de
lui aller dire adieu à la Basse-terre, je lui
écrivis pour lui souhaiter un bon voya-
ge, & lui envoyai deux de ces Caisses
de vin, avec deux boëtes de chaque es-
pece de ces fruits qui pesoient vingt-
cinq à trente livres piece. Il m'écrivit
sur le champ une Lettre de remercie-
ment, & me fit encore le même hon-
neur quand il fut arrivé en France, & en
Espagne.

1698. Le Vaisseau du Roi qui le portoit s'é- tant arrêté quelques jours à la Guade- loupe , il y donna la Confirmation , comme il avoit fait à la Martinique. Il fit l'honneur à nos Peres de les venir voir chez nous , quoique notre Maison soit éloignée du Bourg d'une demie lieuë , & il y auroit logé , s'il avoit eu un plus long séjour à faire dans l'Isle. Nos Peres de la Guadeloupe lui firent un présent sem- blable à celui que nous lui avions fait à la Martinique , auquel ils ajoûterent quel- ques pains de Sucre royal , & quelques barrils des meilleures confitures du pais. Il fut aussi content de la Guadeloupe , qu'il l'avoit été de la Martinique , & ar- riva heureusement en France. Quelques Officiers du Vaisseau du Roi qui l'y avoit porté , étant revenus aux Isles , ne pouvoient assez se louer des manieres honnêtes de ce Prélat , & en disoient tous les biens imaginables.

Il donne
la Con-
firmat^o
à la Gua-
deloupe.

Présens
que lui
font les
Jacobins
de cette
Isle.

Le Préfi-
dent de
S. Do-
mingue
conduit
en Espa-
gne les
fers aux
pieds ,
meurt en
chemin.

On vit bien-tôt en Amerique le crédit que ce Prélat & sa famille avoient à la Cour d'Espagne , puisque le President de Saint Domingue qui l'avoit persecuté , auroit été séverement puni des excès qu'il avoit commis contre lui , s'il eût eu assez de vie pour arriver en Espagne , où il étoit conduit les fers aux pieds.

Mais il eut le bonheur de mourir en chemin. Et notre Archevêque mourut aussi dans le tems qu'il étoit prêt de retourner en son Diocèse, après avoir obtenu de son Prince tout ce qu'il pouvoit souhaiter. 1698.

Nous eûmes une Eclipsé totale du Soleil le dixième jour d'Avril sur les trois heures après midi. Mes affaires m'avoient obligé de faire un voyage à la Basse-terre. J'étois alors chez un Marchand à régler un compte avec lui, quand tout d'un coup nous nous trouvâmes dans une obscurité presque aussi grande que lorsqu'il y a un quart d'heure que le Soleil est couché. Nous crûmes d'abord que les contrevents des fenêtres s'étoient fermez, & le Maître de la maison appella un Nègre pour les ouvrir. Mais nous entendîmes dans ce moment quantité de voix dans la rue qui crioient miséricorde. Nous sortîmes pour en apprendre la cause, & nous vîmes que le Soleil s'éclipsoit. L'Eclipsé augmenta, & devint totale, de sorte que le corps de la Lune se trouva directement au milieu du disque du Soleil, qu'il cacha entièrement à la réserve d'un cercle qui paroissoit tout au tour de trois à quatre pouces de large, selon que les yeux en pouvoient

Eclipsé
totale du
Soleil.

1698.

juger , & qui étoit de couleur d'or enflammé. L'obscurité n'étoit pourtant pas si grande hors les maisons , qu'on ne pût encore distinguer les objets ; mais ce peu de lumiere qui restoit avoit quelque chose de triste & d'éfrayant. Le Ciel étoit de la couleur qu'il a coutume d'être dans les nuits obscures , & tout aux environs du Soleil , c'est-à-dire , à vingt-cinq ou trente degrez au tour du Soleil on voyoit paroître les Etoiles comme en pleine nuit.

Depuis que je sortis pour voir l'Eclipse qui pouvoit être alors à sa troisième partie , jusqu'à sa fin , il se passa le tems de dire un *Miserere* tout entier. La lumiere revenoit à mesure que les deux Astres se dépassoient , & le corps du Soleil sembloit sautiller ou trembler , & se mouvoit très-violemment à mesure que la Lune s'en éloignoit. Dès qu'elle fut entierement sortie du disque du Soleil , elle disparut aussi-bien que les Etoiles qui avoient paru. Le Soleil darda alors des rayons si vifs , si forts & si brûlans , qu'il n'étoit pas possible de les supporter , il sembloit qu'il vouloit se dédommager du tems qu'il avoit été caché , & faire sentir que son pouvoir n'avoit reçu aucune diminution.

Ceux qui passerent le Tropique le même jour virent cette Eclipse, & en furent épouventez. Car il n'y a gueres de gens au monde plus susceptibles de préventions & de superstitions que les Matelots. On a toutes les peines du monde à les faire mettre à la voile le Vendredi. S'ils sçavent qu'il y a dans leur Vaisseau des Reliques considérables, ou un corps mort, ils n'ont point de repos qu'on n'ait tout jetté à la mer, leur attribuant tout ce qui leur arrive de fâcheux. Je ne finirois point si je voulois rapporter tout ce que je sçai d'eux sur cet article.

Deux de nos Religieux qui passoient le bois pour s'en retourner à la Cabesterre, se voyant pris tout d'un coup de l'obscurité, sans voir l'Eclipse qui la causoit, parceque les arbres leur cachoient le Soleil croyoient que ce fût la nuit, & qu'ils seroient obligez de coucher sous les arbres, ce qui les chagrinoit fort. Le retour de la lumiere les consola, & leur fit connoître la cause de ce moment de ténèbres.

CHAPITRE VIII.

Il arrive un nouveau Supérieur Général des Missions des Freres Prêcheurs. Danger où l'Auteur se trouva d'être mordu par un Serpent. Diverses remarques sur ce sujet.

LE nouveau Supérieur Général de nos Missions appelé le Pere Pierre la Fresche arriva au Mouillage le dix-neuf Avril. Il étoit accompagné de six Religieux, entre lesquels étoient les Peres Bedarides & Giraudet, qui se sont acquis beaucoup de réputation dans nos Missions par leur mérite, & par les services qu'ils y ont rendus. Le premier, après avoir été Supérieur de la Mission de Saint Domingue, Vicaire General, & Préfet Apostolique de nos Missions est mort plein de jours & de mérites dans les fonctions de son ministère, regretté généralement de tout le monde. Le second, après avoir servi les Missions pendant douze ou treize ans, pendant les tems les plus dangereux de la maladie de Siam, dont il avoit été attaqué très-viollemment, & avoir gouverné la Mission

de la Martinique deux ou trois fois avec 1698.
beaucoup de prudence , de zèle & de
charité , a été obligé de repasser en Fran-
ce , pour se rétablir des infirmités con-
sidérables qu'il avoit contractées en as-
sistant les malades.

La Patente que le P. la Fresche avoit
reçu de notre Pere Général n'étoit point
conditionnelle, parcequ'on avoit mandé
la mort du Pere Paul comme une chose
certaine ; & comme le Pere Paul n'y fit
aucune opposition , comme il auroit pû
faire , il fut reconnu pour Superieur Gé-
néral. Dès que j'avois sçû son arrivée ,
j'étois venu le saluer , & j'avois eu sujet
d'être assez content de lui. Il avoit appris
de besoin où nous étions de bâtir une
maison au Mouillage , celle que nous
habitions étant vieille , petite , & me-
naçant ruine , il avoit voulu y contri-
buer quelque chose de sa part , en fai-
sant faire un dessein en France , qu'il
apporta , & qu'il me mit entre les mains
pour avoir mon avis. Il ne me fallut pas
beaucoup de tems pour lui faire connoi-
tre qu'il ne convenoit nullement ni au
pays , ni à nos usages. Il goûta mes rai-
sons , & me chargea d'en faire un autre ;
& afin que rien n'en retardât l'exécu-
tion , il retint trois Tailleurs de pierre ,

1698. que le Superieur de notre Mission de la Guadeloupe avoit fait venir, pour travailler à rétablir le Couvent, que les Anglois avoient brûlé sept ans auparavant. En attendant qu'on fût en état de creuser les fondemens de l'édifice qu'on projettoit, on les occupa à tailler huit à neuf cens quartiers de pierre, que nous avions amassez, & à en chercher d'autres. Je joignis à ces Ouvriers les deux jeunes Nègres que j'avois destiné à être Maçons, & que j'avois fait travailler à la Purgerie & autres Bâtimens que j'avois fait faire au Fonds S. Jacques. Je m'en retournai à notre Habitation après que j'eus donné aux Ouvriers les panneaux, suivant lesquels ils devoient tailler un ordre dorique, dont la porte devoit être ornée; & ceux des pieds droits, lancis & écoinçons du reste du Bâtiment.

Notre nouveau Superieur General vint quelques jours après au Fonds S. Jacques, il y conduisit deux des Religieux qu'il avoit amené de France, & en retira le Pere Mondidier, qu'il envoya à la Guadeloupe.

L'Auteur
court ris-
que d'être mor-

Il pensa m'arriver dans ce tems-là un accident terrible. J'étois dans le bois à faire abbattre des arbres dont j'avois be-

soin pour quelque charpente, lorsque je vis un de nos Nègres qui se retiroit avec précipitation du pied d'un arbre, où il coupoit des liannes. J'en voulus sçavoir la raison. Il me dit qu'il y avoit un gros serpent entre les cuisses de cet arbre. La curiosité me porta à m'en approcher pour le voir, & comme il me monroit du bout du doigt le lieu où il étoit, je me trompai, je crus qu'il me monroit une cuisse plus éloignée, ce qui fit que j'avançai tout le corps sur le lieu où étoit le serpent, de maniere que mes bras, mon visage & ma poitrine étoient à la discretion de cet animal, qui pouvoit me mordre où il lui plaisoit. On peut juger de ma peur quand je vis le danger où j'étois. Je me retirai bien plus vite que le Nègre, & j'appellai du monde pour tuer le serpent. On coupa deux perches fourchuës avec lesquelles deux Nègres le percerent en même-tems, ce qui n'empêcha pas que l'un d'eux ne pensât être mordu, le serpent ayant glissé sa tête dans une ouverture qui étoit à une des cuisses de l'arbre. On lui coupa la tête, & ensuite on tira le corps qui avoit près de neuf pieds de long, & plus de cinq pouces de diamètre. C'étoit assurément le plus gros que

1698.
du d'un
gros ser-
pent.

Lom-
gueur &
grosleur
d'un ser-
pent.

1698. j'eusse encore vû. Sa tête avoit au moins six pouces de large. Quand on eût tiré le corps hors des cuisses de l'arbre & des liannes qui l'environnoient, nous nous appercûmes que c'étoit une femelle qui étoit pleine, & en remuant le corps, nous vîmes sortir quelques petits serpens par les playes que les souches lui avoient faite. C'étoit une trop bonne prise pour la négliger. Je fis fendre le ventre d'un coup de couteau, & j'eus le plaisir de voir comment ses petits serpens y étoient renfermez. Je vis donc que les œufs étoient attachez les uns au bout des autres par une espece de boyau ou de membrane. Ils étoient de la grosseur des œufs d'oye, mais plus pointus. Leur coque, comme celles des œufs de tortuë, étoit comme du parchemin moüillé. Les petits étoient dans ces œufs au nombre de treize, quatorze ou quinze, longs d'environ six pouces, & de la grosseur d'un petit tuyau de plume à écrire. Ils étoient de toutes sortes de couleurs. J'en vis dans un même œuf qui étoient jaunes, d'autres gris, noirs tachetés. Cela me fit revenir de l'erreur où j'avois été jusqu'alors sur le rapport de bien des gens, que les couleurs faisoient différentes espèces de serpens. Ces

Oeufs de
serpent.

méchans petits animaux sortoient à me- 1698.
sure qu'on déchiroit la coque qui les ren- Nombre
fermoit, ils se louvoient en même-tems de ser-
c'est-à-dire, qu'ils se mettoient en rond, pens cō-
la tête élevée sur leur lof, & mordoient tenus
un bâton avec lequel je les tuois, autant dans le
de fois qu'ils le pouvoient attraper. J'en ventre
tuai de compte fait soixante & quatorze d'une
qui étoient contenus dans six œufs. femelle.
Un
autre s'étoit rompu dans le tems qu'on
tiroit le corps de la bête hors des brouf-
sailles, dont la plûpart des petits qu'il
renfermoit s'étoient sauvez. Je fis porter
trois œufs entiers à la maison, avec
tous ceux que j'avois tué, & le corps &
la tête de la bête.

On voit par ce que je viens de dire,
combien ces animaux multiplient. Il est
certain qu'ils couvriroient le pais, & le
rendroient inhabitable, s'ils ne se dé-
truisoient pas, & ne se mangeoient pas
les uns les autres. Les couleuvres qu'on
appelle simplement couresses à la Marti-
nique, leur font une rude guerre, & en
dévorent autant qu'elles en peuvent at-
traper. Les hommes ne leur donnent
point de quartier; les fourmis en ont
fait mourir un très-grand nombre; ils
leur mangeoient les yeux: & je croi
qu'une partie des petits meurent de faim

1698. avant qu'ils soient en état de pourvoir eux-mêmes à leur subsistance. Voilà, si je ne me trompe, à quoi on est redevable du nombre assez médiocre de serpens qu'on voit aujourd'hui, en comparaison de ce qu'on en devroit voir, vû la prodigieuse multiplication de ces animaux.

Nos Peres nouveaux venus de France, virent tout cela avec frayeur, & n'osoient sortir de la maison dès qu'il étoit nuit, craignant de rencontrer quelque animal semblable dans leur chemin.

Je fis tirer la graisse qui étoit dans le corps, où l'on trouva aussi quatre gros piloris à demi consommés.

La graisse de serpent est spécifique & admirable pour guerir les rhumatismes, les douleurs froides, les contractions & foulures de nerfs, & la sciatique. Elle se trouve dans le corps du serpent attachée au-dessous & des deux côtez des vertebres, elle est divisée en deux lobes plus ou moins gros, selon que le serpent a trouvé de quoi se nourrir : car quand le serpent a manqué de nourriture, on en trouve très-peu. On la fait fondre au Soleil, ou sur le feu, & on la verse dans un flacon où elle se conserve tant que l'on veut. Elle est jaune quand on la tire

Vertus
de la
graisse de
serpent.

du corps de la bête, elle devient plus blanche lorsqu'elle est fondue & figée. Elle n'a aucun mauvais goût, ni aucune mauvaise odeur. 1698.

Quand on s'en veut servir, on la fait fondre sur une assiette, & on y mêle ensuite de l'Esprit de vin, ou de l'Eau-de-vie la plus forte. Celle de Canne est meilleure pour cela que celle de vin, & après qu'on a oint la partie malade & les environs, on la frotte bien avec des linges chauds, & on met une compresse bien imbibée de ce qui est resté sur l'assiette. J'ai remarqué que cette graisse fait plus d'effet lors qu'avant de l'appliquer, on fait de fortes frictions avec des linges chauds & rudes sur la partie malade & aux environs, afin de rappeler les esprits, les mettre en mouvement, & ouvrir les pores. J'en ai vu des effets merveilleux, & j'en ai fait l'expérience sur moi-même. Car ayant été mouillé un jour, dans le tems que j'étois tout baigné de sueur, sans avoir la commodité de changer de linge & d'habit, je me trouvai le lendemain tellement roide, qu'on m'auroit plutôt rompu l'épine du dos, que de me la faire ployer. Cette roideur s'étendoit encore dans les jointures des bras & des

Maniere
de s'en
servir.

Expé-
rience de
l'Auteur
touchant
la graisse
de ser-
pent.

1698.

jambes, de sorte que le Chirurgien appréhendoit que cet accident n'eût des suites fâcheuses. Il me semble qu'on disoit, que c'étoit un tetanos, auquel il est rare qu'on puisse remédier. Quoiqu'il en soit, je n'avois pas encore envie de mourir, & je résolus de travailler moi-même à ma guérison. Je fis apporter quelques poëles de feu dans ma chambre pour l'échauffer; je bus un verre de vin de Canarie avec de la thériaque & de la confection d'hiacinthe, & après que j'eus sué près de trois heures, je me fis frotter très-rudement avec de gros linges bien chauds, & ensuite avec de la graisse de serpent & de l'Eau de vie de Canne, & frotter de nouveau jusqu'à ce que je sentisse de la douleur: car on fut fort long-tems avant que je sentisse rien, quoique je fusse écorché en plusieurs endroits. Dès que le sentiment fut revenu, je ne doutai plus de ma guérison. On me mit une serviette ployée en long, imbibée de graisse & d'Eau-de-vie le long de l'épine du dos, & d'autres linges imbibés de même au col, aux bras, & aux jambes, & on m'entretint chaudement sans pourtant me faire suer par artifice. On recommença cette opération au bout de douze heures, excepté qu'il n'étoit

toit plus nécessaire de me frotter si fort : 1698.
car je sentoisi parfaitement bien , & sur
tout aux endroits où j'étois écorché. Avec
quatre frixions je fus entierement guéri.

Les Nègres ont une superstition assez
plaisante sur les serpens. Ils disent que
quand on les brûle après les avoir tuez ,
les autres serpens ne manquent pas de ve-
nir au lieu où leurs camarades ont été
brûlez , pour mordre ceux qui les ont
ainsi maltraitez après leur mort. Pour
leur ôter cette imagination de la tête , je
jettai dans les fourneaux les petits que
j'avois tuez dans le bois , & ceux qui
étoient dans les œufs que j'avois appor-
tez à la maison. Car pour la tête le
Commandeur Nègre me l'avoit deman-
dée pour la réduire en poudre , parce-
qu'elle entre , comme je l'ai dit , dans
le remède qu'on applique aux morsures
de serpent. Je donnai le corps à quel-
ques-uns de nos Nègres qui s'en accom-
moderent bien. J'en aurois mangé tout
comme eux : car c'est une nourriture
fort saine , pourvû qu'on ne se fasse
pas une habitude d'en manger souvent ,
parce qu'elle purifie & subtilise trop le
sang , & feroit à la fin tomber en ptisie ;
mais je ne voulus pas effrayer nos nou-
veaux venus.

*Pensée
ridicule
des Né-
gres tou-
chant les
serpens.*

1698.

Il arriva quelques jours après qu'on trouva deux serpens auprès de la Sucrierie. Nos Nègres ne manquèrent pas de me venir dire, qu'ils étoient venus pour se venger de ce qu'on avoit fait brûler les autres, & qu'assurément quelqu'un de la maison seroit mordu. Je leur dis que pour empêcher les autres de revenir, il falloit jetter ceux-ci tout vivans dans les fourneaux, & que s'il s'en présentoit d'autres, je les ferois rôtir tout vivans sur des charbons. Ces deux serpens avoient l'épine du dos rompuë, mais ils étoient encore tout vivans. Je les fis prendre en cet état, & je les fis mettre dans un évant des fourneaux où ils furent consummez dans un moment. Comme nous n'étions pas alors dans la saison où les serpens descendent à la mer pour se baigner, & changer de peau, on fut assez long-tems sans en voir. Nos Nègres se persuaderent que j'avois trouvé le véritable moyen de les empêcher de venir rouler autour de nos maisons.

C'est dans le commencement de la saison des pluyes, que les crabes, les tourlouroux, les lézards & les serpens, quittent les bois & les Cannes pour venir à la mer. Après que ces derniers s'y

font baignez, ils passent entre quelques 1698.
 bois qui ayent des crocs ou des épines, ^{saifon}
 & s'y accrochans par le col, ils y laissent ^{où les}
 leur peau toute entiere, & vont se cacher ^{serpens}
 dans quelque trou, ou entre des racines ^{quittent}
 d'arbres jusqu'à ce que leur nouvelle peau ^{leur}
 soit endurcie suffisamment pour paroître ^{peau.}
 à l'air. Dans le tems qu'ils sont obligez de demeurer ainsi en retraite, ils deviennent maigres, & sont fort foibles, & n'ont pas la force d'aller chercher de la nourriture. J'en ai trouvé quelquefois qui ne pouvoient pas se traîner. Leur foiblesse n'excite la compassion de personne, on ne leur pardonne jamais en quelque état qu'on les trouve.

Le tems où ils sont plus dangereux, c'est lorsqu'ils sont en chaleur. On les entend alors siffler, & se répondre les uns aux autres. Il ne fait pas trop bon aller à la chasse.

Les Nègres les sentent & les éventent ^{Les Né-}
 aussi-bien pour le moins que les chiens ^{gres}
 de chasse éventent les lièvres & les autres bêtes. ^{éventent}
 J'étois un matin dans le bois ^{les ser-}
 avec nos Charpentiers, un d'eux qui ^{pens.}
 marchoit devant moi s'arrêta tout d'un coup, & me dit, mon Pere, regardez à vos pieds, il y a ici près quelque ser-

1698, pent. Je lui demandai où il étoit ; il me répondit , je ne ſçai pas , mais je le ſens ; & m'ayant fait tenir en repos le viſage tourné vers le lieu d'où lui étoit venuë l'odeur , il me dit de ſentir en retirant mon haleine. En effet , dans le moment je ſentis une odeur fade & douçâtre , à peu près comme celle qu'on ſent quand on entre le matin à jeun dans un Hôpital mal propre. Je lui diſ ce que je ſentois. Il me répliqua , c'eſt un ſerpent qui n'eſt pas loin d'ici , & il doit être gros , car l'odeur qu'il exhale eſt bien forte , & vous l'allez ſentir encore davantage. En effet , il n'eût pas ſi tôt jetté quelques pierres vers l'endroit d'où venoit l'odeur , que je la ſentis plus vivement. C'étoit parceque le ſerpent s'étoit remué , ayant eu peur des pierres. Car c'eſt un animal fort craintif , & je ſerois aſſez porté à croire que quand il ſe jette ſur une perſonne , e'eſt plutôt la peur qui excite en lui ce mouvement que toute autre paſſion.

Senti-
ment de
l'Auteur
ſur les
mouve-
mens des
ſerpens.

Nous découvriâmes un moment après le ſerpent que nous avions ſenti , & ſelon la coûtume nous le tuâmes. C'étoit une femelle pleine d'œufs , mais qui n'avoient encore rien de formé. Ils n'étoient guères plus gros que des œufs de

Oeufs de
ſerpens.

pigeon. Leur peau mince & tendre comme du parchemin moiüillé, étoit remplie d'une matiere jaunâtre, comme le jaune d'un œuf de poule gâté, qui n'avoit pas bonne odeur, tant s'en faut, il faisoit mal au cœur. Cet animal avoit environ six pieds de long, & étoit gros comme le bas de la jambe.

J'en ai trouvé qui étoient accouplez. Dans cet état ils sont cordez ensemble, & paroissent comme les tourillons d'un gros cable. Ils se soutiennent tout droits sur le tiers de leur longueur. Ils se regardent la gueule ouverte comme s'ils vouloient se dévorer; s'approchant la tête l'un de l'autre en sifflant, bavant & écumant d'une maniere très-vilaine. Oh, quels amours! c'est un effet de la Providence divine, que ces mauvais animaux se dévorent les uns les autres, sans cela, ils rendroient inhabitables les Isles, où ils se trouvent. On n'en voit dans toutes les Antilles qu'à la Martinique, Sainte Aloufie ou Lucie, & à Bequia, qui est un des Grenadins, qu'on appelle à cause de cela, la petite Martinique.

On ne voit dans les autres Isles que des couleuvres qui ne sont point venimeuses, & qui même sont utiles, en ce qu'elles font la guerre aux rats. Elles sont rares

1698 à la Guadeloupe, & même fort petites.

Coulevres de la Dominique, appellées têtes de chien.

Il y en a à la Dominique qui sont très-grosses, qu'on appelle des têtes de chien, parcequ'elles ont la tête grosse & courte, & qu'elles sont toujours aussi disposées à mordre, que des matins qui gardent une basse-cour. Mais elles n'ont point de venin. Elles font plus de peur que de mal à ceux qui ne sont pas accoutumés à les voir, ou à les entendre souffler, ou siffler quand on s'approche trop près d'elles. Elles n'en veulent qu'aux poules, aux rats, & aux oiseaux.

Vertus de la graisse des têtes de chien.

La graisse des têtes de chien est infiniment meilleure que celle des vipères, telles que sont les serpens de la Martinique, Sainte Aloufie, & Bequia. On s'en sert pour les mêmes maux que celles des vipères, mais ce qu'elle a de particulier, c'est qu'on s'en sert avec un succès merveilleux pour la goutte. Je ne prétends pas de dire qu'elle guérisse ce mal radicalement, je tromperois mon Lecteur, & ce n'est pas là mon caractère, ni mon dessein. Ce qu'elle opere est de faire transpirer l'humeur âcre qui par ses picotemens sur les membranes des nerfs cause ces douleurs aiguës, qui rendent cette maladie une des plus douloureuses & des plus incommodes que l'on puisse

souffrir. Ceux qui en sont attaquez se 1698.
 font oindre la partie affligée avec cette Maniere
 graisse la plus chaude qu'ils peuvent la de s'en
 souffrir, & se tiennent le plus chaude- servir
 ment qu'il est possible. Cela n'est pas pour la
 difficile dans un climat comme celui des goutte.
 Isles, & il faut réiterer les onctions de
 six en six heures. Il est inouï que la
 goutte la plus opiniâtre ait tenu bon
 contre ce remède plus de vingt-quatre
 heures. On sçait que dès que l'humeur
 commence à se dissiper, la douleur ces-
 se, & que l'usage de la partie revient
 dès que l'humeur est dissipée. Il est vrai,
 qu'elle revient dans ses périodes ordi-
 naires, parceque cette graisse n'en dé-
 truit pas le principe, mais c'est beaucoup
 de pouvoir se délivrer en vingt-quatre
 heures, & souvent en bien moins de
 tems, d'une douleur aiguë, qui vous
 tient cloüé sur un lit une bonne partie
 de l'année. Sauf à recommencer les on-
 ctions, quand la douleur recommence
 à se faire sentir.

Je dois avertir le Lecteur, que cette
 graisse ne produit pas dans les pais Précau-
 froids des effets aussi heureux, & aussi tiō qu'il
 prompts qu'elle en produit dans les pais faut ap-
 chauds, comme l'Amérique, & autres dans les
 lieux semblables, parceque les pores pays
 chauds.

1698. sont plus serrez & plus difficiles à ouvrir, ce qui rend la transpiration plus laborieuse : il pourroit même arriver que le défaut de transpiration qui est nécessaire non-seulement dans la partie affligée, où est le dépôt de l'humeur, mais encore dans le reste du corps, où elle se filtre & se dissipe peu à peu, la pourroit fixer, & causer l'accident d'une goutte remontée, ce qui est pourtant facile à éviter, n'y ayant qu'à tenir le malade dans un lieu bien chaud, le faire suer, & lui faire sur le corps autant de frictions qu'il en pourra souffrir, avant de faire les onctions sur la partie affligée, sans oublier de lui donner de bons cordiaux qui aident à pousser par les pores déjà ouverts l'humeur que le remède a mis en chemin de sortir.

Je croi avoir dit dans un autre endroit comment on distinguoit les serpens venimeux d'avec les couleuvres qui ne le sont point. Rien n'est si facile, pourvu qu'on ne se laisse pas d'abord emparer par la frayeur que cause la vûë & la rencontre de ces animaux à ceux qui n'y sont pas accoutumés. La couleuvre a la tête longue & ronde comme une anguille, & le serpent l'a platte, large & triangulaire, à peu près comme un tréfle. On peut

Différence des serpens & des couleuvres.

voir la description que j'en ai faite dans 1698.
 un autre endroit, où j'ai encore dit,
 que le serpent ne mâche point ce qu'il
 mange, mais qu'il l'avale tout entier.

J'ai eu une fois le plaisir d'en voir
 un qui avala devant moi un pilori. On
 doit se souvenir que c'est une espèce
 de rat naturel aux Isles, presque blanc,
 & bien plus gros que les rats ordina- Un ser-
 pent tué
 & avale
 un pilori.
 res originaires d'Europe. Dès que le
 serpent eût mordu le pilori, il se retira
 à quartier: car selon les apparences, il
 craignoit que le pilori ne se jettât sur
 lui, & ne le mordît, il grimpa ensuite
 sur les branches d'un arbrisseau, au
 pied duquel le pilori demeura un bon
 quart d'heure à se débattre; il tomba
 à la fin, s'étendit & mourut. Alors le
 serpent étant descendu se mit à se rou-
 ler sur lui, & à achever de l'étendre à
 sa fantaisie en bavant dessus, de ma-
 niere qu'il lui mit les deux pattes de
 devant le long des côtes, & les deux de
 derriere le long de la queue. Et après
 qu'il l'eût ainsi bien étendu & couvert
 de bave, il le prit par la tête qu'il en-
 gloutit, & en le suçant peu à peu, il
 le fit entrer tout entier dans son ventre,
 quoique avec assez de peine, car il étoit
 petit, & le pilori fort gros. Ce fut son

— 418 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1698. dernier repas : car après que j'eus vû ce
que je voulois voir , je le tuai.

CHAPITRE IX.

Des Esclaves noirs dont on se sert aux Isles , du Commerce de leur Pais. Leur Religion , leurs mœurs , leurs danses. Comment on les achete , comment on les traite , comment on les instruit.

L arriva à la Martinique à la fin du mois de Mai un Vaisseau chargé de Nègres venant de la Côte de Juda en Guinée , pour le compte des sieurs Maurelet de Marseille , & leur Compagnie. J'en fus averti aussi-tôt par un Neveu des sieurs Maurelet nommé Boisson , qui avoit une Habitation à côté du Fonds S. Jacques.

Comme dans l'Assemblée que nous avions tenuë avant l'arrivée du nouveau Supérieur Général , j'avois été autorisé pour acheter le nombre de Nègres que je jugerois à propos , & que je serois en état de payer , je partis sur le champ pour me rendre à la Basse terre , afin de conferer avec le Supérieur Général , sur l'occasion qui se présentoit d'avoir des Esclaves ,

dont nous avons un extrême besoin 1698.
pour notre Habitation, & encore pour
l'exécution du Couvent que nous avons
résolu de bâtir, par la fabrique duquel
il étoit absolument nécessaire d'avoir
des Esclaves, à moins de vouloir dis-
continuer le travail de la Sucrierie.

Je fus surpris de ne point trouver le
Supérieur Général au Moïuillage; il en
étoit parti pour venir conférer avec moi,
mais au lieu de suivre le droit chemin,
& de faire diligence, parceque ces sor-
tes de ventes se font dans un jour ou
deux, il s'en étoit allé voir les Curez
de la Basse-pointe & du Macouba.

Le Pere Cabasson qui avoit été con-
firmé dans sa Charge de Supérieur par-
ticulier de la Mission de la Martinique,
me dit, qu'étant autorisé comme je l'é-
tois par une délibération capitulaire, je
ne devois faire aucune difficulté d'ache-
ter des Nègres, d'autant que c'étoit l'in-
tention du nouveau Supérieur Général
qui n'étoit allé à la Cabesterre que pour
voir avec moi combien j'en pourrois
acheter. Sur ces assurances j'en achetai
douze, qui me coûtèrent cinq mille sept
cens francs, que je devois payer en Su-
cre brut à raison de sept livres quinze
sols le cent, dans le terme de six semai-

420 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1698. nes. Je partis avec mes nouveaux Né-
gres deux jours après les avoir achetez ,
ayant auparavant écrit au Supérieur Gé-
néral , que ne l'ayant point trouvé , mais
ayant été informé de ses intentions , j'a-
vois achetez douze Nègres , qui le met-
toient en état de faire le bâtiment du
Convent sans discontinuer le travail de
la Sucrierie. J'arrivai vingt-quatre heu-
res après cette Lettre , & je le trouvai
tout-à-fait en colere. Il me dit , que j'a-
vois outrepassé mes pouvoirs , & qu'il
étoit en droit de me casser de mon em-
ploi. Ce préambule me fit de la peine :
car je ne suis pas naturellement fort
souffrant , sur tout quand je suis sûr d'a-
voir raison. Je lui répondis que la chose
n'étoit pas si facile de son côté que du
mien , puisque je pouvois quitter ma
charge quand il me plairoit , mais qu'il
n'étoit pas le maître de m'en destituer ,
& qu'ayant executé les ordres que la
Communauté m'avoit donnez , j'étois
bien sûr qu'elle me soutiendrait. Ma
fermeté lui fit faire quelques réflexions ,
& quelques heures après , il envoya le
Pere Giraudet me dire , qu'il ne sçavoit
pas la délibération capitulaire qui m'a-
voit autorisé , qu'il avoit été porté à
me parler de la sorte , pour satisfaire

Different
de l'Au-
teur avec
le Supé-
rieur gé-
néral au
sujet d'un
achat
d'Escla-
ves.

quelques-uns de nos Peres, à qui une si grosse emplette faisoit peur. Nous eûmes ensuite une conférence qui nous rendit bons amis, parcequ'elle dissipa certains ombrages que les jaloux lui avoient inspirez contre moi, & nous devînmes si unis, que j'étois en tiers dans son amitié & dans son conseil avec le Pere Giraudet.

Notre Supérieur Général fit un petit voyage à la Guadeloupe, au retour duquel il déclara publiquement qu'il vouloit m'y établir pour Supérieur, & qu'il m'y conduiroit après la Toussaints, mais il ne fut pas en état d'exécuter son dessein: car il mourut avant ce tems-là. C'étoit le second Supérieur Général qui étoit mort dans cette disposition.

Ce petit orage étant passé, je ne songeai qu'à faire du Sucre, pour payer les Nègres que j'avois achetez, & pour plus de mille écus de toiles, de viandes salées, de ferremens & autres choses, que je devois payer incessamment aux Marchands qui me les avoient fournis. Cela fit que pour profiter du travail de tous nos Esclaves, & n'être pas obligé d'en détacher pour aller commencer le bâtiment, je diffèrai de jour en jour d'en donner le dessein. A la fin il y fallut venir, mais

1698. ce fut quand la saison du Sucre étant passée je n'avois plus besoin de tant de monde, & que j'en pouvois par conséquent détacher le nombre qui étoit nécessaire pour servir les Ouvriers, sans faire tort aux travaux ordinaires de l'Habitation.

Je parlerai du Plan de ce Bâtiment, après que j'aurai dit d'où nous viennent les Nègres Esclaves dont nous nous servons aux Isles, & plusieurs choses que j'ai remarquées sur ce sujet.

C'est une Loi très-ancienne, que les Terres soumises aux Rois de France, rendent libres tous ceux qui s'y peuvent retirer. C'est ce qui fit que le Roi Louis XIII. de glorieuse mémoire, aussi pieux qu'il étoit sage, eut toutes les peines du monde à consentir que les premiers Habitans des Isles eussent des Esclaves, & ne se rendit enfin qu'aux pressantes sollicitations qu'on lui faisoit de leur octroyer cette permission, que parce qu'on lui remontra que c'étoit un moyen infailible, & l'unique qu'il y eût, pour inspirer le culte du vrai Dieu aux Afriquains, les retirer de l'idolâtrie, & les faire perséverer jusqu'à la mort dans la Religion Chrétienne qu'on leur feroit embrasser.

Motifs
de la per-
mission
que Louis
XIII.
donna
aux Fran-
çois d'a-
voir des
Esclaves.

Les Esclaves Nègres que nous avons 1698.
aux Isles, nous viennent pour la plûpart Compagnies d'Afrique & de Sénégal.
des deux Compagnies d'Afrique & de
Sénégal, qui sont autorisées par le Roi,
pour faire seules ce Commerce, privati-
vement à tout autre. J'ai dit pour la
plûpart, parceque dans les tems de guer-
re, nous avons souvent des Nègres qu'on
prend sur les Vaisseaux ennemis qui
viennent d'autres parties d'Afrique, ou
qu'on enleve dans les pillages de leurs
Isles, & de leurs Habitations; & pen-
dant la paix, il nous en vient bien da-
vantage par le trafic secret qu'on fait
avec les Anglois, les Hollandois, & les
Danois de l'Isle de S. Thomas.

Les Compagnies de Guinée & de Sé- Obligations de ces Compagnies.
négal sont obligées par leur Traité avec
le Roi, d'apporter tous les ans aux Isles
un nombre assez considerable d'Escla-
ves, je croi que c'est deux mille, dont le
prix se règle selon l'âge, le sexe, la for-
ce, la beauté, la complexion & le be-
soin qu'en ont les Habirans.

Mais soit par impuissance, soit par
quelque autre raison que je ne sçai pas
il y avoit déjà long tems qu'on n'enten-
doit plus parler des Nègres de ces Com-
pagnies, quand j'arrivai aux Isles, tout
ce qu'elles faisoient étoit d'empêcher

424 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1698. en vertu de leurs Lettres Patentes que les Marchands particuliers ne pûssent aller traiter aux côtes d'Afrique, à moins qu'ils n'en achetassent d'elle la permission, comme avoient fait les sieurs Maurelet.

Comp- Ces Compagnies ont des Comptoirs ;
toir des & des Forts dans les endroits que le Roi
deux & des Forts dans les endroits que le Roi
Compa- leurt a concedez par ses Lettres, celle de
gnies. Sénégal a les siens à la riviere de Sénégal,
de Gambie, & aux environs; & celle
de Guinée a les siens à Benin, Juda,
Arda, & autres lieux de cette côte.

Diffé- Les Nègres de cette derniere Com-
rence des pagnie, sont les meilleurs pour le travail
Nègres de la terre, & autres gros ouvrages,
des deux ceux du Cap-verd, & du Sénégal ne
Compa- sont pas si forts, mais ils sont plus pro-
gnies. pres pour le service d'une maison, &
pour apprendre des métiers.

Qui sont Dans tous ces endroits là, il y a quatre
ceux que sortes de personnes que l'on vend aux
l'on vend Compagnies, ou autres Marchands qui
comme y viennent traiter.
Eselaves.

Les premiers sont les mal-fauteurs, & généralement tous ceux qui ont merité la mort, ou quelque autre peine. Les Rois commuent ces peines, pour leur profit particulier, au bannissement perpétuel, c'est-à-dire à l'esclavage dans les

pays des Etrangers , ausquels ils les vendent. 1698.

Les seconds sont des prisonniers de guerre , qu'ils font sur leurs voisins , avec lesquels ils sont dans une guerre continuelle , qui n'a point d'autre but que ces pillages ou enlevemens de personnes , qu'ils font par surprise , sans en venir presque jamais à une guerre ouverte , ou à une action d'éclat , ou de quelque décision.

Les troisièmes sont les Esclaves particuliers des Princes , ou de ceux à qui les Princes en ont donnez , qui les vendent , quand la fantaisie , ou le besoin le leur dicte.

Les quatrièmes enfin , qui sont le plus grand nombre , sont ceux que l'on dérobe , soit par le commandement , ou le consentement des Princes , soit par certains voleurs surnommez Marchands , qui ne font autre métier , tantôt pour eux , & tantôt pour leur Prince : car il arrive souvent que ces petits Rois s'engagent de fournir aux Marchands Européens un plus grand nombre d'Esclaves qu'ils n'en ont en leur pouvoir , & quand ils se voyent pressez , ils envoient ces sortes de Marchands dans les Villages de leurs voisins , & même dans ceux de leur

1698.

dépendance pendant la nuit, où ils enlèvent tout ce qu'ils attrapent d'hommes, de femmes, d'enfans, & les conduisent au Vaisseau ou Comptoir du Marchand à qui on les doit livrer, qui les marque aussi-tôt avec un fer chaud, & ne manque pas de les mettre aux fers pour s'en assurer.

Com-
ment on
enleve
les Né-
gres.

On peut dire que ces Marchands ou Chasseurs d'esclaves, sont de véritables voleurs de grands chemins qui ne font autre chose que voler par tout, principalement la nuit, pour chercher quelque proye; s'ils rencontrent quelqu'un, & qu'ils se croient les plus forts, ils se jettent dessus, le prennent, lui lient les mains derrière le dos, & lui mettent un baillon à la bouche, si c'est un homme ou une femme, pour l'empêcher de crier; si ce sont des enfans, ils les mettent dans un sac; & lorsque la nuit est venue, ils conduisent les uns & portent les autres aux Comptoirs des Européens, qui les étampent aussi-tôt, & les font transporter dans leurs Vaisseaux, s'ils les ont en rade, ou les gardent bien enfermez jusqu'à la première occasion de les embarquer. Ce métier de voleur de Nègres ne laisse pas d'être dangereux: car outre qu'il est permis à tout le monde de se

deffendre, & même de les tuer, quand 1698.
ceux qu'ils vouloient enlever se trouvent
les plus forts, on peut les vendre eux-
mêmes, si on peut s'en saisir, & leur
faire ainsi souffrir la peine du talion :
il est vrai qu'il faut éviter que le Prince
en ait connoissance : car il feroit vendre
à son profit, le Marchand voleur, sans
rien donner à ceux qui s'en feroient
saisis.

J'achetai un jeune Nègre de qui j'ap-
pris dans la suite qu'il avoit été enlevé
de cette maniere avec un sien frere. Leur
pere qui étoit Capitaine les avoit en-
voyez chercher quelque chose hors du
Village, ils furent rencontrés par des
Marchands qui les mirent chacun dans
un sac, & les porterent aux Comptoirs
de la Compagnie, qui les fit passer aux
Isles : ce désordre est tellement com-
mun, qu'on ne voit autre chose que des
Habitans qui se déroberent & se vendent
les uns les autres.

On a proposé en Sorbonne les cas
suivans.

1°. Si les Marchands qui vont en Cas de
Afrique pour acheter des esclaves, ou conf-
les Commis qui demeurent dans les science
Comptoirs, peuvent acheter des gens proposez
qu'ils sçavent avoir été dérobez, atten- & réso-
lus en
Sorbon-
ne.

du que ce qui nous paroît un désordre ; est une coûtume reçüe chez ces peuples, & autorisée par leurs Rois.

2°. Si les Habitans de l'Amérique à qui ces Marchands les apportent, peuvent acheter indifferemment tous les Nègres qu'on leur présente, sans s'informer s'ils ont été volés, ou s'ils ont été vendus pour une raison légitime.

3°. A quelle réparation les uns & les autres sont obligez, quand ils connoissent avoir acheté des Nègres qui ont été dérobez.

La décision qu'un de nos Religieux apporta sur ces trois articles n'a pas été reçüe aux Isles, on y a trouvé des difficultés insurmontables, & nos Habitans disoient que les Docteurs qu'on avoit consultez n'avoient ni Habitation aux Isles, ni intérêt dans les Compagnies, & qu'ils auroient décidé tout autrement, s'ils eussent été dans l'un de ces deux cas.

Le prix des esclaves en Afrique se règle selon la quantité que les Princes ou les Particuliers en ont à vendre, le nombre des acheteurs, & les besoins des Vendeurs : on les paye en barres de fer, fusils, poudre, balles, toiles, papier, étoffes légères & autres marchandises,

Prix
des Es-
claves
en Afri-
que.

& sur tout en bouges , qui sont des co- 1698.
quilles que l'on apporte des Isles Mal-
dives , qui servent de monnoye courante
dans toute la côte.

Un de nos Religieux , appelé le Pere
Braguez étant à Juda avec le Chevalier
Damon qui commandoit un navire de
la Compagnie de Guinée , se trouvant un
jour avec le Roi de Juda , il lui dit
qu'il s'étonnoit de ce qu'il recevoit des
coquilles pour le prix de ses Esclaves ,
& de ses autres marchandises , au lieu
de donner cours dans son Royaume aux
espèces d'or & d'argent : ce Prince lui
répondit que n'ayant pas chez lui ce qui
étoit nécessaire pour faire de la mon-
noye , il seroit sans cesse trompé par les
espèces fausses qu'on lui apporterait ,
qui à la fin lui deviendroient inutiles ,
& ruineroient son Commerce ; au lieu
qu'il ne couroit point ce risque en se
servant des bouges , qu'il les recevoit ,
& les donnoit en payement , qu'il ne
pouvoit être trompé que sur le poids ,
ce qui ne pouvoit pas être considérable ,
& qu'au pis aller , plus les Etrangers en
apporteroient chez lui , plus il se trou-
veroit riche , puisqu'elles lui tenoient
lieu , & lui procuroient les mêmes com-

Répon-
se du
Roi de
Juda au
P. Brag-
uez.

1698. moditez que l'or & l'argent monnoyé procurent aux autres.

On voit par là que ces Nègres entendent assez bien leurs intérêts, & qu'ils ont plus d'esprit, & plus de bon sens, que nous ne nous l'imaginons. Ce que je vais dire, en fera une nouvelle preuve & plus forte.

Le Chevalier Damon étoit à Juda dans le tems que ces Peuples faisoient la grande Fête pour consulter le serpent. Il fut invité par le Roi de s'y trouver avec ses Officiers. L'endroit où se devoit faire cette cérémonie étoit éloigné de trois à quatre lieuës du Bourg, Ville, ou Village où le Roi fait sa résidence ordinaire. C'étoit un vaste champ, autour duquel on avoit bâti des cases couvertes de feiilles de palme pour le Roi & pour sa suite. L'espace qui étoit au milieu étoit renfermé par une barriere.

La maison du Roi partit sur le midi, & on peut dire physiquement sa Maison. Car les femmes qui le servent se chargerent de tous ses meubles & de toutes ses marchandises sans rien laisser que les murailles. Elles alloient ainsi deux à deux escortées des Gardes du Roi. Ses enfans venoient ensuite; les femmes favorites suivoient les enfans, & le Roi porté dans

Fête
pour cō-
sulter le
Serpent.

Marche
du Roi
de Juda.

un Raifeau sur les épaules de quelques Nègres terminoit cette longue file. Le Chevalier Damon, le Pere Braguez & les Officiers du Vaisseau & du Comptoir portez comme le Roi, suivoient Sa Majesté, & étoient escortez du reste des Gardes armez de sagayes, & de quelques fusils.

On arriva assez tard au lieu de la cérémonie. On ne songea tout le lendemain & les jours suivans, qu'à faire bonne chere, & à se divertir. Enfin, le jour étant arrivé, on fit placer le Chevalier Damon & sa Compagnie auprès de la barriere. Le peuple à genoux & en silence étoit fort éloigné de-là; le Roi seul avec le Prêtre du pais entrerent dans l'enceinte, où après beaucoup de prosternations, de prieres & de cérémonies, le Prêtre s'approcha d'un trou où l'on supposoit qu'il y avoit un serpent. Il lui parla de la part du Roi, & lui fit les questions accoutumées sur le nombre des Vaisseaux qui viendroient l'année suivante, sur la Guerre, la Moisson, & autres choses. A mesure que le serpent répondoit à une demande, le Prêtre portoit la réponse au Roi, qui étoit un peu éloigné du trou, à genoux, & en posture de suppliant. Ce manège s'étant

Maniere
de con-
sulter le
Serpent.

1698. fait plusieurs fois, on publia enfin que l'année suivante seroit heureuse, qu'il y avoit beaucoup de traite, & qu'on prendroit bien des Esclaves. Le peuple en témoigna sa joye par de grands cris, par des danses, & par des festins.

Le Pere Braguez s'étant trouvé auprès du Prêtre dans le festin que le Roi fit au Chevalier Damon & à sa Compagnie après la cérémonie, lia conversation avec lui. C'étoit un homme d'environ soixante ans, fort bien fait, d'une philosophie sage & spirituelle. Entre autres questions que le Pere Braguez lui fit, il lui demanda pourquoi ils ne choisissent pas plutôt une autre créature pour être l'objet de leur culte, & pour la consulter sur les événemens dont ils avoient envie d'être éclaircis. Qu'il paroissoit qu'il y avoit quelque mystere dans ce choix, dont il souhaitoit d'avoir connoissance.

Conver-
sation du
Pere B a-
guez
avec un
Prêtre
Négre
Aidoiâtre.

Ce Prêtre ne s'en fit pas beaucoup prier. Il lui dit, que le culte qu'ils rendoient au serpent, n'étoit qu'un culte relatif à l'Être Souverain, dont ils étoient les créatures. Que ce choix n'avoit pas été en leur disposition, mais qu'ils s'y étoient attachez par obéissance aux ordres de leur Maître commun, qui sont
toujours

toujours fondez sur de très bonnes raisons. Que le Créateur connoissant parfaitement les dispositions des créatures qui sont sorties de ses mains, sçavoit trop bien quelle étoit la vanité & la superbe de l'homme, pour ne pas prendre tous les moyens les plus propres pour l'humilier; qu'il n'en paroïssoit point de plus efficace, que de l'obliger de ramper devant un serpent, qui est le plus méprisable, & le plus méchant de tous les animaux. Que si ce premier Estre eût choisi un homme pour être le dépositaire de ses secrets, & pour faire entendre ses volontez aux autres hommes; cet homme auroit bien-tôt oublié la bassesse de son extraction, il auroit peut-être voulu aller de pair avec son Souverain, ou tout au moins se mettre au-dessus de tous les autres hommes. Mais que cet inconvénient & ce danger ne se trouvoient pas dans le serpent, dont les organes ne sont point disposés à pouvoir produire des sentimens d'orgueil & de rébellion contre son Souverain, & que l'homme n'apprenant les volontez de son Createur que par la bouche & l'entremise d'une créature si abjecte, est forcé de reconnoître son néant, & combien il est éloigné de la moindre per-

Belles
mo ali-
tez d'un
Prêtre
Idoâtre.

1698. fection de celui auquel il auroit la ré-
 merité de se comparer, s'il ne le tenoit
 dans un état d'humiliation contiuelle.

Diverses
 raisons
 qui em-
 pêchent
 les Né-
 gres de
 se con-
 vertir.

Le Pere Braguez qui m'a rapporté
 cette conversation dont je ne donne ici
 qu'une petite partie, m'a dit, qu'il fut
 charmé des belles moralitez que ce Né-
 gre lui débita, mais qu'après tout, il ne
 pût jamais lui rien persuader des veritez
 de notre Religion, ni lui faire naître la
 moindre envie d'en être instruit plus à
 fond. Il semble que le démon les retient
 sous son esclavage par les sales volup-
 tez où ils sont sans cesse plongez, & par
 cette vie libertine, indifférente & sen-
 suelle, qui les conduit de pechez en pe-
 chez, dans des abîmes de desordres tou-
 jours plus criminels.

Il faut aussi avoüer à la honte du nom
 Chrétien, que les Européens qui vivent
 parmi eux pour le négoce, & pour con-
 server les Forteresses qu'ils ont bâties sur
 leurs terres, ne leur donnent pas une
 grande estime de notre Religion, parce
 qu'il n'y a rien au monde de plus affreux
 que la vie qu'ils y mènent. C'est ainsi que
 j'en ai entendu parler tous les gens de
 bien qui y ont été. C'est ce que j'en ai
 appris par des Ecclésiastiques & des Re-
 ligieux de differens Ordres qui y étoient

allez, pour tâcher d'établir la foi dans ces quartiers-là, qui tous m'ont assuré, qu'un des plus grands obstacles qu'ils ayent trouvé à la réüffite de leur pieux dessein, étoit le libertinage des Chrétiens qui y sont, & les scandales qu'ils y donnent. Il ne faut pas croire que ce que je dis ici, ne regarde que les Anglois, Hollandois, ou autres Peuples séparés de l'Eglise Catholique. Les Catholiques qu'on appelle Romains, n'ont rien à reprocher aux autres sur cet article, quoiqu'ils ayent infiniment à se reprocher à eux-mêmes, que leur mauvaise conduite soit peut-être l'unique cause de la perte de toutes ces ames.

Je pourrois rapporter ici ce qui s'est passé à l'égard de quelques uns de nos Religieux, mais l'occasion s'en trouvera dans quelqu'autre endroit.

Pour ce qui est des naturels du païs, il est certain que leur tempérament chaud, leur humeur inconstante & libertine, la facilité & l'impunité qu'ils trouvent à commettre toutes sortes de crimes, ne les rend guéres propres à embrasser une Religion dont la justice, la mortification, l'humilité, la continence, la fuite des plaisirs, l'amour des ennemis, le mépris des richesses, &c.

1698. font les fondemens. Il est vrai qu'ils se convertissent aisément quand ils sont hors de leur país, & qu'ils perséverent dans le Christianisme, tant qu'ils le voyent pratiquer à leurs yeux, par ceux avec qui ils vivent, & qu'ils ne voyent pas de sûreté à s'écarter de la Religion qu'ils ont embrassée; mais il est vrai aussi que dès que ces motifs ne les retiennent plus, ils ne songent non plus aux promesses qu'ils ont fait à leur Bâteme, aux obligations qu'ils ont contractées, aux lumieres convainquantes qu'ils ont reçues, que si tout cela ne s'étoit passé qu'en songe. De maniere que s'ils retournoient dans leur país, ils se dépouilleroient du nom de Chrétien aussi facilement que de l'habit Européen dont ils se trouveroient revêtus en y arrivant.

Naturel
des Né-
gres &
leurs dis-
positions
sur la Re-
ligion.

On a vû un exemple fameux de cette verité dans Aniaba fils d'un Roi de Juda. La Compagnie de Guinée l'avoit amené en France, & l'avoit présenté au Roi, qui l'avoit fait instruire dans la Religion, & dans tous les exercices convenables à un homme de sa qualité. Il lui avoit fait l'honneur de le tenir au Bâteme, & de lui donner son nom. Il l'avoit entretenu avec sa magnificence ordinaire

Histoire
du Prin-
ce Ania-
ba.

au College , à l'Académie , & l'avoit fait 1968.
servir dans ses Armées comme Capitaine
de Cavalerie , afin de le rendre parfait
dans la science des armes, comme il lui
avoit donné moyen de le devenir dans
les autres. Enfin la Compagnie de Gui-
née ayant donné avis au Roi que le Peu-
ple de Juda le demandoit , pour occuper
le Trône de son Pere , que son Oncle ,
dont ils n'étoient pas contens, avoit usur-
pé pendant son absence , Sa Majesté lui
permit de retourner dans ses Etats. Elle
voulut bien qu'il signalât la pieté dans
laquelle on l'avoit élevé depuis tant d'an-
nées , en instituant l'Ordre de l'Etoile en
l'honneur de la sainte Vierge , & qu'un
grand Tableau représentant cet événe-
ment , fût posé dans l'Eglise Notre-Da-
me à Paris , comme un monument de sa
foi & de sa dévotion. Elle lui donna deux
Vaisseaux de Guerre pour le conduire
chez lui , avec un superbe Equipage ,
des Officiers , des meubles , des provi-
sions , & généralement tout ce qui pou-
voit contribuer à faire respecter ce nou-
veau Roi.

Mais la suite fit bien connoître la ve-
rité du proverbe qui dit , que l'Ethio-
pien ne change point de peau quoiqu'on
le lave. A peine eut il mis pied à terre ,

1698 qu'il quitta les habits François dont il étoit vêtu, il se mit tout nud comme les autres Nègres, avec une simple pagne au tour des reins, & se dépoüilla en même-tems des sentimens de Chrétien, & d'honnête homme qu'on lui inspiroit depuis tant d'années. Il oublia les obligations de son Batême, & ne songea plus à faire aucun acte de Religion, il prit cinq ou six femmes idolâtres, avec lesquelles il s'abandonna à tous les excès les plus honteux; & pour couronner son apostasie par un crime presque aussi grand, il eut la lâcheté & l'ingratitude de faire tous ses efforts pour exciter un soulèvement contre les François, en faveur des Hollandois & des Anglois, qui voyoient avec leur jalousie ordinaire le profit que nous tirions du Commerce que nous faisons en cet endroit.

Son Oncle, plus honnête homme que lui, eut horreur d'une si grande ingratitude; il jugea que son neveu étant capable d'en user ainsi avec ses bienfaiteurs, étoit encore plus disposé à lui jouer un méchant tour, s'il en trouvoit l'occasion; c'est pourquoi il le fit observer, & ayant découvert qu'il faisoit des cabales contre lui, il étoit prêt de le faire mourir, ou de le vendre comme

Esclave aux Européens , si les François 1698.
par un effet de leur générosité naturelle ,
n'avoient obtenu sa grace. Il est vrai ,
qu'il n'est à présent en rien distingué
des autres Sujets de son Oncle , mais
c'est encore beaucoup pour lui de jouir
de la vie & de la liberté , après de si
grands crimes.

Les Agens de la Compagnie devoient
sçavoir qu'en ce pais-là , on n'est pas Roi
pour être fils de Roi , parceque ces Peu-
ples ne suivent pas la ligne directe de la
succession de leurs Princes , mais la col-
laterale. De sorte que pour être sûrs que
celui qu'ils font succeder à un Roi dé-
funt , est du Sang Royal , ils ne pren-
nent pas les enfans du défunt , à cause
que sa femme pourroit les avoir eu d'un
autre que de lui , mais les enfans de sa
sœur. Par ce moyen ils sont assûrez que
ceux qu'ils mettent sur le Trône sont du
Sang Royal , au moins du côté de leur
mere. Le prétendu Prince Aniaba n'é-
toit pas de cette sorte , il étoit fils du
Roi défunt , & n'avoit par conséquent
aucun droit à la Couronne.

On pourroit dire que l'exemple de
cet apostat ne prouve pas que tous les
Négres soient si faciles à changer de Re-
ligion , & qu'on voit les Royaumes

Régle
des Né-
gres de
Juda
pour la
succes-
sion de
leurs
Rois.

— 440 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1698. d'Angolle & de Congo perseverer dans
la foi depuis que leurs Princes ont été
batifez par les Missionnaires que les
Rois de Portugal y ont envoyez , &
qu'ils y entretiennent encore à présent.

Je répons, que si l'exemple d'Aniaba
étoit seul , il ne prouveroit rien ; mais
je défie qu'on me trouve quelqu'un en
toute la Côte des Nègres , qui après être
retourné en son pais , ait conservé la foi
qu'il avoit reçüe , & dont il avoit fait
profession quand il en étoit absent.

Quant aux Nègres de Congo & d'An-
golle , il n'y a qu'à parler aux Missio-
naires qu'on envoie chez eux , pour sça-
voir quelles peines ils ont pour y con-
server quelque ombre de la Religion
Chrétienne : car ces Nègres sont sans
scrupule ce que faisoient les Philistins , ils
joignent l'Arche avec Dagon , & ils con-
servent en secret toutes les superstitions
de leur ancien culte idolâtre , avec les
cérémonies de la Religion Chrétienne.
On peut juger quelle espece de Christia-
nisme il y a en ce pais là.

La traite des Esclaves n'est pas le seul
Commerce qu'on fait sur les côtes d'A-
frique. On y négocie encore beaucoup
d'or , des dents d'Elephant , qu'on ap-
pelle du morphy , de la cire , des cuirs ,

des gommés, de la maniguette, qui est 1698.
une espèce de poivre. On en apporte
aussi des perroquets, des singes, des
étouffes ou pagnes d'herbes & autres
choses.

A propos de singes, un Officier d'une Histoire
d'un en-
voi de
Singes.
de ces Compagnies me conta un jour une
histoire qu'il disoit être arrivée à son
pere dans le tems qu'il étoit Commis
principal d'un de leurs Comptoirs. Elle
est trop plaisante pour l'oublier, mais je
ne répons pas de la verité : car je la
tiens d'une personne dont je ne dois pas
répondre.

Ce Commis ayant demandé congé
pour faire un voyage en France pour les
affaires particulieres, eut ordre d'un des
Directeurs Généraux d'apporter avec lui
quatre ou cinq singes, il avoit écrit
tout au long, & non en chiffre, quatre
ou cinq cens singes. Ce pauvre Commis
ne pouvoit que penser d'une pareille
commission, ni quel país on vouloit
peupler de ces sortes d'animaux. Il se
donna de grands mouvemens pour ras-
sembler ce nombre, & pour faire pré-
parer dans le Vaisseau les cages & les ca-
banes pour les enfermer. Malgré tous
ses soins, il ne pût trouver le nombre
qu'on lui avoit marqué; il fallut qu'il

1698. se contentât d'environ trois cens trente qu'il fit embarquer, qui, à la réserve de ceux qui tomberent à la mer arriverent à bon port à la Rochelle. Ce Commis ne manqua pas d'aller aussi-tôt saluer le Directeur qui lui avoit écrit, & celui-ci lui ayant demandé, s'il avoit apporté les singes qu'il lui avoit demandez, ce pauvre Commis lui répondit en tremblant qu'il n'avoit pû executer entièrement ses ordres, & que dans la traversée, quelques-uns étoient tombés à la mer, de sorte qu'il n'en restoit qu'environ trois cens dix. On peut jager de l'étonnement du Directeur, il se fâcha très-fort contre le Commis, lui dit, qu'il ne lui avoit demandé que quatre ou cinq singes, & que s'il en avoit apporté davantage ce seroit pour son compte, & qu'il lui feroit payer le préjudice qu'une pareille cargaison avoit causé à la Compagnie. Le Commis qui vit où cette affaire pouvoit aller, mit la Lettre du Directeur au Greffe, pour la mieux conserver, & lui en fit signifier une copie collationnée. Celui-ci se voyant convaincu par sa propre écriture d'avoir demandé quatre ou cinq cens singes, fut obligé de se charger de cette belle marchandise, qui lui servit pour faire de

magnifiques présens à ses confreres & à 1698.
ses amis.

L'or que l'on tire de Guinée est en pou- Or de Guinée.
dre ou en grains. Les Nègres qui l'ap-
portent à bord des Vaisseaux ou aux
Comptoirs, le falsifient autant qu'il leur
est possible, en y mêlant de la limaille de
cuivre, & de ces grosses épingles jaunes
qu'on leur apporte d'Europe. Plusieurs
Marchands y ayant été attrapez, en ont Trom-
perie des Nègres
fait des plaintes aux Rois du pais, qui & le re-
méde
n'étant pas en état de leur faire justice, qu'on y
ou par impuissance, ou par mauvaise a appor-
té.
volonté, la plûpart n'ayant gueres plus
d'honneur que leurs sujets, chacun se fait
justice à soi-même. Ainsi quand un Né-
gre apporte de l'or, on le pese en sa pré-
sence, & on le met aussi-tôt dans l'eau
forte. Si l'or est falsifié, cela se connoît
sur le champ par la couleur verte que
prend l'eau forte, qui provient de la
dissolution du cuivre qui étoit mêlé
avec l'or. On pese ensuite l'or qui reste
dans l'eau forte, & comme on ne trouve
plus le même poids, on met le Mar-
chand aux fers, il est fait Esclave en pu-
nition de sa fraude, sauf à lui à se rache-
ter, s'il le peut faire, avant que les Vais-
seaux partent, ce qui n'est pas fort facile
pour l'ordinaire.

1698. Les Rois de la Côte de Guinée, & de toute cette partie d'Afrique, qui est depuis le Cap-Verd, jusqu'à celui de Bonne-Esperance, n'ont pas des Royaumes fort étendus. Cette multiplicité d'Etats differens produit une grande diversité de langages; de maniere que dans quarante ou cinquante lieuës de côte, ou de pais, on trouve souvent quatre ou cinq Langues differentes.

Differen- La plus étendue de toutes ces Lan-
 res lan- guages, du moins autant que je l'ai pû ap-
 gues sur prendre par beaucoup de gens qui ont
 les côtes fréquenté ces pais là, & par ma propre
 d'Afi- expérience, est celle qui se parle au
 que. Royaume d'Arda & de Juda. Nous appel-
 lons Aradas les Nègres qui viennent de
 cette Côte, & j'ai vû que tous ceux des
 environs de ce pais à soixante ou quatre-
 vingt lieuës à l'Est & à l'Oüest, enten-
 doient ou parloient la Langue qu'on par-
 le à Arda. Elle est fort facile. Les ver-
 bes n'ont que trois tems, le présent, le
 passé & le futur. Les noms ne se déclinent point, il n'y a que l'article qui change. Elle a beaucoup d'adverbes, & quoiqu'elle paroisse sterile, elle ne laisse pas de s'exprimer assez bien.

Langue
 du Roy
 aume
 d'Arda
 & des
 environs.

Comme une partie de nos Nègres du Fonds Saint Jacques étoient Aradas, &

qu'il m'étoit important de sçavoir ce qui se passoit entre-eux, j'en obligeai un de me donner quelques principes de cette Langue, & en très-peu de tems j'en sçûs assez pour comprendre tout ce qu'ils disoient, & pour leur expliquer mes pensées. 1698.

Presque tous les Nègres sont Idolâtres. Religion des Nègres. Il n'y a que ceux des environs du Cap-Verd, dont quelques-uns sont Mahométans. Quand on apporte de ceux-ci aux Isles, il faut se garder de s'en charger : car outre qu'ils n'embrassent jamais la Religion Chrétienne, ils sont encore sujets au peché abominable, qui fit perir les quatre Villes infames; & il est de la dernière conséquence que ce vice ne s'introduise pas parmi les Nègres, ni dans le país.

Il est encore très-dangereux d'acheter ceux qui ont fait dans leur país le métier de Marchand ou de voleur de Nègres. Il faut s'informer soigneusement de ce point, & pour cela avoir avec soi quelque Nègre qui sçache la Langue de ceux qu'on veut acheter, afin de sçavoir qui ils étoient, & ce qu'ils faisoient dans leur país. Lorsqu'on achete de ces Marchands de Nègres, il faut s'attendre qu'ils feront une fin malheureuse, parce

Il ne faut point acheter des Marchands ou voleurs de Nègres.

1698. qu'étant reconnus par ceux qu'ils ont dérobés & vendus, ceux-ci cherchent à les tuer, ou à les empoisonner, & n'y manquent gueres, & eux s'en défiant, tâchent de les prévenir, & ces pertes retombent sur le Propriétaire. Il vaut donc bien mieux faire ses diligences pour être bien informé de l'état des Nègres qu'on veut acheter, que de s'exposer à des pertes considérables en achetant de ces sortes de Marchands.

Presque tous les Nègres qui sortent de leur pays en âge d'homme sont forciers, ou du moins ils ont quelque teinture de magie, forcellerie & de poison. Ce que j'ai rapporté dans la première Partie de ces Mémoires en doit convaincre les plus incrédules. Ce que je vais dire paroîtra plus surprenant, je ne crois pas cependant qu'on en puisse douter, puisque j'en ai les certificats entre les mains.

Monsieur le Comte de Gennevilliers Commandant une Escadre de Vaisseaux de Roi ayant pris le Fort de Gorée en 1696. fit charger sur deux de ses Vaisseaux les Nègres qu'il trouva dans les Magazins des Anglois, & les fit partir pour les Isles Françaises. Un de ces Vaisseaux avoit quelques Nègresses fort habiles dans ces sciences diaboliques, qui pour

s'exempter de faire le voyage arrêterent 1698.
si bien le Vaisseau, que le chemin qu'on Evéne-
mēt pro-
digieux
causé par
une Né-
gressē
forcière.
fait ordinairement en deux fois vingt-
quatre heures ne pût être achevé en sept
semaines, que le Vaisseau resta comme
s'il eût été cloiié dans le même endroit à
quelques lieuës de terre, quoique le
vent eût toujours été très-bon. Un éven-
nement si extraordinaire fit peur aux
Officiers & à l'Equipage, qui ne pou-
vant découvrir la cause de cet enchante-
ment, ne pouvoient y apporter de re-
mède. Les eaux & les vivres commen-
çant à manquer, la mortalité se mit par-
mi les Nègres, ils furent obligez d'en
jetter une partie à la mer. Quelques-uns
se plainquirent en mourant d'une cer-
taine Nègressē qu'ils disoient être cause
de leur mort, parceque depuis qu'elle
les avoit menacez de leur manger le
cœur, ils n'avoient fait que déperir,
en sentant de grandes douleurs. Le Ca-
pitaine du Vaisseau fit ouvrir quelques-
uns de ces Nègres, & en effet on leur
trouva le cœur & le foye aussi secs &
aussi vuides qu'un ballon, quoique
d'ailleurs ils parussent dans leur état na-
turel.

Après quelques réflexions le Capitaine fit prendre la Nègressē accusée, la fit

1698. attacher sur un Canon & foïetter très-rudement, pour tirer de sa bouche l'aveu des crimes dont on la chargeoit ; comme il sembloit qu'elle ne sentoit pas les coups, le Chirurgien Major du Vaissèau crut que le Prevôt ne la fraploit pas assez vivement, il prit un bout de corde, dont il lui appliqua quelques coups de toute sa force. La Nègresse affecta encore plus qu'auparavant de témoigner qu'elle ne sentoit aucune douleur, & dit au Chirurgien, que puisqu'il la maltraitoit sans raison, & sans avoir droit de le faire, elle l'en feroit repentir ; & lui mangeroit le cœur. Au bout de deux jours le Chirurgien mourut avec de très-grandes douleurs. On le fit ouvrir, & on lui trouva les parties nobles séches comme du parchemin.

Le Capitaine ne sçavoit à quoi se résoudre après ce qui venoit d'arriver. Il auroit bien pû faire étrangler cette Nègresse, ou la jeter à la mer ; mais il eût peur qu'elle ne fût pas seule, & que ceux qui resteroient de son parti ne se portassent aux dernières extrémités, il prit le parti de la traiter doucement, & lui fit les plus belles promesses du monde, pourvû qu'elle fit cesser ses maléfices. On négocia, & on convint qu'on la re-

mettoit à terre avec deux ou trois autres qu'elle nomma, & elle promit de faire partir le Vaisseau; & pour faire voir à cet Officier quelque échantillon de ce qu'elle sçavoit faire, elle lui demanda s'il avoit des fruits, ou quelque autre chose qu'on pût manger. Il lui dit, qu'il avoit des melons d'eau. Montrez-les moi; lui dit-elle, & sans que je les touche, ou que je m'en approche, soyez sûr que je les aurai mangés avant qu'il soit vingt-quatre heures. Il accepta le parti, & lui montra de loin quelques melons d'eau, qu'il renferma aussitôt dans un coffre, dont il mit la clef dans sa poche, sans vouloir s'en fier à ses gens. Le lendemain matin la Nègresse lui demanda où étoient ses melons; il ouvrit le coffre où il les avoit renfermez, & eut beaucoup de joye quand il les vit tous entiers; mais elle fut courte, & se changea dans un étonnement étrange, lorsqu'il les voulut prendre pour les lui montrer, les ayant trouvez vuides, n'y restant que la simple peau, étendue comme celle d'un ballon, & sèche comme du parchemin. On fut donc obligé de retourner à terre pour faire de l'eau & des vivres. On y laissa cette malheureuse avec quelques autres de sa

1698. compagnie, après quoi le Vaisseau continua son voyage le plus heureusement du monde.

Les Officiers du Fort & du Comptoir Anglois, qui étoient prisonniers dans ce Vaisseau, ont signé le procès verbal de cette aventure : il est en original entre les mains de Madame la Comtesse de Gennes, qui m'en a donné une copie, qu'on verra à la fin de ces Mémoires.

Calom-
nie con-
tre les
Fran-
çois.

Quelques envieux du Commerce des François ont fait courir le bruit parmi les Nègres, que nous ne les achetions & ne les transportions dans nos Colonies, que pour les manger. Cette calomnie indigne de gens, qui portent le nom de Chrétiens, a été cause que beaucoup de Nègres se sont désesperez pendant le voyage, & ont mieux aimé se jeter dans la mer, & se noyer, que d'aller dans un País où ils s'imaginoient qu'on les devoit dévorer, comme ils sçavent qu'il se pratique en quelques lieux de l'Afrique. J'ai vû quelquefois arriver des Navires chargez de Nègres, qui malgré tout ce qu'on avoit pû faire pendant le voyage, pour leur ôter cette idée de l'esprit, ne pouvoient se rassûrer, & se croire exempts d'aller à la boucherie, que quand ils voyoient un

grand nombre de leurs semblables, qui les assûroient qu'on ne les vouloit pas manger, mais seulement les faire travailler.

Il est de la prudence de ceux qui veulent acheter des Nègres, de les visiter, ou par eux mêmes, ou par quelque personne entenduë dans ce métier, pour voir s'ils n'ont point quelque défaut; car quoiqu'ils soient tous nuds, & que les parties mêmes que l'on cache avec plus de soin, ne le soient pas trop bien chez eux, & beaucoup moins quand ils sortent du Vaisseau, il est contre la pudeur de faire soi-même cet examen, & d'entrer dans ce détail. On s'en rapporte pour l'ordinaire au Chirurgien de la Maison.

Lorsqu'ils sont achetez & conduits à l'Habitation, il faut éviter sur toutes choses l'insatiable avarice, & l'horrible dureté de certains Habitans, qui les font travailler tout en arrivant, sans presque leur donner le tems de prendre hialeine. C'est n'avoir point du tout de charité ni de discrétion, & n'entendre rien en ses propres interêts, que d'en agir en cette maniere. Ces pauvres gens sont fatiguez d'un long voyage, pendant lequel ils ont toujours été attachez deux à deux avec

On visite ou l'on fait visiter les Nègres que l'on veut acheter.

1698

Mau-
vaife
coutume
de quel-
ques Ha-
bitans
touchât
les Né-
gres
nou-
veaux.

une cheville de fer. Ils font extenués de la faim & de la soif, qui ne manquent jamais de les faire souffrir beaucoup pendant la traversée, sans compter le déplaisir où ils sont d'être éloignés de leur pays, sans espérance d'y jamais retourner. N'est-ce pas le moyen d'augmenter leurs maux & leur chagrin, que de les pousser au travail, sans leur donner quelques jours de repos & de bonne nourriture.

Com-
ment il
faut trai-
ter les
Négres
nou-
veaux.

Il faut après qu'ils sont arrivez à la maison, qu'ils ont mangé, & qu'ils se sont reposez quelques heures, les faire baigner à la mer, leur faire raser la tête, & leur faire frotter tout le corps avec de l'huile de Palma Christi. Cela dénoie les jointures, les rend plus souples, & empêche les effets ou les suites du scorbut, s'ils avoient quelque disposition à en être attaquez. Il faut pendant deux ou trois jours humecter avec de l'huile d'olives la farine ou la cassave qu'on leur donne, les faire manger peu & souvent, & les faire baigner soir & matin. Ce régime de vie les dispose à une petite saignée, & à une purgation douce qu'on leur fait prendre. Quelques bonnes que soient les eaux, il faut les empêcher d'en boire, du moins à discre-

tion, & encore plus de l'eau-de-vie. Il 1698.
ne leur faut donner que de la grappe,
ou du oüycou. C'est ainsi qu'on les ga-
rantit des maladies dont ils sont ordi-
nairement attaquez dans les commence-
mens. Ces bons traitemens, joints aux
habits qu'on leur donne, & à quel-
qu'autre douceur qu'on leur témoigne,
les rend affectionnez, & leur fait ou-
blier leur pais, & l'état malheureux où
la servitude les réduit.

On peut au bout de sept ou huit jours
leur donner quelque leger travail, pour
les y accoûtumer. La plûpart n'atten-
dent pas qu'on les y envoie, ils suivent
les autres quand le Commandeur les ap-
pelle.

Afin de les mieux dresser, les instruire,
& leur faire prendre le train de l'Habi-
tation, il est bon de départir les Nègres
nouveaux dans les cases des anciens.
Ceux-ci les reçoivent volontiers, soit
qu'ils soient de leur pais ou non, ils se
font honneur que le Nègre qu'on leur a
donné soit mieux entretenu, mieux in-
struit, & qu'il se porte mieux que celui
de leur voisin. Ils en ont tout le soin
possible, & le regarde comme leur en-
fant, mais ils le font manger à part, &
coucher dans une autre chambre que la

1698. leur ; & lorsque le nouveau venu s'aperçoit de cette distinction , & qu'il en demande la raison , ils lui disent , que n'étant pas Chrétien , il est trop au-dessous d'eux , pour manger & dormir dans leur chambre.

Ces manieres font concevoir à ces Nègres nouveaux une haute idée de la qualité de Chrétien ; & comme ils sont naturellement fort superbes , ils importunent sans cesse leurs Maîtres & leurs Curés , afin d'être batisez ; de sorte que si on les vouloit satisfaire , on employeroit les jours entiers à leur enseigner la doctrine & leurs prieres.

Outre le Catechisme qui se fait en commun soir & matin dans les maisons bien réglées , comme sont presque toutes les Habitations des Isles du Vent , on destine ordinairement quelqu'un qui est bien instruit , pour faire la doctrine en particulier aux Nègres nouveaux , sans compter que ceux chez lesquels on les a logez ont un soin merveilleux de les instruire , quand ce ne seroit que pour pouvoir dire au Curé , ou à leur Maître , que le Nègre qu'on leur a confié , est en état de recevoir le Batême. Ils lui servent pour l'ordinaire de Parrains.

Il est difficile de s'imaginer jusqu'où va le respect, l'obéissance, la soumission & la reconnoissance que tous les Nègres ont pour leurs Parains. Les Créolles mêmes, c'est-à-dire, ceux qui sont nez dans le pais, les regardent comme leurs peres. J'ai été surpris une infinité de fois de voir comme ils s'acquittoient de ces devoirs.

1698.
Respect
des Nè-
gres pour
leurs Pa-
rains.

J'avois un petit Nègre, qui étoit le Parain banal de tous les Nègres, enfans ou adultes que je batifois, quand ceux qui se présentoient pour être Parains n'en étoient pas capables, ou pour ne pas sçavoir bien leur Catechisme, ou pour n'avoir pas fait leurs Pâques, ou parceque j'étois informé qu'ils étoient libertins, ou quand je prévoyois qu'il pouvoit survenir quelque empêchement pour leur mariage, s'ils contractoient ensemble une affinité spirituelle. J'étois surpris de voir les respects que lui rendoient les Nègres qu'il avoit tenu au Batême. Si c'étoit des enfans, les meres ne manquoient jamais de les lui apporter aux bonnes Fêtes, & si c'étoit des adultes, ils venoient le voir, lui répétoient leur Catechisme & leurs Prières, & lui apportoient toujours quelque petit présent. Il est vrai qu'il m'en coutoit

Exem-
ples de
ce res-
pect.

1698. quelque chose ; car il ne manquoit pas de me présenter ses filleuls ; & comme je sçavois ce que cela signifioit , je lui donnois quelque argent pour leur distribuer. Il avoit une filleule qui nous appartenoit , qui étoit une Nègresse de vingt-deux à vingt-trois ans , grande , grasse & forte : elle étoit bonne & assez sage , mais elle avoit le malheur de n'avoir pas beaucoup de mémoire , ce qui faisoit qu'elle manquoit souvent quand je l'interrogeois. J'en faisois des reproches à son parain , qui ne manquoit pas de la châtier. Elle se mettoit à genoux devant lui pour répéter ses Prières & son Catechisme , & quand elle manquoit , il lui donnoit des coups de fouet sur les épaules , dont elle le remercioit ensuite , & lui baisoit les pieds. Je lui demandois quelquefois pourquoi elle souffroit que ce petit Nègre la battît , elle me répondoit simplement , c'est mon Parain.

Dès qu'un Nègre a fait tenir son enfant à un autre , il semble qu'il lui ait cédé tout le droit qu'il avoit sur son enfant ; de maniere que quand on les veut marier , il faut avant toutes choses qu'ils ayent le consentement de leurs parains : les filleuls , & les enfans des parains & maraines s'appellent freres , & souvent s'aiment

s'aiment plus tendrement que leurs ve- 1698.
 rirables freres.

Tous les Nègres ont un grand respect Respect
des Nè-
gres pour
les vieil-
lards,
 pour les vieillards. Ils ne les appellent
 jamais par leurs noms qu'ils n'y joignent
 celui de pere. Quoiqu'ils ne soient point
 leurs parens, ils ne laissent pas de leur
 obéir, & de les soulager en toutes cho-
 ses. Ils ne manquent jamais de mettre
 la cuisiniere de la maison au nombre de
 leurs meres, & de quelque âge qu'elle
 soit, ils l'appellent toujours maman.

Pour peu qu'on leur fasse du bien, & Affec-
tion des
Nègres
pour
leurs
Maîtres.
 qu'on le fasse de bonne grace, ils aiment
 infiniment leurs Maîtres, & ne recon-
 noissent aucun péril, quand il s'agit de
 lui sauver la vie, aux dépens même de
 la leur. Outre plusieurs exemples que
 j'ai de leur fidelité, & dont on pour-
 roit faire de gros volumes, j'en vais
 rapporter un seul qui m'a touché de bien
 près.

Le jour que les Anglois firent leur
 descente à la Guadeloupe, je passois avec
 trois ou quatre de nos Nègres pour aller
 à un poste donner quelques ordres de la
 part du Gouverneur. J'étois à cheval, &
 je regardois les Chaloupes des ennemis
 qui retournoient à leurs bords, quand je
 me sentis saisir tout d'un coup, & tirer

— 458 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1698. hors de la selle. Je fus surpris, mais j'en connus la raison dans le moment, ayant entendu une décharge de quarante ou cinquante coups de fusil qu'on faisoit sur moi, qui couperent des branches de tous côtez, & qui m'auroient touché infailliblement si je fusse demeuré à cheval. C'étoient les Nègres qui m'accompagnoient qui ayant découvert les ennemis de l'autre côté d'une ravine sur le bord de laquelle je marchois, & que je n'apercevois pas, m'avoient enlevé de dessus mon cheval, & s'étoient jettez entre les ennemis & moi.

J'ai dit qu'ils se tiennent infiniment obligez du bien qu'on leur fait, mais il faut qu'on le leur ait fait de bonne grace; car comme ils sont fort glorieux, si on n'en use pas bien avec eux, ils n'en ont presque aucune reconnoissance, & témoignent leur mécontentement par la maniere dont ils reçoivent ce qu'on leur donne.

Les Nègres sont éloqués. Ils sont naturellement éloquens, & ils sçavent fort bien se servir de ce talent, quand ils ont quelque chose à demander à leurs Maîtres, ou lorsqu'il s'agit de se deffendre de quelque accusation qu'on fait contre eux, il faut les écouter avec patience, si on veut en

être aimé. Ils entendent merveilleusement bien à vous représenter adroitement leurs bonnes qualitez, leur assiduité à votre service, leurs travaux, le nombre de leurs enfans, & leur bonne éducation : après cela ils vous font une énumération de tous les biens que vous leur avez fait, dont ils vous font des remerciemens très-respectueux qu'ils finissent par la demande qu'ils se sont proposée de vous faire. Si la chose est faisable, comme elle l'est ordinairement, il faut la leur accorder sur le champ, & de bonne grace; & si on ne peut pas, on doit leur en dire la raison, & les renvoyer contents en leur donnant quelque bagatelle. On ne sçauroit croire combien cela les gagne, & combien cela les attache.

Lorsqu'ils ont quelque différent ensemble, ils viennent devant leur Maître, & plaident leur cause sans s'interrompre l'un l'autre, & sans se choquer. Quand le demandeur a achevé de parler, il dit à sa partie qu'elle peut dire ses raisons, & il les écoute aussi tranquillement que l'autre a écouté les siennes. Comme ce sont ordinairement des bagatelles, & tout au plus quelques poules perduës, dont ils croyent pouvoir

Leur maniere d'agir quand ils ont quelque différent.

1698. accuser leurs voisins, je vuidois bien-tôt ces sortes de procès. Je m'informois bien si la perte étoit réelle, après quoi pour les mettre d'accord, je payois la poule quand j'étois sûr qu'elle n'avoit pas été dérobée, je leur faisois donner un coup d'eau-de-vie, & les renvoyois en paix. Mais quand ils s'étoient querrellez ou battus, ou qu'ils avoient volé quelque chose, je les faisois châtier sévèrement. Car comme il faut avoir de la bonté & de la condescendance pour eux, il faut aussi avoir de la fermeté, pour les tenir dans leur devoir, & les y remettre quand ils s'en écartent. Ils souffrent avec patience les châtimens quand ils les ont meritez, mais ils se laissent aller à de grandes extrémitez, lorsqu'on les fait maltraiter sans raison, par passion ou emportement, & sans les vouloir entendre.

C'est une règle générale de ne les menacer jamais. Il faut les faire châtier sur le champ, s'ils l'ont merité, ou leur pardonner, si on le juge à propos. Parceque la crainte du châtiment les oblige souvent à s'enfuir dans les bois, & à se rendre marons; & quand ils ont une fois goûté cette vie libertine, on a toutes les peines du monde à leur en faire perdre l'habitude.

Rien n'est plus propre à les retenir & les empêcher de s'échaper, que de faire en sorte qu'ils aient quelque chose dont ils puissent tirer du profit, comme des volailles, des cochons, un jardin à tabac, à cotton, des herbages ou autres choses semblables. S'ils s'absentent, & que dans l'espace de vingt-quatre heures ils ne reviennent pas d'eux-mêmes, ou accompagnez de quelque voisin, ou de quelque ami qui demande leur grace, ce qu'on ne doit jamais refuser, il n'y a qu'à confisquer les biens qu'ils peuvent avoir. C'est une peine pour eux bien plus rude, & qui les fait rentrer en eux-mêmes bien plus vite que les châtimens ordinaires, quelque rudes qu'ils puissent être. Un pareil exemple de confiscation suffit pour empêcher tous les Nègres d'une Habitation de tomber peut-être jamais dans une semblable faute.

Comme
il faut les
punir
quand
ils vont
marons.

Ils s'aiment beaucoup les uns les autres, & se secourent fort volontiers dans leurs besoins. Il arrive souvent que si un d'eux fait une faute, ils viennent tous en corps demander sa grace, ou s'offrir à recevoir pour lui une partie du châtimement qu'il a mérité. Ils se passent quelquefois de manger, pour avoir de quoi

I's s'ai-
ment
beau-
coup,

1693. régaler , ou soulager ceux de leur païs qui les viennent visiter , & qu'ils sçavent être en nécessité.

Ils aiment le jeu , la danse , le vin , l'eau-de-vie , & leur complexion chaude les rend fort adonnez aux femmes. Cette dernière raison oblige de les marier de bonne heure , afin de les empêcher de tomber dans de grands desordres. Ils sont jaloux , & se portent aux dernières extrémités quand ils se sentent offensez sur ce point-là.

Le jeu qu'ils jouent dans leur païs , & qu'ils ont aussi apporté aux Isles , est une espèce de jeu de dez. Il est composé de quatre bouges ou coquilles qui leur servent de monnoye. Elles ont un trou fait exprès dans la partie convexe , assez grand pour qu'elles puissent tenir sur ce côté-là aussi aisément que sur l'autre. Ils les remuent dans la main comme on remuë les dez , & les jettent sur une table. Si tous les côtez troüez se trouvent dessus , ou les côtez opposez , ou deux d'une façon , & deux d'une autre , le joueur gagne ; mais si le nombre des trous , ou des dessous est impair , il a perdu.

Il y a beaucoup de Nègres Créolles qui ont appris à jouer aux cartes en voyant jouer leurs Maîtres. Il seroit à souhai-

ter qu'ils n'eussent jamais manié de car- 1698.
tes, & il ne faut rien négliger pour leur
en faire perdre l'habitude: car il est sûr
que rien au monde ne les rend plus fri-
pons, plus faineans que l'amour & l'e-
xercice du jeu.

La danse est leur passion favorite, je
ne croi pas qu'il y ait peuple au monde Les Né-
gres ai-
ment la
danse.
qui y soit plus attaché qu'eux. Quand les
Maîtres ne leur permettent pas de dan-
ser dans l'Habitation, ils feront trois ou
quatre lieues après qu'ils ont quitté le
travail de la Sucrierie le Samedi à minuit,
pour se trouver dans quelque lieu où ils
sçavent qu'il y a une danse.

Celle qui leur plaît davantage, & qui Danse
appelée
calenda.
leur est plus ordinaire est le calenda, elle
vient de la Côte de Guinée, & suivant
toutes les apparences du Royaume d'Ar-
da. Les Espagnols l'ont apprise des Né-
gres, & la dansent dans toute l'Ame-
rique de la même maniere que les Né-
gres.

Comme les postures & les mouvemens
de cette danse sont des plus deshonnêtes,
les Maîtres qui vivent d'une maniere ré-
glée, la leur défendent, & tiennent la
main afin qu'ils ne la dansent point; ce
qui n'est pas une petite affaire: car elle
est tellement de leur goût, que les en-

1698. fans qui n'ont presque pas la force de se soutenir, tâchent d'imiter leurs peres & meres à qui ils la voyent danser, & passeroient les jours entiers à cet exercice.

Tam-
bours
dont les
Négres
se servent
pour
danser le
Calenda.

Maniere
de les
toucher.

Pour donner la cadence à cette danse, ils se servent de deux tambours faits de deux troncs d'arbres creusez d'inégale grosseur. Un des bouts est ouvert, l'autre est couvert d'une peau de brebis ou de chevre sans poil, gratée comme du parchemin. Le plus grand de ces deux tambours qu'ils appellent simplement le grand tambour, peut avoir trois à quatre pieds de long sur quinze à seize pouces de diamètre. Le petit qu'on nomme le baboula a à peu près la même longueur, sur huit à neuf pouces de diamètre. Ceux qui battent les tambours pour régler la danse, les mettent entre leurs jambes, ou s'asseient dessus, & les touchent avec le plat des quatre doigts de chaque main. Celui qui touche le grand tambour, bat avec mesure & posément; mais celui qui touche le baboula bat le plus vite qu'il peut, & sans presque garder de mesure, & comme le son qu'il rend est beaucoup moindre que celui du grand tambour, & fort aigu, il ne sert qu'à faire du bruit,

sans marquer la cadence de la danse , ni 1698.
les mouvemens des danseurs.

Les danseurs sont disposez sur deux Disposition & mouvement des danses.
lignes , les uns devant les autres , les
hommes d'un côté , & les femmes de
l'autre. Ceux qui sont las de danser , &
les spectateurs font un cercle autour des
danseurs & des tambours. Le plus ha-
bile chante une chanson qu'il compose
sur le champ , sur tel sujet qu'il juge à
propos , dont le refrain qui est chanté
par tous les spectateurs , est accompagné
de grands battemens de main. A l'égard
des danseurs , ils tiennent les bras à peu
près comme ceux qui dansent en joüant
des castagnettes. Ils sautent , font des
virevoltes , s'approchent à deux ou trois
pieds les uns des autres , se reculent en
cadence jusqu'à ce que le son du tam-
bour les avertisse de se joindre en se
frapant les cuisses les uns contre les au-
tres , c'est-à-dire , les hommes contre
les femmes. A les voir , il semble que ce
soient des coups de ventre qu'ils se don-
nent , quoiqu'il n'y ait cependant que
les cuisses qui suportent ces coups. Ils se
retirent dans le moment en piroüettant ,
pour recommencer le même mouve-
ment avec des gestes tout-à-fait lascifs ,
autant de fois que le tambour en donne

1698. le signal, ce qu'il fait souvent plusieurs fois de suite. De tems en tems ils s'entrelacent les bras, & font deux ou trois tours en se frapant toujours les cuiffes, & se baifans. On voit assez par cette description abrégée combien cette danse est opposée à la pudeur. Avec tout cela, elle ne laisse pas d'être tellement du goût des Espagnols Créolles de l'Amérique, & si fort en usage parmi eux, qu'elle fait la meilleure partie de leurs divertissemens, & qu'elle entre même dans leurs dévotions. Ils la dansent dans leurs Eglises, & à leurs Processions, & les Religieuses ne manquent guere de la danser la nuit de Noël sur un théâtre élevé dans leur Chœur, vis-à-vis de leur grille, qui est ouverte, afin que le peuple ait sa part de la joye que ces bonnes ames témoignent pour la naissance du Sauveur. Il est vrai qu'elles n'admettent point d'hommes avec elles pour danser une danse si dévote. Je veux même croire qu'elles la dansent avec une intention toute pure, mais combien se trouvent-ils de spectateurs qui n'en jugent pas si charitablement que moi ?

On a fait des Ordonnances dans les Isles, pour empêcher les calendas non-seulement à cause des postures indécent-

Dévo^{ti}oⁿ
des Es-
paguols
en dan-
sant le
calenda.

Les Offi-
ciers du
Roi ont
défendu
le calen-
da.

tes , & tout-à-fait lascives , dont cette danse est composée, mais encore pour ne pas donner lieu aux trop nombreuses assemblées des Nègres , qui se trouvant ainsi ramassez dans la joye , & le plus souvent avec de l'eau-de-vie dans la tête, peuvent faire des révoltes , des soulèvemens , ou des parties pour aller voler. Cependant malgré ces Ordonnances , & toutes les précautions que les Maîtres peuvent prendre , il est presque impossible de les en empêcher , parceque c'est de tous leurs divertissemens celui qui leur plaît davantage , & auquel ils sont plus sensibles.

Les Nègres de Congo ont une danse tout-à-fait opposée à celle-là. Les danseurs hommes & femmes se mettent en rond , & sans bouger d'une place , ils ne font autre chose que lever les pieds en l'air , & en fraper la terre avec une espee de cadence , en tenant le corps à demi courbé les uns devant les autres , marmotant quelque histoire qu'un de la compagnie raconte , à laquelle les danseurs répondent par un refrain , pendant que les spectateurs battent des mains. Cette danse n'a rien qui choque la pudeur, mais aussi elle est très-peu divertissante. Les Nègres-Mines dansent en tournant en

Danse
des Nè-
gres de
Congo.

1698. rond, le visage hors du cercle, qu'ils décrivent. Ceux du Cap Verd & de Gambie ont encore des danses particulières; mais il n'y en a point dont tous en général s'accoutument mieux que du calenda. Les goûts sont différens, & il n'est pas permis d'en juger.

Danses à la Françoisise, qu'on enseigne aux Nègres.

Pour leur faire perdre l'idée de cette danse infame, on leur en a appris plusieurs à la Françoisise comme le menuet, la courante, le passe-pied & autres, aussi-bien que les branles & danses rondes, afin qu'ils puissent danser plusieurs à la fois, & sauter autant qu'ils en ont envie. J'en ai vû quantité qui s'acquittoient très-bien de ces exercices, & qui avoient l'oreille aussi fine, & les pas aussi mesurez, que bien des gens qui se piquent de bien danser.

Il y en a parmi eux qui jouent assez bien du violon, & qui gagnent de l'argent à jouer dans les assemblées, & aux festins de leurs mariages. Ils jouent presque tous d'une espece de guitare, qui est faite d'une moitié de calebasse couverte d'un cuir raclé en forme de parchemin, avec un manche assez long. Ils n'y mettent que quatre cordes de soye ou de pitte, ou de boyaux d'oiseaux séchez, & ensuite préparez avec de l'huile de Palma

Espece de guitare dont les Nègres se servent.

Christi. Ces cordes sont élevées d'un bon 1698.
pouce au-dessus de la peau qui couvre la
calebasse par le moyen d'un chevalet.
Ils en jouient en pinçant & en battant.
Leur musique est peu agréable, & leurs
accords peu suivis. Il y a cependant des
gens qui estiment cette harmonie au-
tant que celle des Païsans Espagnols &
Italiens qui ont tous des guitarres, &
en jouient très-mal. Je ne sçai s'ils ont
raison.

Il est très à propos d'avoir toujours
tous ses Esclaves chez soi les Fêtes & les
Dimanches, non-seulement pour remé-
dier aux accidens du feu qui peut s'allu-
mer dans les Canes, ou pour d'autres
besoins, mais encore pour les empêcher
de courir chez les voisins, & y com-
mettre quelque desordre. J'aimois mieux
permettre aux nôtres de danser toutes
sortes de danses, excepté le calenda, que
de les laisser aller dehors. Je payois assez
souvent le violon, & je leur faisois don-
ner quelques pots d'eau-de-vie pour se
divertir tous ensemble. Je croi bien que
malgré toutes mes précautions, ils dan-
soient le calenda de toutes leurs forces,
lorsqu'ils ne craignoient pas d'être dé-
couverts. Leur passion pour cette danse
est au-delà de l'imagination; les vieux,

1698. les jeunes, & jusqu'aux enfans, qui à peine se peuvent soutenir. Il semble qu'ils l'ayent dansée dans le ventre de leurs meres.

Respect
que les
Négres
exigent
de leurs
femmes.

Tous les Nègres aiment à paroître, & à être bien vêtus, sur tout quand ils vont à l'Eglise, aux Mariages de leurs amis, ou faire quelque visite. Ils travaillent encore davantage, & s'épargnent tout ce qu'ils peuvent, afin que leurs femmes & leurs enfans soient mieux habillez que les autres. Cependant il est rare que le mari fasse manger sa femme avec lui, quelque amitié qu'il ait pour elle. Ils sçavent fort bien les faire souvenir du respect qu'elles leur doivent. Il n'y a que la jeunesse qui dans le commencement de leur mariage donnent un peu plus de liberté aux femmes, & mangent quelquefois ensemble.

Histoire
sur ce su-
jet.

J'ai souvent pris plaisir à voir un Nègre Charpentier de notre Maison de la Guadeloupe lorsqu'il dînoit. Sa femme & ses enfans étoient autour de lui, & le servoient avec autant de respect que les domestiques les mieux instruits servent leur Maître; & si c'étoit un jour de Fête ou de Dimanche, ses gendres & ses filles ne manquoient pas de s'y trouver & de lui apporter quelques petits préens.

Ils faisoient un cercle autour de lui , & 1698.
l'entretenoient pendant qu'il mangeoit.
Lorsqu'il avoit fini , on lui apportoit sa
pipe , & pour lors il leur disoit grave-
ment , allez manger vous autres. Ils lui
faisoient la révérence , & passoient dans
une autre chambre , où ils alloient man-
ger tous ensemble avec leur mere.

Je lui faisois quelquefois des repro-
ches de sa gravité , & lui citois l'exemple
du Gouverneur qui mangeoit tous les
jours avec sa femme ; à quoi il me répon-
doit que le Gouverneur n'en étoit pas
plus sage : qu'il croyoit bien que les
blancs avoient leurs raisons , mais qu'ils
avoient aussi les leurs ; & que si on vou-
loit prendre garde combien les femmes
blanches sont orgueilleuses & désobéif-
santes à leurs maris , on avoüeroit que
les Nègres qui les tiennent toujours dans
le respect & la soumission , sont plus sa-
ges & plus expérimentez que les blancs
sur cet article.

J'ai déjà remarqué que les Nègres
s'aiment beaucoup entr'eux , & qu'ils se
secourent volontiers les uns les autres.
Cette amitié paroît sur tout quand ils
sont malades , & dure encore après leur
mort. Si quelqu'un d'eux vient à mou-
rir , soit qu'il ait des parens ou non ,

Les NÉ-
gres font
dire des
Messes
pour
leurs
amis qui
sont
morts.

tous les Nègres de l'Habitation le pleurent , & font des cris épouvantables. Tous les amis & compatriotes du défunt ne manquent pas de venir aussi tôt qu'ils le peuvent faire , & d'aller prier Dieu sur sa fosse , & s'ils ont de l'argent , ou des volailles , ils les portent au Curé pour faire dire des Messes pour le défunt.

Lorsqu'il mouroit quelque Nègre de notre Habitation , ses parens & amis ne manquoient pas de m'apporter des volailles pour faire dire des Messes. Je les refusois , & je leur promettois de dire la Messe à leur intention , sans prendre de rétribution. Je m'apperçûs qu'ils étoient mécontents de mon procédé , & je fus averti qu'ils murmuroient hautement contre moi , parcequ'ils croyent que les prieres pour les défunts ne leur profitent qu'autant qu'elles sont payées. J'ai fait en vain tout ce que j'ai pû , pour leur faire perdre ces idées ; il a fallu pour avoir la paix recevoir les volailles qu'ils m'apportoient , sauf à moi à prendre mon tems pour les leur payer sous quelque prétexte quand l'occasion s'en présenteroit. Je n'avois pas le même scrupule pour les Nègres qui n'étoient pas de notre Maison : car à leur égard , je

Pensée
des Nè-
gres sur
la rétri-
bution
des Mes-
ses.

me souvenois bien que celui qui sert à l'Autel, doit vivre de l'Autel. 1698.

La plûpart des Nègres, pour peu qu'ils soient accommodés, ne manquent pas de faire un petit festin à leurs parens, & à leurs amis, le jour de leur fête : les enfans se croient chargés de cette obligation après la mort de leur pere. S'ils meurent sans laisser d'enfans, leurs parens, leurs amis, & sur tout leurs filleuls se chargent de ce soin, & continuent ce petit régal. Quand leurs moyens ne suffisent pas, ils viennent prier leurs Maîtres d'entrer dans une partie de la dépense, en leur donnant quelque bouteille d'Eau-de-vie pour la fête. Pour peu qu'on soit raisonnable, on ne leur refuse pas ces bagatelles. Ils ne manquent jamais d'y convier ceux que le défunt avoit coûtume d'y appeler, sans compter tous ceux de l'Habitacion qui ont droit de s'y trouver, & qui pour l'ordinaire n'y viennent jamais les mains vuides. Après qu'ils sont assemblez, celui qui les a invitez leur fait un petit discours à la loüange de celui dont ils renouvelle la fête : il leur dit ses bonnes qualitez, il exagere la perte qu'ils ont faite par sa mort, & conclut en les priant de se souvenir de

Les Nègres font un festin le soir de leur fête, & les enfans le continuent après la mort de leur pere.

Comment se passent leurs festins des morts.

1698. lui dans leurs prieres, & de se joindre à lui pour prier Dieu pour le repos de son ame. Alors ils se mettent tous à genoux, & récitent toutes les prieres qu'ils sçavent; après ils mangent ce qui est apporté, & boivent à la fanté du défunt.

Les Nè-
gres Ara-
das mâ-
gent les
chiens.

Les Nègres Aradas estiment beaucoup la chair de chien, & la préfèrent à toutes les autres. Un festin parmi eux seroit regardé comme très-médiocre si la principale pièce n'étoit pas un chien rôti. Quand ils n'en ont point, & qu'ils n'en peuvent pas voler, ils donnent un cochon deux fois aussi gros pour en avoir un. Nos Nègres Créolles n'en mangent point, ceux mêmes qui descendent de pere & mere Aradas. Ils regardent comme une grande injure d'être appellez mangeurs de chiens. J'ai vû plusieurs fois de ces festins d'Aradas, où il y avoit un chien rôti. L'odeur en étoit bonne, & la chair me paroissoit très-délicate. J'ai eu souvent envie d'en goûter, la honte plutôt que la répugnance m'en a empêché. Je sçai pourtant bien que dans une nécessité pressante, je ne mourrois pas de faim, si je trouvois des chiens.

Les Nègres Aradas ne sont pas les seuls

qui mangent des chiens, la plûpart des Sauvages de Canada, au rapport des voyageurs les regardent comme un mets délicieux, & ce qui fait le plat d'honneur de leurs festins; de maniere que quand il est tems de s'asseoir pour manger, le maître du festin dit tout haut, le chien est cuit: & il me semble que dans la grande Tartarie & autres païs qui en sont voisins on châtre les chiens pour les engraisser plus facilement, & les manger.

C'est une chose étonnante de voir comme les chiens abboient & poursuivent ces mangeurs de chiens, sur tout quand ils sentent qu'ils en ont mangé récemment. Dès qu'il y a un chien rôti dans une case, on en est bien tôt averti: car tous les chiens viennent heurler autour, comme s'ils vouloient plaindre la mort de leur compagnon, ou se venger des meurtriers.

Les cases des Nègres, du moins pour la plûpart, sont assez propres. Un des devoirs du Commandeur est d'y avoir l'œil, & quand on en bâtit de nouvelles, d'y faire observer la simétrie, & l'uniformité, les faisant toutes d'une même longueur, largeur & hauteur, toutes de file, faisant une ou plusieurs ruës, selon

Les chiens
abboient
ceux qui
mangent
leurs
semblables.

Les cases
des Nè-
gres.

1698. la quantité de Nègres que l'on a. On leur donne pour l'ordinaire trente pieds de long sur quinze de large. Si la famille n'est pas assez nombreuse pour occuper tout ce logement, on le partage en deux dans le milieu de sa longueur. Les portes qui sont aux pignons répondent sur deux rues, lorsque la maison sert à deux familles; mais quand elle est occupée par une seule famille, il n'y faut souffrir qu'une porte. On couvre ces maisons avec des têtes de Canes, de Roseaux, ou de Palmistes. On les pallissade ou environne avec des roseaux ou des clayes faites de petites gaulettes pour soutenir un torchis de terre grasse & de bouze de vache sur lequel on passe un lit de chaux.

Il y a toujours du feu dans les cases des Nègres. Les Nègres ont grand soin que leurs cases soient bien closes, parce qu'ils sont fort sensibles au froid qui est piquant pendant la nuit. Les chevrons & la couverture descendent souvent jusqu'à terre, & font à côté des cases de petits appentis, où leurs cochons & leurs volailles se mettent à couvert. Il est rare qu'ils fassent plus d'une fenêtre, elle est toujours au pignon, parceque la porte leur donne assez de jour. Il y en a qui font une petite case à côté de la leur où ils font

leur feu & leur cuisine, mais la plûpart 1698.
le font dans leur case, où ils entretiennent aussi du feu toute la nuit. C'est ce qui fait que leurs cases sont toujours enfumées, & qu'eux mêmes contractent une odeur de fumée & de bouquin, qu'ils sentent avant qu'ils se soient lavés, à laquelle on a bien de la peine à s'accoutumer. Leurs lits sont de petits cabinets qu'ils pratiquent dans la division qu'ils font de leurs maisons. Le mari & la femme ont chacun le leur, & dès que les enfans ont sept ou huit ans on les sépare pour éviter qu'ils ne commencent de trop bonne heure à offenser Dieu: car il n'y a point de Nation au monde plus portée au vice de la chair que celle-là.

Les lits des Nègres ne consistent qu'en deux ou trois planches posées sur des traverses, qui sont soutenuës par de petites fourches. Ces planches sont quelquefois couvertes d'une natte faite de côtes de balisier, ou de la laranier, avec un billot de bois pour chevet. Quand les Maîtres sont un peu raisonnables, ils leur donnent quelques méchantes couvertures, ou les vieux blanchets, ou quelques grosses toilles pour se couvrir. En ce cas c'est au Commandeur à avoir soin de les

Lits des
Nègres
& autres
meubles
de leurs
cases.

1698. leur faire laver de tems en tems , aussi bien que leurs nattes , à cause des puaises & des poux , à quoi ils sont fort sujets. Par la même raison , il faut leur faire laver souvent leurs habits , & leur faire raser la tête. Le reste de leurs meubles consistent en des callebasses , des coüis , des canaris , des bancs , des tables , quelques ustenciles de bois , & quand ils sont un peu accommodez , en un coffre ou deux pour serrer leurs hardes.

On laisse pour l'ordinaire un espace de quinze à vingt pieds entre chaque case , afin de pouvoir remédier au feu , quand il s'allume dans quelqu'une , ce qui n'arrive que trop souvent. Ils ferment quelquefois ces espaces avec une palissade , & se servent de ce terrain pour renfermer leurs cochons , ou pour faire un petit jardin d'herbes potageres. Dans les Habitations où les Maîtres nourrissent des cochons , il vaut mieux obliger les Nègres de mettre les leurs dans le parc du Maître , que de leur souffrir des parcs particuliers. On les oblige par ce moyen d'avoir soin de ceux du Maître , comme des leurs ; & lorsqu'ils veulent vendre ce qui leur appartient , ils faut qu'ils en donnent la préférence à leur Maître , cela lui

est dû ; mais il faut aussi qu'il leur paye 1698.
ce qu'il achete d'eux , autant pour le
moins qu'ils le pourroient vendre au
Marché. Il y auroit de l'injustice d'en
agir autrement.

Il y a une Ordonnance aussi-bien fai- Ordon-
te, qu'elle est mal executée, qui défend nance
de rien acheter des Nègres , à moins pour em-
qu'ils n'ayent un billet de leurs Maîtres , pêcher
qui spécifie ce qu'ils ont à vendre , avec les vols ,
la permission qu'ils ont de le faire. Ce mal obs-
seroît un moyen assuré pour les empê- servée.
cher de profiter de leurs vols ; mais il
y a des gens , & sur tout des regratiers,
ou autres gens semblables , qui ne font
pas tant de façons , qui achètent tout ce
qu'on leur présente , quoiqu'ils voyent
fort bien par le bon marché qu'ils en
ont , que la chose a été volée ; & voilà
ce qui entretient les Nègres dans leur
pratique de voler.

On donne aux Nègres quelques can- Jardins
tons de terre dans les endroits éloignez des Né-
de l'Habitation , ou proche des bois , gres.
pour y faire leurs jardins à tabac , &
planter des patates , des ignames , du
mil , des choux caraïbes , & autres cho-
ses , soit pour leur nourriture , soit pour
vendre. C'est une bonne maxime d'avoir
soin qu'ils y travaillent , & qu'ils les

1698. tiennent en bon état. On leur permet d'y vacquer les Fêtes après le Service Divin, & ce qu'ils retranchent du tems qu'on leur donne pour leurs repas. Ces jardins leur produisent une infinité de commoditez. J'ai connu des Nègres qui faisoient tous les ans pour plus de cent écus de tabac, & autres denrées. Lorsqu'ils sont à portée d'un Bourg, où ils peuvent porter commodément leurs herbages, leurs melons, & autres fruits, ils se regardent comme les heureux du siècle, ils s'entretiennent très-bien, eux & leur famille, & s'attachent d'autant plus à leurs Maîtres, qu'ils s'en voyent protegez & aidez dans leurs petites affaires.

Les Nègres sont railleurs.

J'ai déjà remarqué qu'ils sont vains & glorieux; je dois ajoûter qu'ils sont railleurs à l'excès, & que peu de gens s'appliquent avec plus de succès qu'eux à connoître les défauts des personnes, & sur tout des Blancs, pour s'en moquer entr'eux, & en faire des railleries continuelles. Si-tôt qu'ils ont reconnu un défaut dans quelqu'un, ils ne le nomment plus par son nom, mais par quelque sobriquet, qui a du rapport à ce défaut. Ce sobriquet est parmi eux un mystere, qu'il est bien difficile aux Blancs de pénétrer;

nétrer, à moins que sçachant leur Lan- 1698.
gue, on ne le découvre en les entendant
se divertir des personnes dont ils par-
lent par des railleries piquantes, & pour
l'ordinaire très-justes. J'ai souvent été
surpris des défauts qu'ils avoient remar-
quez, & de la maniere dont ils s'en
mocquoient : ce qui m'obligea à ap-
prendre la Langue des Aradas.

Ils sont fort fidèles les uns aux autres, & souffriront plutôt les plus rudes châ-
timens que de se déceler. Quand quel-
qu'un de leurs amis est maron, ils le re-
tirent & le cachent dans leurs cases, où
ils ont l'industrie de pratiquer de petits
cabinets doubles, dont il est presque im-
possible de s'appercevoir. Ils en ferment
l'entrée d'une maniere si juste, & la cou-
vrent de leur bagage si naturellement,
qu'il semble qu'il y a très-long-tems
qu'on n'a pas approché de cet endroit-là,
quoique très-souvent ils ne viennent que
d'en fermer la porte. Leur maniere de
cacher ce qu'ils ont dérobé, est assez in-
génieuse. Ils font un trou en terre sous
leur foyer, & après qu'ils y ont mis leur
vol bien empaqueté dans des feüilles, ils
bouchent le trou, & remettent par dessus
des cendres & des charbons, & portent
loin de-là la terre qu'ils en ont tirée.

Leur fi-
delité les
uns en-
vers les
autres.

Leur ma-
niere de
cacher
ce qu'ils
ont volé,

1698.

Quelque chose que ce puisse être, quand même ce seroit de la viande que les chiens découvrent à l'odeur, il est impossible de rien découvrir, à moins qu'on ne soit stilé à leurs manieres. Lorsqu'ils sont trouvez saisis de quelque vol, c'est un plaisir de voir comme ils font les étonnez; il semble à les voir & à les entendre, qu'ils n'y ont aucune part, & que c'est une pièce qu'on leur a faite, pour les faire maltraiter, & perdre de réputation, & ils le font avec tant de naïveté, qu'il faut être habile pour ne s'y pas laisser tromper. Mais quand ils ont affaire à des gens qui les connoissent, leur dernière ressource est de dire, que c'est le diable qui les a trompez: & comme le diable n'est pas toujours à présent, ni d'humeur d'avoüer ce qu'on lui impute, on les fait châtier pour le larcin & pour le mensonge.

Deux exemples suffi. ont pour faire voir combien ils sont vains & superbes.

Je connoissois que le petit Nègre qui me servoit, avoit ces deux défauts dans toute leur étendue. Il avoit de l'esprit autant qu'on en peut avoir, il étoit très-fidèle, très-sage, intelligent, affectionné, j'en recevois plus de service que je

n'en devois naturellement attendre d'un 1698.
enfant de quatorze à quinze ans, puisque
je me reposois sur lui du détail de la
Maison & de l'Habitation, qui auroit
assurément embarrassé une personne bien
plus âgée que lui. Mais avec ces bonnes
qualitez, il étoit fier & superbe, & ja-
mais je n'ai pû l'en corriger. Lorsqu'il
avoit fait quelque faute, je n'avois qu'à
lui dire quelque parole de mépris, c'é-
toit pour lui une plus grande peine, que
si on l'avoit écorché. Je lui disois quel-
quefois, pour tâcher de l'humilier,
qu'il étoit un pauvre Nègre qui n'avoit
point d'esprit. Ce mot de pauvre le dé-
soloit, il ne le pouvoit souffrir, il mur-
muroit entre ses dents lorsqu'il me
croyoit fâché tout de bon, mais quand
il jugeoit que je ne l'étois pas beaucoup,
il prenoit la liberté de me dire qu'il n'y
avoit que les Blancs qui fussent pauvres,
qu'on ne voyoit point les Nègres de-
mander l'aumône, & qu'ils avoient trop
de cœur pour cela. Sa grande joye, aus-
si-bien que des autres domestiques noirs
de la Maison, étoit de venir m'avertir
qu'il y avoit quelque pauvre qui deman-
doit l'aumône. Cela est rare, mais cela
ne laisse pas d'arriver quelquefois. Ce
sont pour l'ordinaire des Matelots, qui

Exemple
de la van-
ité des
Nègres.

— 484 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1698. après avoir déferté font tombez mala-
des, & qui à la sortie de l'Hôpital n'ont
pas assez de force pour travailler ; ou
des engagez qui ont fini leur tems , &
que la paresse ou quelque infirmité em-
pêche de gagner leur vie.

Dès qu'il en paroïssoit quelqu'un , il
y avoit autant de gens pour l'annoncer
qu'il y avoit de domestiques dans la
Maison , & sur tout le petit Nègre qui
me servoit , qui ne manquoit jamais de
me venir dire avec un air content &
empresé , mon Pere , il y a à la porte un
pauvre Blanc qui demande l'aumône.
Je feignois quelquefois de ne l'entendre
pas , ou de ne vouloir rien donner , pour
avoir le plaisir de le faire répéter : car je
sçavois que c'étoit le comble de sa joye.
Mais , mon Pere , me disoit-il , c'est un
pauvre Blanc , si vous ne lui voulez rien
donner , je vais lui donner quelque cho-
se du mien , moi , qui suis un pauvre Né-
gre. Dieu merci , on ne voit point de
Nègre qui demande l'aumône. Quand je
lui avois donné ce que je voulois en-
voyer au pauvre , il ne manquoit pas de
lui dire, en le lui présentant : Tenez pau-
vre Blanc ; voilà ce que mon Maître
vous envoie : & lorsqu'il croyoit que je
le pouvois entendre , il le rappelloit

pour lui donner quelque chose du sien, 1698.
afin d'avoir le plaisir de l'appeler encore
pauvre Blanc. Il croyoit après cela s'être
vengé de tout ce que je lui avois dit,
ou fait de mortifiant.

Voici l'autre exemple. Quand je
voyois nos Ouvriers travailler mal, ou
avec négligence, je leur disois que dans
le tems que j'étois Nègre, je servois
mon Maître avec plus de diligence, &
de bonne volonté qu'eux, & que c'étoit
à cause de cela que j'étois devenu Blanc.
J'avois ensuite le plaisir de les entendre
disputer sur la possibilité ou l'impossi-
bilité de cette métamorphose. Je trou-
vai un jour notre Nègre Charpentier
fort embarrassé, il ne pouvoit venir à
bout d'un tenon à queue d'ironde qu'il
falloit tailler dans une sabliere qui fai-
soit un biais assez difficile. Je pris sa ré-
gle & son compas, je traçai l'ouvrage,
& le fis couper, & la coupe se trouva
juste. Mais le remerciement qu'il m'en fit
est trop singulier, & marque trop bien
leur vanité pour ne le pas mettre ici. Je
n'avois jamais voulu croire que vous
eussiez été Nègre, me dit-il, mais après
cet ouvrage j'en suis persuadé: car il n'y
a point de Blanc qui eût assez d'esprit
pour le faire.

1698. C'est la coûtume de tous les Nègres de donner aux Blancs toutes les mauvaises qualitez qui peuvent rendre une personne méprisable, & de dire que c'est leur fréquentation, & leurs mauvais exemples qui les gâtent. De sorte que s'ils voyent quelqu'un d'entr'eux qui jure, qui s'enivre, ou qui fasse quelque mauvaise action, ils ne manquent pas de dire de lui avec mépris : C'est un misérable, qui jure comme un Blanc, qui s'enivre comme un Blanc, qui est voleur comme un Blanc, &c.

Cette bonne opinion qu'ils ont d'eux-mêmes n'empêche pas qu'ils ne soient extrêmement simples, sur tout quand ils arrivent de leur país. Il y a une infinité de choses qu'ils ne peuvent comprendre, & entr'autres comment nous nous faisons entendre nos pensées par le moyen de l'écriture. Ils disent qu'il faut être forcier pour faire parler le papier.

Simplicité des Nègres touchant l'écriture.

Habits des Nègres.

Il est rare que les Nègres soient chauffez, c'est-à-dire, qu'ils ayent des bas & des souliers. Il n'y'a que quelques personnes de qualité, & encore en très-petit nombre, qui fassent chauffer ceux qui leur servent de laquais. Tous vont ordinairement nus pieds, & ils ont la plante des pieds assez dure, pour se met-

tre peu en peine des souliers De sorte que tous leurs habits consistent en des calçons & une casaque. Mais quand ils s'habillent les Dimanches & les Fêtes, les hommes ont une belle chemise avec des calçons étroits de toile blanche, sur lesquels ils portent une candale de quelque toile ou étoffe légère de couleur. Cette candale est une espèce de jupe très large, qui ne va que jusqu'aux genoux, & même qui n'y arrive pas tout-à-fait. Elle est plissée par le haut, & a une ceinture comme un calçon, avec deux fentes ou ouvertures qui se ferment avec des rubans sur les hanches, à peu près comme on voit en Italie & en France ces laquais qu'on appelle des coureurs. Ils portent sur la chemise un petit pourpoint sans basques, qui laisse trois doigts de vaide entre lui & la candale, afin que la chemise qui bouffe, paroisse davantage. Quand ils sont assez riches pour avoir des boutons d'argent, ou garnis de quelques pierres de couleur, ils en mettent aux poignets & au col de leurs chemises. A leur défaut ils y mettent des rubans. Ils portent rarement des cravattes & des juste-au-corps. Lorsqu'ils ont la tête couverte d'un chapeau, ils ont bonne mine, ils sont ordinairement

1698. bien faits. Je n'ai jamais vû dans tous les lieux de l'Amérique où j'ai été, aucun Nègre qui fût bossu, boiteux, borgne, louche, ou estropié de naissance. Lorsqu'ils sont jeunes, ils portent deux pendants d'oreilles comme les femmes; mais dès qu'ils sont mariez, ils n'en portent plus qu'un seul.

Les Habitans qui veulent avoir des laquais en forme, leur font faire des candales & des pourpoints de la couleur, & avec les galons de leurs livrées, avec un turban au lieu de chapeau; des pendants d'oreilles, & un carquant d'argent avec leurs armes.

Habits
des fem-
mes Né-
gresses.

Les Nègresses portent ordinairement deux jupes quand elles sont dans leurs habits de cérémonie. Celle de dessous est de couleur, & celle de dessus est presque toujours de toile de coton blanche, fine, ou de mouffeline. Elles ont un corset blanc à petites basques, ou de la couleur de leur jupe de dessous avec une échelle de rubans. Elles portent des pendants d'oreilles d'or ou d'argent, des bagues, des bracelets, & des colliers de petite rassade à plusieurs tours, ou de perles fausses, avec une croix d'or ou d'argent. Le col de leur chemise, les manches & les fausses-manches sont garnies de den-

telle , & leur coëffure est de toile bien blanche , bien fine & à dentelle. Tout ceci doit s'entendre des Nègres & Nègresses qui travaillent assez en leur particulier pour acheter toutes ces choses à leurs dépens. Car excepté les laquais , & les femmes de chambre , il s'en faut bien que les Maîtres leur donnent tous ces habits & tous ces ajustemens , ainsi que je l'ai marqué à la fin de ma seconde Partie. Comme les Nègresses sont pour l'ordinaire fort bien faites , pour peu qu'elles soient bien habillées elles ont fort bon air , sur tout quand on est fait à leur couleur. Car pour ceux qui n'y sont pas accoutumés , ils doivent se contenter de les regarder par derriere , autrement elles leur paroîtront justement comme des mouches dans du lait.

C'est une erreur de croire que nous fassions consister la beauté de nos Nègres , dans la diformité de leur visage , dans de grosses lèvres , avec un nez écrasé. Si ce goût a été à la mode en Europe , il ne l'est point aux Isles ; on y veut des traits bien réguliers. Les Espagnols plus que tous les autres y prennent garde de fort près , & ne regardent pas à quelques centaines d'écus de plus pour avoir une belle Nègresse.

1698.

J'en ai vû des deux sexes faits à peindre , & beaux par merveille. Ils ont la peau extrêmement fine , le velours n'est pas plus doux. Plus ils sont d'un beau noir luisant , & plus on les estime. Comme ils ont les pores bien plus ouverts que les blancs , ils suent beaucoup davantage , & sentent mauvais s'ils négligent de se laver. Il est rare qu'on leur fasse des reproches là-dessus quand ils sont proches de la mer ou d'une riviere : car ils sont du naturel des canards.

Les Nègres de Sénégal , de Gambie , du Cap-Verd , d'Angolle & de Congo , sont d'un plus beau noir que ceux de la Mine , de Juda , d'Issigni , d'Arda , & autres lieux de cette côte. Généralement parlant ils sont d'un beau noir quand ils se portent bien , mais leur teint change dès qu'ils sont malades , & cela se connoît en eux aussi facilement que dans les Blancs , parce qu'ils deviennent alors d'une couleur de bistre , & même de cuivre. Ils sont fort patients dans leurs maladies ; quelques opérations qu'on leur fasse , il est rare de les entendre crier ou se plaindre. On ne peut pas dire que cela vienne d'insensibilité , car ils ont la chair très-délicate , & le sentiment fort vif , mais d'une certaine grandeur d'ame , &

Les Nègres sont fort patients.

d'une intrépidité qui leur fait mépriser le mal, les dangers, & la mort même. 1698.

J'en ai vû rompre tout vifs, sans qu'ils jettassent aucun cri. On en brûla un au Fort Royal de la Martinique, sans qu'il dît une seule parole; après qu'il fut attaché sur le bucher, il demanda un bout de tabac allumé, qu'on lui mit à la bouche, & qu'il fumoit encore lorsque ses jambes étoient déjà crevées par la violence du feu.

Exem-
ples de
leur in-
trépidité
& de leur
mépris de
la mort.

Il arriva un jour que deux Nègres ayant été condamnez, l'un à être pendu, & l'autre à être fustigé au pied de la potence; le Confesseur se méprit, & confessa celui qui ne devoit pas mourir. On ne s'apperçût de la méprise qu'au moment que l'Exécuteur l'alloit jeter au vent; on le fit descendre, & on confessa celui qui attendoit le foiet au pied de la potence, qui monta l'échelle avec autant d'indifférence que l'autre en étoit descendu, & comme si ce qui se passoit n'avoit tiré à aucune conséquence.

De cette intrépidité & de ce mépris qu'ils font de la mort, naît une bravoure qui leur est naturelle. Ils en ont donné des preuves dans un grand nombre d'occasions, & entr'autres à la prise de

1698. Cartagene ; & l'on ſçait que toutes les

ACTIONS
de valeur
des Nè-
gres.

Troupes ayant été repouſſées vivement à l'attaque du Fort de Boccachica , les Nègres qu'on avoit amenez de Saint Domingue l'attaquerent d'une maniere ſi hardie , & avec tant de vigueur , qu'ils l'obligerent à ſe rendre.

Ils ont conſervé le Quartier du Prêcheur , quand les Anglois attaquèrent le Fort S. Pierre de la Martinique en 1693. & ils les reſſerrèrent tellement dans leur Camp de ce côté-là , qu'ils n'oſèrent jamais s'en écarter , ni tenter de brûler & de piller le Quartier.

Ils firent parfaitement bien à la Guadeloupe en 1703. où l'on peut dire qu'ils détruiſirent plus d'ennemis que tout le reſte de nos Troupes. Il y avoit une Compagnie de ſoixante Nègres ou environ , dont près de la moitié étoit de notre Habitation. Un des nôtres tua un Officier Anglois , qui étoit à la tête d'un aſſez gros détachement , & ſoutenu du reſte de ſes compagnons , ils culbutèrent les ennemis , en tuerent un bon nombre , rapporterent deux tambours , trois hallebardes , & quantité d'armes & d'habits ; & notre Nègre qui avoit tué l'Officier Anglois , le dépoüilla & m'apporta ſon épée , ſon eſponton , & ſon hauſſe-col.

Quelques jours après ce Nègre vint se plaindre qu'un certain Officier François lui avoit dit de lui apporter ces armes, ou qu'autrement il le maltraiteroit; il me dit que si cet Officier levoit la main sur lui, il lui casseroit la tête tout comme à un Anglois. Je lui défendis d'en venir à cette extrémité, & lui promis de parler à ce brave. En effet l'ayant trouvé chez le Gouverneur, je lui dis de ne pas songer aux armes Angloises, dont il avoit envie, que s'il en vouloit, il n'avoit qu'à faire comme le Nègre qui me les avoit apportées, & fut tout qu'il ne se mît pas en devoir de le maltraiter, parceque je connoissois le Nègre fort résolu à ne rien souffrir. Il suivit mon conseil avec beaucoup de sagesse, & bien lui en prit.

On a vû par ce que j'ai dit de la nourriture, que les Maîtres sont obligez de donner à leurs Esclaves, qu'ils n'ont pas de quoi faire grande chere. Heureux encore si leurs Maîtres leur donnoient exactement ce qui est porté par les Ordonnances du Roi: ils ne laissent pas cependant de s'entretenir avec ce peu, en y joignant les pois, les patates, les ignames, les choux caraïbes, & autres fruits de leurs jardins, les crabes & les gre-

Vivres
des Nè-
gres.

1698. nouïlles qu'ils prennent, & sur tout les figues & les bananes, dont leurs cases sont toujours très-bien pourvûës. Ils ne tuent leurs volailles que quand ils sont malades, & leurs cochons que lorsqu'ils font quelque festin. Excepté ces deux cas, ils les vendent, & employent l'argent qu'ils en retirent en poisson & viande salée, qui leur font plus de profit.

Leurs
mariages.

Le plus considérable de leurs festins est celui de leur mariage. Quoique le Maître y contribuë beaucoup, cela ne suffiroit pas. Tous les Nègres de l'Habitation, & tous ceux qui sont invitez, ne manquent pas d'apporter quelque chose pour le festin, & pour faire un présent aux mariez. Les Maîtres les habillent de quelque belle toile ou étoffe légère, selon sa liberalité, & le rang qu'ils tiennent parmi les autres Esclaves; car il y a de la distinction parmi eux, & ce n'est pas une petite affaire que la conclusion d'une aillance, sur tout entre les Nègres Créolles: il faut bien des cérémonies avant d'en venir là. Outre le consentement du Maître, il faut avoir celui des Parains & Maraines, de tous les parens & des ptincipaux amis des deux familles. Il faut bien examiner

s'ils sont d'une naissance égale, de ma- 1698.
niere que la fille d'un Commandeur ou
d'un ouvrier, ne voudra pas épouser le
fils d'un Nègre de jardin, c'est-à-dire,
qui travaille simplement à la terre, &
ainsi des autres dégrez qui leur tiennent
lieu de Noblesse. Les Nègres nouveaux
ne sont pas si difficiles, & on les con-
tente à moindres frais. Cependant de
quelque maniere que ce soit, il est de
la prudence des Maîtres de ne les point
violenter sur cet article, de peur des
suites fâcheuses que cela peut avoir.

Dès que les Nègres se trouvent mal, Ils n'ai-
ment pas
les her-
bes cruës
ils se bandent la tête, se font suer, & ne
boivent que de l'eau chaude. Il est rare
d'en trouver qui mangent des herbes
cruës, comme nous mangeons la salade,
& quelques autres légumes. Ils disent
que cela n'est bon que pour les bœufs &
les chevaux, qui n'ont pas l'esprit de
faire cuire les herbes.

J'avois pris à la maison un petit Né-
gre de sept à huit ans, pour l'instruire
peu à peu, & le mettre en état de servir
quelqu'un de nos Curez quand il seroit
plus âgé. Il regardoit avec étonnement
quand je mangeois de la salade, & di-
soit aux autres, que je mangeois comme
les chevaux. Il fut assez long-tems sans

1698. en vouloir manger, disant toujours qu'il n'étoit ni bœuf ni cheval. A la fin en ayant mangé, & l'ayant trouvée bonne, il s'en vint tout joyeux me dire, mon Pere, j'ai mangé de l'herbe comme un cheval, tout comme vous. Voilà la simplicité d'un enfant, & elle pourroit être encore la même dans un Nègre nouveau venu d'Afrique, mais ils la perdent bientôt, & deviennent pour le moins aussi rafinez que les Blancs, à moins que leurs petits intérêts ne les obligent de se contrefaire, & d'affecter une simplicité extraordinaire avec ceux qui ne les connoissent pas.

Il s'affec-
tēt quel-
quefois
de pa-
roître
plus sim-
ples
qu'ils ne
font.

Quelques-uns de nos Religieux nouvellement arrivez de France, me demanderent si les jeunes Nègres qui nous servoient à table connoissoient les monnoyes; je leur dis, qu'ils pouvoient s'en éclaircir par eux-mêmes. Ils s'adresserent justement à celui qui me servoit, & lui présenterent un sol marqué. Il le prit, le tourna deux ou trois fois, comme s'il n'eût pas sçû ce que c'étoit, & le leur rendit avec une indifférence que je connus bien être des plus affectée. Nos Peres crurent qu'il ne connoissoit pas la monnoye. Un d'eux lui présenta une pièce de trente sols qu'il prit aussi-tôt,

& faisant une profonde révérence à celui 16, 8.
qui la lui avoit présentée, il la mit dans
sa poche. Comment, lui dit le Pere, tu
ne connois pas les sols marquez, & tu
prends les pièces de trente sols; c'est, lui
répondit le Nègre, que les sols marquez
sont trop petits.

Il ne faut rien épargner pour les faire
vivre en paix les uns avec les autres non-
seulement dans l'Habitation où ils sont
attachez, mais encore avec les Nègres Les Nè-
gres sont
fort vindicatifs.
des voisins, parce qu'étant comme je l'ai
remarqué ci-devant fort orgueilleux, ils
sont par une suite nécessaire extrême-
ment vindicatifs.

Il est presque impossible d'appaïser
leurs querelles quand ils ont une fois
commencé à se battre; il faut que les
Maîtres s'attendent à voir recommencer
tous les jours ces désordres, dont ils ne
doivent pas espérer de voir la fin, s'ils
laissent un peu invéterer la haine.

Notre Habitation du Fonds S. Jac- Histoire
sur ce su-
jet.
ques de la Martinique nous avoit été
donnée par M. du Parquet, Seigneur &
Propriétaire de l'Isle; & comme lui &
toute sa maison avoient beaucoup de
bonté pour notre Mission, il voulut nous
établir auprès de lui, en nous donnant
un terrain auprès de celui qu'il s'étoit

1698. réservé à Sainte Marie de la Cabesterre. Pour empêcher qu'il n'arrivât dans la suite des tems quelque contestation entre ses héritiers & nous pour nos terres, si elles étoient contiguës, il jugea à propos de laisser un espace de deux cens pas entre nos Habitations. Ce terrain fut concédé dans la suite à un nommé Le-caudé Saint-Aubin, qu'on disoit être un assez mauvais Arpenteur, mais qui montra qu'il en sçavoit assez pour duper ceux qui se croyoient plus habiles que lui. En effet à peine fut-il en possession de ce petit terrain, qu'il demanda qu'on fixât un rumb de vent, pour établir les lizieres des deux Habitations entre lesquelles il se trouvoit, & se servit si bien de son sçavoir-faire, qu'au lieu d'un rumb de vent qui devoit lui donner deux cens pas de large sur toute la hauteur; il en établit deux, qui en s'éloignant l'un de l'autre, lui firent une Habitation, qui n'ayant que deux cens pas de large au bord de la mer, se trouva en avoir dix-huit cens, quand on eût mesuré jusqu'à trois mille pas de hauteur. Le tout, comme on le voit, aux dépens des Habitations voisines, c'est-à-dire, de la nôtre, & de celle de M. du Parquet, qui étoit tombée entre les mains

du sieur Piquet de la Calle , Commis principal de la Compagnie de 1664. 1698.

Le chagrin que les Maîtres eurent de cette supercherie , étoit passé à leurs Esclaves , toujours très-disposez à épouser les querelles de leurs Maîtres : en sorte qu'il y avoit toujours eu des démêlez entre les Esclaves qui étoient venus très-souvent aux mains. La mort de cet Habitant avoit ralenti la fureur de cette petite guerre , on n'y pensoit plus depuis que la Sucrierie de Saint Aubin étoit tombée en d'autres mains , & ses Nègres partagez entre cinq ou six enfans qu'il avoit laissez. Un accident que je vais dire ralluma l'ancienne guerre.

Je fus averti que l'Habitant qui avoit eu la Sucrierie de Saint Aubin avoit fait ouvrir le corps d'un de ses Nègres qui étoit mort , & qu'ayant fait tirer le cœur , il l'avoit mis dans de la chaux vive , avec certaines cérémonies qu'il n'est pas nécessaire de rapporter ici. Cet homme avoit perdu quelques Nègres , & s'imaginant que leur mort étoit l'effet de quelque maléfice , il prétendoit faire mourir le sorcier par cette cérémonie , & lui brûler le cœur à mesure que la chaux consommoit celui du mort. Cet avis m'embarassa beaucoup , parceque

Superstition d'un Habitant de la Martinique.

1698. je ne voulois avoir rien à démêler avec cet homme, qui étoit de l'humeur du monde la plus étrange. Cependant le tems de Pâques approchoit, le scandale croissoit dans la Paroisse, beaucoup d'honnêtes gens m'en avoient fait des plaintes, & sans me rendre en quelque sorte coupable de prévarication, je ne pouvois plus m'empêcher de lui en dire mon sentiment. Je le fis donc avec toutes les précautions possibles de crainte d'éfaroucher davantage cet esprit bourru. Après lui avoir représenté l'offense qu'il avoit commise, le scandale qu'il avoit donné à tout le quartier, & le tort qu'il se faisoit à lui-même, je le priai de songer à sa conscience, & de réparer par une conduite plus chrétienne le mal qu'il avoit fait. Il reçût très-mal l'avis que je lui donnai, & me dit que bien que je fusse son Curé, je ne devois pas entrer dans ses affaires domestiques, qu'il prétendoit être maître de ses Nègres aussi bien quand ils étoient morts, que quand ils étoient vivans, & qu'il m'avertissoit une fois pour toutes de ne me point embarrasser de sa conscience, ni de ses Nègres; mais seulement de faire cesser les maléfices des Nègres de notre Habitation qui faisoient mourir les siens. Je

voulus lui faire entendre raison sur et 1698.
article , mais il n'y eut pas moyen : de
forte que je le quittai content d'avoir
fait mon devoir , & j'attendis que Dieu
y mît ordre , comme il n'a pas manqué
de faire.

Le petit Nègre qui me suivoit avoit
entendu ce qu'il avoit dit de nos Nègres,
& le leur rapporta. Les nôtres pour se
venger de cette fausse accusation , atten-
dirent ceux de ce voisin le Dimanche
suivant , & les battirent d'une étrange
maniere. Je vis bien que ce commence-
ment de batterie auroit des suites fâ-
cheuses , & que si on n'y mettoit ordre
ils s'égorgeroient. Je fis châtier nos Né-
gres fort sévèrement , & fis dire à ce
voisin , qu'il étoit à propos qu'il retînt
les siens , & que de mon côté je sçau-
rois retenir les miens. Mais au lieu de le faire
il eut l'imprudence d'épouser la querelle
de ses Esclaves , & s'étant mis à leur tête
avec son Commandeur blanc , ils se jet-
terent sur les nôtres qui passoient dans
le grand chemin qui traverse la sa-
vanne , en revenant de la Paroisse , &
les maltraiterent beaucoup ; ce qui leur
fut facile , parceque depuis la pre-
miere batterie je ne souffrois pas qu'ils
portassent des coûteaux ni des bâtons.

1698. Quelques Négresses qui s'étoient sauvées appelloient des Nègres des Habitations voisines à leurs secours , & ceux des nôtres qui ne s'étoient point trouvez au commencement de l'action. Ils vinrent en grand nombre sur le champ de bataille , où les nôtres se défendoient à coups de pierre , & avec quelques bâtons qu'ils avoient gagnez.

Le secours qui étoit venu à nos gens rendit bien-tôt la partie inégale. Le Maître des attaquans & son Commandeur eurent tous deux la tête cassée , l'un d'un coup de pierre , & l'autre d'un coup de bâton. Ils furent donc obligez de s'enfuir , & de se retirer dans leurs cases , où les nôtres les poursuivirent , & y alloient mettre le feu , & peut-être à tout le reste de l'Habitation , si les voisins qui étoient accourus pour appaiser le désordre , ne les eussent fait retirer. Sept Nègres de notre Habitation furent blesez , dont l'un qui avoit reçu un coup d'épée dans la cuisse , avoit saisi ce voisin au collet , & l'avoit désarmé. Son Commandeur y avoit aussi perdu son sabre , il y eut treize Nègres blesez du côté du voisin.

On m'envoya avertir de ce désordre 1698.
au Bourg de la Trinité, où mes affaires
m'avoient obligé d'aller après avoir fait
le Service à Sainte Marie. Je revins
avec toute la diligence possible, mais
le mal étoit sans remède. Je trouvai
le Chirurgien occupé à panser nos
blessez, & le reste de nos gens avec
quantité de Nègres de nos voisins qui
les étoient venus joindre, qui se pré-
paroient à aller brûler leurs ennemis
dans leurs cases si-tôt que la nuit se-
roit venuë. Je n'eus pas peu de peine
à les calmer, & sur tout les femmes
& les parentes des blesez. J'en vins à
bout, & je renvoyai tous les Nègres
étrangers qui étoient venus au secours
des nôtres.

J'écrivis aussi-tôt au Superieur de la
Mission ce qui s'étoit passé, afin qu'il
en informât M. l'Intendant; mais ayant
été averti que le voisin avoit fait partir
son Commandeur au commencement de
la nuit pour aller se plaindre à l'Inten-
dant, & montrer sa tête cassée; je ré-
solus de partir aussi, afin d'empêcher les
suites de cette affaire. Elle n'auroit eu
rien de fâcheux, s'il n'y avoit eu que des
Nègres blesez, mais il y avoit deux
Blancs, & je n'étois pas sûr de trouver

1698. des témoins pour prouver que cet Habitant avoit été l'agresseur. Je crus que notre bon droit avoit besoin d'un peu de secours. Je partis donc environ à une heure après minuit, & ayant appris par les Nègres que j'avois envoyez suivre le Commandeur blessé, qu'il s'étoit arrêté en chemin, parceque sa blessure ne lui permettoit pas de faire une raite de huit bonnes lieuës sans prendre du repos; je m'arrêtai aussi pour le laisser prendre le devant, & le pouvoir rencontrer dans le bois, où je voulois lui parler sans témoins. Cela arriva comme je l'avois projeté; je le joignis, & aussi-tôt les deux Nègres qui l'accompagnoient prirent la fuite, craignant d'être maltraitez par ceux qui étoient avec moi. Le Commandeur même n'étoit pas sans crainte, je le connus aux premieres paroles qu'il me dit, j'en profitai, comme on peut croire; & après lui avoir fait conter le fait comme il étoit arrivé, je lui dis qu'il devoit m'en donner un certificat. Il eut de la peine à s'y résoudre, voyant bien qu'après m'avoir donné cette piéce, il faudroit qu'il cherchât un autre Maître. J'applanis cette difficulté d'une maniere qui le contenta entierement. Nous entrâmes

trâmes dans la première Habitation que nous trouvâmes sur le chemin, où en présence de ceux qui y étoient, il déclara comme l'affaire s'étoit passée : il m'en donna un ample certificat qu'il signa, & que je fis signer à ceux qui étoient présens comme témoins de ce qu'il venoit de dire & d'écrire : je lui dis de se reposer deux ou trois heures au lieu où je le laissois, ayant moi-même besoin de ce tems pour profiter du certificat qu'il venoit de me donner. Je me rendis en diligence chez l'Intendant qui avoit déjà été informé du fait par notre Supérieur. Je renouvelai les plaintes qui avoient été faites, & en lui montrant le certificat, je le convainquis de mon bon droit.

Comme le voisin en question appartenoit à des gens qui méritoient toute la considération que l'Intendant avoit pour eux, & qui d'ailleurs étoient amis de notre Maison, il me demanda si je ne serois pas aussi content d'un accommodement que d'un jugement. Je l'en laissai le maître, & je lui dis que j'en passerois avec plaisir par où il voudroit, parceque je ne souhaitois autre chose que la paix. L'accommodement fut bien tôt fait ; j'eus toute la satisfaction que je pouvois

1698. prétendre , & la paix fut rétablie entre nos Nègres , moyennant quelques pots d'eau-de-vie qu'on leur fit boire ensemble pour l'affermir.

Le sieur de Saint-Aubin qui avoit été le Propriétaire de l'Habitation que le voisin dont je viens de parler occupoit , avoit perdu un nombre considérable de Nègres , qui étoient morts en peu d'heures , dans des douleurs inconcevables , & cela par la malice d'un de ses Esclaves qui les empoisonnoit dès qu'il remarquoit que le Maître étant content de quelqu'un d'eux, ou lui donnoit quelque marque de bonté.

Nègre
qui se
sert d'un
poison
très-vif
pour fai-
re mou-
rir ses
Compas-
gnons,

Ce misérable étant à l'article de la mort envoya chercher son Maître pour lui demander pardon & lui avoüer qu'il étoit coupable de la mort de plus de trente de ses compagnons, qu'il avoit empoisonnez. Il lui dit qu'il se servoit pour cela du suc d'une plante qu'on trouve au bord de la mer aux Cabesterres des Isles , qu'il n'est pas nécessaire que je décrive ici. Il avoit soin d'avoir toujours un de ses ongles plus grand que les autres , & lorsqu'il vouloit empoisonner quelqu'un , il alloit grater avec cet ongle l'écorce de cette plante jusqu'à ce qu'il l'eût rempli du suc épais qui en

fortoit. Avec cette provision il retour- 1698.
noit à la maison, & ne manquoit pas
d'inviter le malheureux qu'il vouloit
tuer, à boire un coup d'eau-de-vie.
Il bûvoit le premier, puis il en ver-
soit à sa victime de la même bouteille
dans le même coïi dont il s'étoit servi
lui-même, mais qu'il tenoit d'une ma-
niere que son ongle trempoit dans l'eau-
de-vie, & y répandoit le venin dont
il étoit rempli. Il ne se passoit jamais
deux heures sans que celui qui avoit bû
ne tombât dans des convulsions horri-
bles, qui l'emportoient en peu de mo-
mens. On lui demanda quel remède il
y avoit à ce poison, il dit qu'il n'y en
avoit point d'autre que la racine de sen- Remède
sitive épineuse, qui étant pilée & di- à ce poi-
layée dans du vin faisoit rejeter ce ve- son.
nin. Je n'ai garde de faire connoître
cette mauvaise plante, peut-être ne
l'est-elle que de trop de gens. Ce fut
un des enfans du sieur de Saint-Aubin
qui me la montra. On jugera de sa for-
ce par ce que je vais dire. Si on la
rompt, & qu'on l'approche du nez,
elle a une odeur si forte & si péné-
trante, & en même-tems si nuisible,
qu'elle feroit tomber la personne en pa-
moison, si on l'y laissoit le tems qu'il

1698.

faut pour dire la moitié d'un *Ave Maria*. J'en ai fait l'expérience, & j'en donne le remède, qui est un des plus affûrez contre-poisons que je connoisse, & qu'il y ait peut-être dans toute la Médecine.

Trois es-
pèces de
sensiti-
ves.

Il y a trois especes de sensitives. Si je ne craignois de me trop éloigner du sentiment commun, je les réduirois à deux; à celle qui est épineuse, qui est la meilleure, & à celle qui est sans épines, que l'on distingue en mâle & femelle, parceque les feüilles de l'une sont plus grandes que celles de l'autre. Tout le monde sçait que cette plante est appelée sensitive, ou plante vive, parceque dès qu'on la touche, soit avec un bâton, soit avec la main, ses feüilles s'approchent l'une de l'autre, se ferment, & demeurent quelques momens comme collées ensemble, après quoi elles se r'ouvrent & reprennent leur situation ordinaire. On se sert souvent de cette propriété, pour surprendre la simplicité de ceux qui ne la sçavent pas, & particulièrement des filles à qui l'on fait croire que le mouvement de ces feüilles est une marque de leur sagesse, ou du contraire.

Je ne sçai où le Pere du Tertre avoit

les yeux quand il dit avoir cherché cette 1698.
plante sans la pouvoir trouver à la Guadeloupe, & n'en avoir trouvé de véritable qu'à S. Christophe au Quartier de Cayonne. Rien n'est plus commun que cette herbe de quelqu'une des trois especes qu'on la souhaite à la Martinique, la Guadeloupe, la Dominique, Marie-Galante, & autres Isles, on la trouve par tout jusques sur les bords de la mer, & plus communément dans les terrains secs & arides, que dans les bons.

La sensitive épineuse est la plus petite des trois especes. Elle vient de semence & de bouture. La racine qui produit & qui soutient la tige est longue d'un demi-pied ou environ, assez grosse vers la superficie de la terre finissant en pointe, elle est presque toute couverte de filets assez longs & souples. La peau qui l'enveloppe est brune, le dedans est blanc, moëlleux, spongieux, sans odeur, d'une faveur assez douce. Elle pousse plusieurs branches ou tiges qui sont longues, & foibles, qui rampent à terre, se plient & s'entrelassent, elles sont souples, tendres, moëlleuses, & garnies de petites épines un peu crochuës, & fort pointuës. Ses feüilles viennent toujours coupées. Chaque petite branche ou scion

1698. en a depuis onze jusqu'à quinze, il est rare d'en trouver plus ou moins. Elles sont deux fois plus longues que larges, d'un verd brun par-dessus, plus clair par-dessous. Elles sont assez fortes quoique peu charnuës, & toutes garnies sur le dessus & par les bords de petites épines fines, droites & assez fortes.

La fleur de cette plante est un bouquet de quantité de petits filets blancs, fins, & déliés, long d'un demi pouce, dont les extrémités sont arrondies en forme de bouton jaune, en la place desquelles on voit enfin sortir de petites siliques brunes, qui renferment des semences ovalles, plattes, dures, brunes, environnées d'un petit filet d'une couleur plus brune. Chaque silique est environnée sur ses bords d'une espece de cordon composé de petites épines courtes, sèches, grises, qui semblent être disposées de maniere à empêcher qu'on ne puisse prendre les semences de la plante.

Quelques gens prétendent que les feuilles de cette espece infusées dans de l'eau, & prises comme l'Ipecacuanha, produisent le même effet. S'il ne s'agit que de faire vomir ils ont raison; car rien au monde n'y est plus propre, mais il faut être habile pour composer un remède,



d'un poison aussi vif & aussi fort qu'est le suc des feüilles de cette plante. Le Public me dispensera de lui apprendre ce que j'ai entendu dire sur cela, il suffit qu'il sçache que le remede unique & spécifique contre ce poison est la racine de la même plante préparée & prise comme je le dirai avant de finir cet article.

Les deux autres espèces de sensitives que le Pere du Tertre regarde comme les veritables, & qu'il dit qu'il n'a trouvées qu'à S. Christophe, ne sont point épineuses. Elles croissent en arbrisseau. J'en ai vû par tout à la Martinique de quatre & cinq pieds de haut, leur tige est délicate, fragile, moëlleuse, couverte d'une écorce verte, mince, assez ad-

Sensitives
commu-
ne.

1698. minces, délicates, & remplies de petites graines plates, ayant presque la figure d'un cœur, dures, & d'une couleur de noir lustré.

On distingue cette espèce en mâle & femelle, & cette distinction se prend uniquement par la grandeur des feuilles qui sont plus grandes dans le mâle que dans la femelle. Mais avant de convenir de cela, il faudroit sçavoir bien exactement, s'ils sont de même âge, dans un terrain également bon, dans une égale exposition, & bien d'autres circonstances que je n'ai pas examinées, & qui me paroissent assez peu importantes.

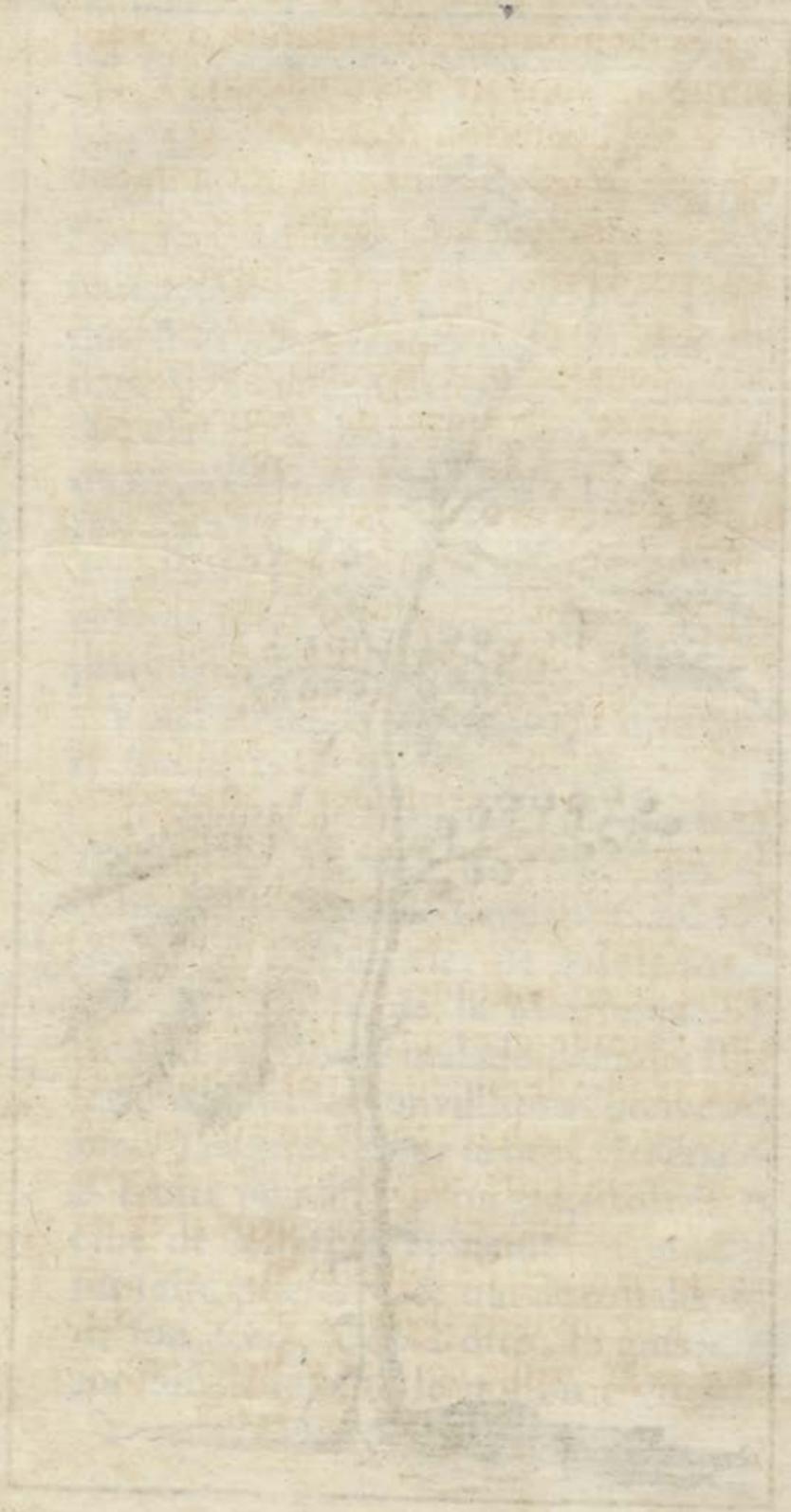
Voici ce que j'ai promis de dire de la racine de la sensitive épineuse.

Expé-
rience de
la racine
de sensi-
tive épi-
neuse.

Je fus appelé au mois de Décembre 1696. pour confesser un Nègre qui appartenoit au sieur de Laquant Capitaine de Milice du Quartier de Sainte Marie à la Cabesterre de la Martinique. Je trouvai ce pauvre malade dans des douleurs & dans des convulsions épouvantables. J'en tirai ce que je pus, vû l'état où il étoit, pendant qu'on préparoit la racine de sensitive épineuse qu'on alloit lui faire prendre, & qui devoit décider de son sort, c'est-à-dire, le guérir en lui faisant rejeter le poison, s'il avoit

Sensitive Epineuse.





assez de force pour cela , ou l'achever 1698.
 en peu de momens , si la nature trop af-
 foiblie ne pouvoit pas résister à la vio-
 lence de l'opération du remède.

Après que la racine tout récemment
 tirée de terre eût été gratée , dépoiillée
 de sa peau brune , lavée & essuyée , on la
 pila dans un mortier , & on la réduisit en
 pâte , dont on prit le poids d'une piece
 de quinze sols que l'on remit dans le
 mortier où l'on la fit dissoudre en la
 broyant bien avec du vin rouge que l'on
 versoit peu à peu dans le mortier. Quand
 la pâte fut entierement dissoute dans le
 vin , on le lui fit prendre , il y en avoit
 un bon verre. Il étoit sur un matelas
 posé à terre entre deux feux : on ne laissa
 pas de le bien couvrir assez inutilement ,
 comme je croi , car en moins d'un *Mi-
 serere* le remède commença à operer par
 une sueur extraordinaire , qui fut accom-
 pagné de convulsions très-violentes , &
 d'un vomissement qui sembloit lui aller
 faire rendre les intestins par la bouche ,
 pendant lequel il rendit un animal vi-
 vant de la grosseur du pouce , d'envi-
 ron quatre pouces de longueur , ayant
 quatre jambes de plus d'un pouce de
 longueur divisées en trois articles , avec
 de petites griffes comme celles d'un rat.

Effet pro-
 digieux
 de la ra-
 cine de
 sensitive.

1698. La tête ne se distinguoit du reste du corps que par le mouvement du col, il avoit deux petits yeux, & une gueule armée de dents. Le dos étoit couvert de deux aîles à peu près de la matiere & de la figure de celles des chauvesouris, & le reste du corps couvert d'un poil rougeâtre, court, dur, mais en petite quantité. Le malade rendit beaucoup de sang, & de matiere bleuâtre après qu'il eût rejetté cet insecte, & tomba ensuite dans une défaillance qui dura long-tems, & dont on ne pût le faire revenir qu'à force de cordiaux. Un moment après que cet animal fut parti, il se mit à remuer ses aîles, & sortit de dessus la table où on l'avoit mis, il tomba à terre en voltigeant, mais il n'avoit pas la force de se soutenir. On le mit dans une bouteille avec de l'eau de-vie pour le conserver. On m'assura que c'étoit la quatrième fois que la racine de sensitive avoit guéri des Nègres empoisonnez, mais on n'avoit point encore vû un effet semblable à celui-ci. Il n'y avoit que cinq ou six jours que ce Nègre avoit commencé à se trouver mal, peut-être avoit-il pris le poison long-tems auparavant : car il semble qu'il faut un tems considerable pour qu'un poison puisse

produire dans le corps d'un homme une 1698.
pareille corruption. On soupçonnoit un
vieux Nègre Aradas d'être l'auteur de
ces empoisonnemens , mais faute de
preuves on ne pouvoit le mettre en Jus-
tice. Sa mort qui arriva bien-tôt après
ce que je viens de dire, délivra les Né-
gres de cette Habitation de la crainte
où ils étoient d'être empoisonnez.

Fin de la quatrième Partie.



T A B L E

DES MATIERES contenuës dans la quatrième Partie.

A

- A** Bus touchant la nourriture & entretien des Esclaves aux Isles de l'Amérique, 200
- Affection des Nègres pour leurs Maîtres, 457
- Allarme causée par un Serpent, 381
- Archevêque de Saint Domingue, nommé Dom Ferdinand de Cariaval de Ribeira arrive à la Martinique. Histoire de ce Prélat, 385
- L'Archevêque de Saint Domingue donne la Confirmation à la Martinique, & à la Guadeloupe 392. Il va au Fort Royal 393. Il passe en France dans un

DES MATIERES. 517

Vaisseau du Roi 395. Présens que lui firent les Jacobins ,	397
Arrivée du Pere Paul Superieur Général des Missions des Jacobins à la Martinique ,	382
Arrivée du Pere de la Fresche , Superieur Général des Jacobins à la Martinique ,	400
L'Auteur est attaqué du mal de Siam. Effets extraordinaires de cette maladie sur lui ,	307
Il court risque d'être mordu d'un gros Serpent ,	402
Avis de l'Auteur aux Habitans ,	218

B

B Alais de Sucrierie , leur forme , & leur matiere ,	30
Bacs & Canots à sucre & à terre. Leur matiere , grandeur , forme & usage ,	111
Barriques. Futailles où l'on met le Sucre. Leur matiere , grandeur , poids ,	65
Bees de Corbin. Instrumens de cuivre , pour porter le Sucre chaud , leur forme & grandeur , & la maniere de s'en servir ,	27
Blanchets. Gros draps , dont on se sert	

- pour passer le Vesou , 30
- Braguez (le Pere) Jacobin. Son voyage à Juda en Guinée , & ses entretiens avec le Roi , & le Marabou ou Prêtre de ce pais-là , 429
- Burgans de Teinture. Espece de Limaçons de mer. Leur description , & la maniere d'en tirer la couleur de pourpre , 332

C

- C** Abrouets, ou Charettes, leur grandeur. Cabrouettiers ou Charettiers , 178
- Caisles à passer le Vesou ou jus de Canes , 30
- Calenda , danse favorite des Nègres , mouvemens & disposition des danseurs. Les Religieuses Espagnoles la dansent par dévotion; elle ne laisse pas d'être très-justement défendue chez les François , 463
- Calomnie contre les François au sujet des Nègres. Comment on les visite avant de les acheter , & comment il faut traiter les Nègres nouveaux , 450
- Cas de conscience touchant les Nègres , proposé & résolu en Sorbonne , 427

- Cafes , ou maisons des Nègres. Leur construction. Ils y ont toujours du feu , 475
- Cannelle des Isles, ou Cannelle bâtarde , appelée improprement Laurier aromatique , 255
- Canne d'Inde ou Seguine bâtarde. Sa description & son usage , 34
- Canots de bois , qui servent de rafraîchissoirs , 47
- Châtaignier , arbre. Sa description , son fruit. Usage qu'on en peut faire , 357
- Chaudieres à Sucre. Leur nom , leur nombre , matiere , grandeur & usage , 9
- Chaudieres de fer. Leur commodité , & leur incommodité , 16
- Chirurgien , Officier nécessaire dans une Habitation. Avis sur cet article , 205
- Cîternes pour recevoir & conserver les sirops de Sucre , 4
- Cochenille , Insecte , dont on fait la couleur d'écarlate. Description de l'Insecte , des lieux où on le trouve , de sa nourriture , comment on l'éleve , & comment on le recueille , 346
- Cochenille. Commerce considérable qu'on pourroit en faire aux Isles , 274

- Coffre de fer d'une Etuve. Sa figure & la maniere de le poser , 107
- Colibri , ou Oiseau-mouche. Sa description , & maniere de l'élever , 317
- Commerce de Guinée & de Sénégal , en quoi il consiste , & comment il se fait , 440
- Compte du revenu & de la dépense d'une Habitation , 207
- Corsaire Anglois fait une descente au Marigot de la Martinique : succès de son entreprise , 370
- Corsaire Anglois , qui tente une descente à l'Habitation des Jacobins , & est repoussé , 375
- Couleuvres ou Covresses. Serpens sans venin. Leur description , 405
- Couleuvres de la Dominique appellées Tête-de-Chien. Leur graisse admirable pour plusieurs maux , & même pour la goutte. Maniere de s'en servir , & précautions qu'il faut prendre dans les pais froids , 414
- Couteaux à mouvoir le Sucre dans les formes , leur matiere , forme & grandeur , 36
- Cuilliers à Sucre. Leur nombre , grandeur , matiere & usage , 28

D

- D** Alle , ou Dallot. Petit canal pour recevoir & conduire les écumes hors du glaci des chaudières , 14
- Danfes des Nègres de Congo , & de la Mine , 467
- Défaut du Sucre mis en barrique ou enfermé mal-à-propos , 66
- Descente d'un Corsaire Anglois nommé Georges Roche , au Marigot de la Martinique , son mauvais succès , 370
- Différent de l'Auteur avec le sieur de Mareüil Lieutenant de Roi , au sujet de la Garde , 375
- Disposition & partage d'un Terrain pour faire une Habitation , 208

E

- E** Au-de-Vie de Cannes , autrement Guildive ou Taffia. Sa matiere , ses qualitez , & le profit qu'il y a à en faire , 168
- Eclipse totale du Soleil , 397
- Ecumoires de Sucrierie. Leur nombre , grandeur & matiere , 28
- Effet merueilleux du Tonnerre , 315
- Emploi des Nègres d'une Habitation.

22	T A B L E	
État & nombre des Esclaves nécessaires dans une Sucrierie ,		173
Etuve , lieu où l'on met sécher les formes de Sucre. Ses proportions & sa construction ,		107
Euvage. Elévation de pierres ou de carreaux , pour augmenter la hauteur & la circonférence des chaudières à Sucre ,		13
Evénement prodigieux causé par une Nègresse Sorciere ,		447
Expérience de l'Auteur sur les Cochenilles ,		349

F

F este célébrée à Juda pour consulter le Serpent ,		430
Figuier sauvage. Sa description. Erreur du Pere du Tertre à ce sujet ,		361
Fontaines des Formes de Sucre. Ce que c'est , & ce qu'on en fait ,		92
Formes à Sucre. Leurs différentes espèces , leur matiere , grandeur , bonté ou mauvaises qualitez. Maniere de les cercler , de s'en servir , de les raccommoder. Observations sur celles qui sont neuves ,		38
Formes neuves. Précautions qu'il faut prendre avant de s'en servir ,		82

- Fourneaux des Sucrieries. Leur forme, grandeur, matiere & construction, 6
- Fourneau à l'usage d'un Vaisseau. Sa description, 17
- Friponneries que l'on peut faire dans le Sucre brut, & moyen de les connoître, 71

G

- G**Raisse de Serpent. Comment on la conserve. Maniere de s'en servir, & ses vertus pour plusieurs maladies, 406
- Grives ou Tourdes, oiseaux. Il y en a de deux espèces, 364
- Espece de Guitarre dont les Nègres se servent. 468

H

- H**erbe à Pique, & Herbe à Blé. Leurs descriptions, & leurs usages, 33
- Histoire d'un Capitaine Nantois, qui se trompa lui-même en achetant du Sucre, 129
- Histoire d'Aniaba, fils du Roi d'Isigni sur la Côte de Guinée, 436

J eu de Coquilles, ordinaire aux Nè- gres,	462
Instruction pour ceux qui achètent des Sucres,	62
Invention de l'Auteur pour rendre du Sucre plus blanc,	115

L

L Ampes de Sucrerie. Leur nombre, forme & matiere,	47
Langues differentes qui sont en usage sur les Côtes d'Afrique,	444
Lessive dont on se sert pour purger le Sucre. Sa composition,	32
Lianne brûlante,	34
Lianne appelée Crocs-de-Chien,	166
Liannes à Barriques,	167
Lianne à Sang. Sa description & son usage,	334
Lianne à Eau. Son usage, & son uti- lité,	335
Lianne Jaune. Son usage,	337
Lianne percée. Erreur du Pere Plumier sur la prétenduë vertu de cette Lian- ne,	354
Lits des Nègres & autres meubles de leurs cases,	477

Louchets, petites pesles de fer étroites,
Leurs usages dans les Sucrieries, 48

M

- M** Al-nommée, Herbe. Sa description, & son usage, 33
- Maniere de monter les chaudières à Sucre sur les fourneaux, 9
- Maniere de faire la Lessive pour purger le Sucre, 34
- Maniere de remplir les Formes du Sucre, de le mouvoir, & de le déboucher ou de taper, 83
- Maniere de locher le Sucre, & la raison de ce travail, 89
- Maniere de planter les Formes, 91
- Maniere de faire les Fonds, 93
- Maniere de piler le Sucre qui sort de l'Etuve, 113
- Maniere de peser le Sucre, & de calculer son prix, 159
- Manufactures qu'on pourroit établir aux Isles, 224
- Manufactures de toile de Coton, de Draps, de Verres, de Souffre, d'Alun, & autres choses. 267
- Marchandises d'Europe qu'on peut porter aux Isles avec un profit considérable, 288

- N** Egres nécessaires à une Sucrierie , 174
- Négres. Ils éventent les Serpens , comme les Chiens de chasse éventent le gibier. Histoire , 411
- Négres Esclaves que l'on apporte aux Isles : d'où ils viennent , comment on les prend , qui sont ceux que l'on vend , qui sont ceux qui les enlèvent dans leur païs , 424
- Négres : leur prix dans leur païs , 428
- Raisons qui empêchent leur conversion , 434
- Négres. Ils sont naturellement éloquens 458. Leur maniere d'agir quand ils ont des differens entr'eux 459. Comment il faut les punir quand ils vont marons 461. Ils aiment le vin , l'eau-de-vie , la danse , le jeu , & les femmes , 462
- Négres. Ils ont un soin particulier de prier Dieu pour les morts , 471
- Ils font un festin le jour de leur Fête , & les enfans le continuent après la mort de leurs peres ou de leurs parains. Comment se passent ces Festins , 473

- Négres Aradas aiment beaucoup la chair
de Chien , 474
- Négres. Ils sont extrêmement railleurs
480. Leur fidelité les uns envers les
autres. Leur maniere de cacher ce
qu'ils ont volé 481. Ils sont pleins
de vanité. Deux Histoires sur ce su-
jet , 483
- Négres. Leur simplicité touchant l'écri-
ture , 486
- Leurs habillemens. Il est rare qu'ils
soient chaussez 487. Habillement des
Négresses 488. En quoi consiste leur
beauté 489. Ils sont extrêmement pa-
tiens. Exemple de leur intrepidité ,
491
- Négres. Leurs mariages , 494
- Ils n'aiment pas les herbes cruës 495. Ils
affectent quelquefois de paroître plus
simples qu'ils ne sont 496. Ils sont
fort vindicatifs , 497
- Négres empoisonneurs. Remède assuré
contre toutes sortes de poisons , 507
- Noms, nombres, grandeurs, matiere,
& usages des chaudières à Sucre, 24

O

- O**rigine des Sucres terrés & passés , 75
- Or de Guinée en poudre & en grains.

- Tromperie que les Nègres font en le vendant, & la punition qu'on en fait, 443
- Ordonnance qui défend de rien acheter des Nègres, fans un billet de leurs Maîtres, mal executée, 479

P

- P**ilons dont on se sert pour piler le Sucre. Leur forme & matiere, 113
- Pistaches, plante & fruit. Vraies & faulses. Leur description, usage, & qualitez prétendues. Erreur du Pere du Tartre sur ce fruit, 365
- Plâtre en poudre, dont quelques Succiens se servent pour tromper les Marchands, 59
- Plumier (le Pere) Minime Botaniste. Son voyage à la Martinique avec le Médecin Surian. Leur Histoire 326.
- Erreur du Pere Plumier sur la couleur de pourpre, 351
- Plumotter le Sucre. Mauvaise pratique des Rafineurs, 104
- Pomet, Marchand Droguiste. Son erreur sur la Cochenille, 350
- Pomet, Marchand Droguiste, s'est trompé au sujet du Sucre & de bien d'autres choses, 50
- Poinçons

DES MATIERES. 529

- Poinçons de fer & de bois pour percer
le Sucre qui est dans les formes, 36
- Poids ordinaire des Barriques de Sucre
brut & blanc, 71
- Poudre réduite en charbon par le Ton-
nerre, 316
- Poussolane. On en pourroit tirer consi-
dérablement de la Guadeloupe, 215
- Président de S. Domingue conduit en
Espagne les fers aux pieds. Il meurt
en chemin, 396
- Produit d'une Sucrerie. Comment on
en peut juger, 151
- Purgerie. Lieu où l'on met les Formes
de Sucre pour les blanchir. Sa conf-
truction & ses mesures. 87

R

- R** Affineurs Hollandois, Flamands,
& Allemands, meilleurs & plus
vigilans que les François, & sur tout
que nos Créolles, 137
- Raffineur Allemand, nommé Corneille
de Jerusalem, 138
- Raffineur négligent ou ignorant. Com-
ment corrigé par l'Auteur, 141
- Rafraîchissoirs. Vaisseau dont on se sert
dans les Sucreries & Raffineries, 27

Raquette, ou Poirier piquant. Sa description, & ses effets,	339
Raquettes qui couvrent la Forteresse de Saint Thomas,	341
Raquettes. Maniere de cueillir le fruit, & de l'accommoder,	344
Raquettes. Elles sont excellentes pour faire de la gelée,	352
Raphaël (le Pere) Carme. Il vouloit établir ses Religieux dans les Paroisses des Jacobins à la Martinique,	322
Religion des Nègres,	445
Remède pour tirer les épines des Raquettes, & pour les dislocations,	340
Respect des Nègres pour leurs Parains, & pour les vieillards,	455
Respect que les Nègres exigent de leurs femmes. Histoire sur ce sujet.	470

S

S Afran, Soye & Souffre dont on pourroit faire un négoce considerable aux Isles,	264
Saison où les Serpens quittent leur peau,	411
Sensitive, plante. Description de ses trois espèces 507. Erreur du Pere du Terre. Expérience de la vertu de la	

DES MATIERES.	531
racine de la Sensitive épineuse.	512
Serpens. Leurs œufs & leurs petits	412.
Comment ils s'accouplent, & les Isles où on en trouve	413.
Comment ils tuent les animaux.	417
Singes. Histoire à ce sujet,	441
Sirops de Sucre. Usage qu'on en fait, & qu'on en peut faire,	72
Sucres de dix sortes,	31
Sucre brut, ou Moscouade. Maniere de le faire,	31
Sucres. Leur prix en 1694. tems & raison de leur augmentation,	73
Sucre Terré. Ce que c'est, & sa fabrique,	79
Sucre Passé. Son origine, sa fabrique, son prix, & sa qualité,	117
Sucre d'Ecumes. Sa fabrique,	121
Sucre de Sirop de trois espèces,	123
Sucre Raffiné. Sa fabrique,	133
Sucre Royal. Sa fabrique. Tromperie qu'on fait à ce sujet,	144
Sucre Tappé. Ce que c'est, & sa mauvaise qualité,	147
Sucre Candi. Sa matiere & sa fabrique,	49
Sucrierie, lieu où l'on fabrique le Sucre. Sa disposition, grandeur, & construction,	1

Sucrier de Montagne , ou bois à Barri- que , arbre dont on fait les Futail- les ,	163
Sujet du second voyage du Pere Plumier Minime à la Martinique ,	330
Superstition des Nègres touchant les Ser- pens ,	409
Superstition d'un Habitant de la Marti- nique ,	499
Surian , Medecin Provençal. Sa vie & sa mort.	326

T

T Ambours dont les Nègres se ser- vent pour danser le Calenda ,	464
Terre propre à blanchir le Sucre. Ses différentes espèces, sa préparation, & maniere de s'en servir ,	95
Thé naturel des Isles. Sa description ,	225
Tonneliers Nègres. Profit qu'ils rap- portent à leurs Maîtres.	180

V

V Inaigrerie ou Distillatoire. Lieu où l'on fait l'Eau-de-vie de Cannes. Ses ustensiles, & la maniere de faire cette liqueur.	169
---	-----

DES MATIERES. 533
Utilité des Ouvriers Esclaves dans une
Habitation , & le profit qu'on en re-
tire. 182

*Fin de la Table des Matieres de la
quatrième Partie.*

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE
Imp. Lib. ord. du Roy , rue Saint
Jacques , au Palmier, 1741.

DES MATIÈRES
L'ÉCRITURE ÉCRITURE
L'ÉCRITURE, de la grande écriture
162

Table des Matières
de la

Table des Matières
de la

De l'imprimerie de CHATELAIN BARRÉ
imp. ord. du Roy, rue Saint
Jacques, au Palais National

