

P. 5.

MANIOC.org

Archives départementales de la Guadeloupe



ARCHIVES

de la

GUADELOUPE

NUMÉRO D'ENTRÉE : 1101

NOUVEAU
VOYAGE
AUX ISLES
DE L'AMERIQUE,
CONTENANT

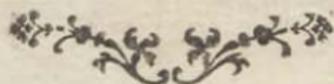
L'HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS,
l'Origine, les Mœurs, la Religion & le Gouver-
nement des Habitans anciens & modernes.

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

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

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

TOME SIXIÈME.



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

M. DCC. XLII.

Avec Approbation & Privilège du Roy.

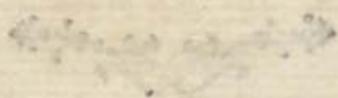
NOUVEAU
VOYAGE
AUX ISLES
DE L'AMERIQUE
CENTRALE

HISTOIRE NATURELLE DE CES PAYS,
L'origine, les Mœurs, la Religion & le Gouvernement des Habitans anciens & modernes.
Les Usages & les Evénemens singuliers qui y sont arrivés pendant le séjour que l'Auteur y a fait.

Par M. R. P. L. A. de LORÉ,
des Sciences & des Arts.

Nouvelle Edition augmentée de plusieurs figures de
taille de figures en Taille-douce.

TOME PREMIER.



A PARIS, CHEZ M. LAURENT,
CITEZ DU PALAIS NATIONAL, M. LAURENT, P. 10.
Libraire, au Salon.

—————

M. D. C. C. XLII.

Avec Approbation & Privilège du Roy.



TABLE DES CHAPITRES

Contenus dans la sixième Partie.

- CHAP. I. *Plan du Convent que l'Auteur fit bâtir à la Martinique. Mort du Supérieur général de leurs Missions, pag. 1.*
- CHAP. II. *Ce que c'est, qu'un Boucan de Cochon, 9*
- CHAP. III. *Maladie dont l'Auteur est attaqué. Son remède. Différentes especes d'Ipecacuana, 18*
- CHAP. IV. *Assassinat commis à la Martinique. Punition & mort très-Chrétienne de l'assassin, 34*
- CHAP. V. *Nombre extraordinaire de Fols à la Martinique. Mort de plusieurs Religieux 43*
- CHAP. V. *De la Famille de Messieurs de la Guarigue, 54*
- CHAP. VI. *L'Auteur s'embarque pour la Guadeloupe. Il séjourne à la Dominique. Description de cette Isle, 95*
- CHAP. VII. *Diverses Coûtumes des Sauvages. Prejugez sur leur origine. Leurs différens langages, & leur maniere de se battre, 109*

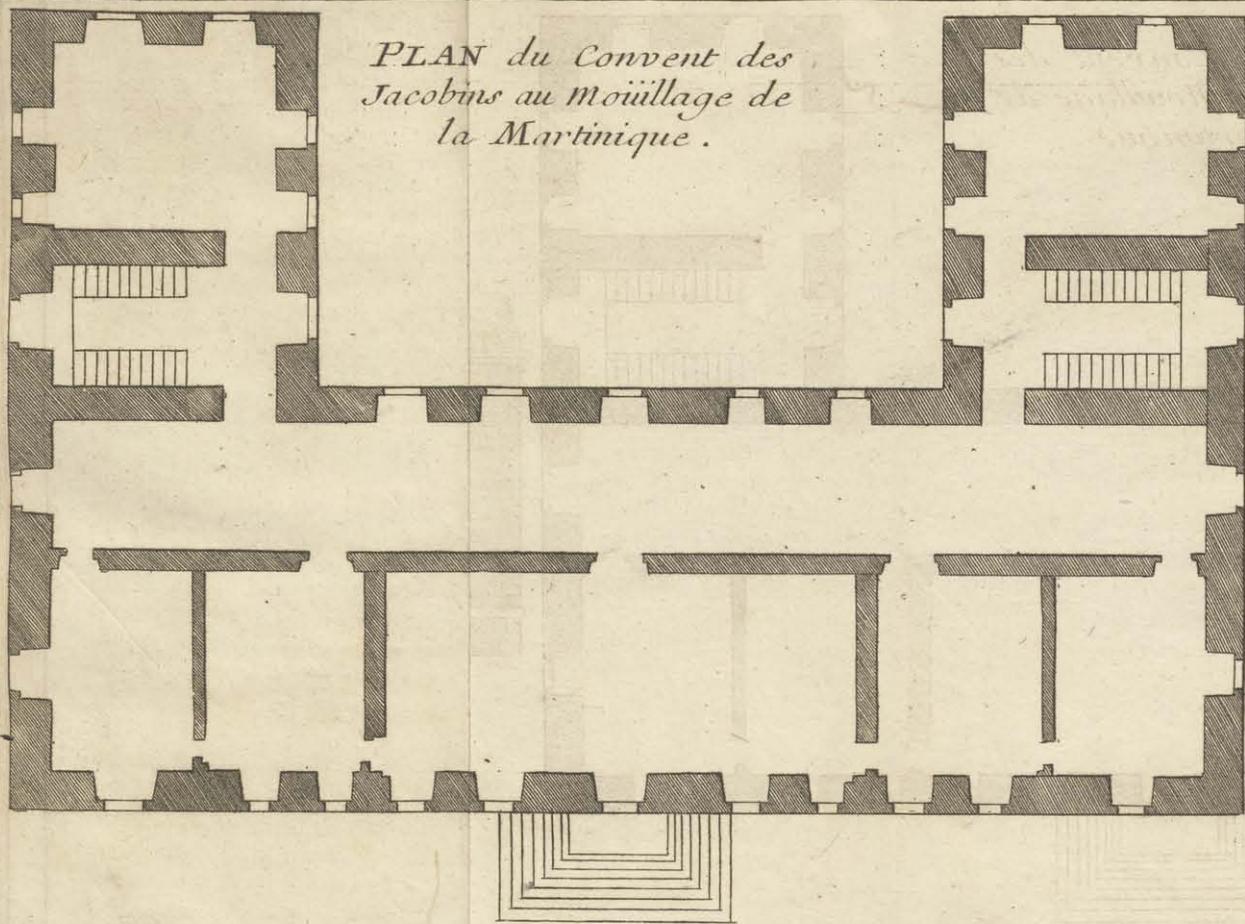
DES CHAPITRES.

- CHAP. VIII. Leur maniere de faire du feu.
De la plante appellée Caratas. Ses différens usages. Adresse des Caraïbes pour nager, & se battre contre les poissons.
De l'Espadon, & de la Baleine, 139
- CHAP. IX. De l'Epian maladie ordinaire des Caraïbes. Remedes qu'ils y apportent. De leur Religion, & de quelqu'autres de leur Coûtumes, 154
- CHAP. X. L'Auteur arrive à la Guadeloupe. M. le Chevalier Reyneau & M. de la Boulaye visitent les Isles par ordre de la Cour. Projet pour fortifier la Guadeloupe, 17
- CHAP. XI. Voïage de l'Auteur à la Grenade. Il passe à la Barbade, à S. Vincent, & à Sainte Aloufie. Description de la Barbade, 181
- CHAP. XII. L'Auteur part de la Barbade, & arrive à la Grenade. Description de cette Isle, 214
- CHAP. XIII. L'Auteur part de la Grenade, des Isles de Pequia, S. Vincent, & Sainte Aloufie, 236
- CHAP. XIV. L'Auteur retourne à la Guadeloupe. Procès intenté à leur Mission par l'Abbé du Lion, 261
- CHAP. XV. Du Tabac, 272
- CHAP. XVI. Du Caffé, 337
- CHAP. XVII. Du Cacao, de sa culture, de ses proprietéz, des différentes manieres d'en composer le Chocolat, & de s'en servir, 370

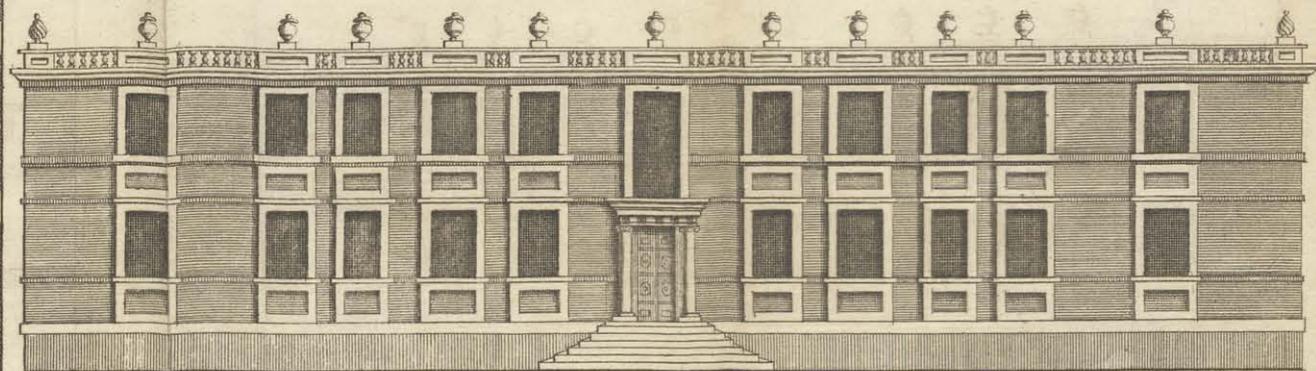
MEMOIRES



*PLAN du Convent des
Jacobins au mouillage de
la Martinique.*



*Elevation du Convent des Jacobins au mouillage de la
Martinique.*



Echelle de 8 Toises.







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

CHAPITRE PREMIER.

*Plan du Convent que l'Auteur fait bâtir
à la Martinique. Mort du Superieur
Général de leurs Missions.*



PRE's ce que je viens de dire —
des Etablifsemens des Fran- 1698.
çois aux Isles Antilles, je crois
avoir fatisfait amplement la
curiofité des Lecteurs, & les avoir mis
au fait de tout ce qui regarde ce Pais.

Tome VI.

A

— 2 *Nouveaux Voyages aux Isles*
6918. Il faut à présent reprendre le fil de mon Journal.

Le Plan que j'avois fait pour le nouveau Bâtiment que nous voulions faire au Moiiillage , ayant été agréé & approuvé du Supérieur Général, de toute la Communauté, & des personnes intelligentes à qui on le fit voir, je fus le tracer, & en faire creuser les fondemens sur la fin du mois de Juillet.

Il consistoit dans un grand corps de logis, dont la face regardoit la mer. Il avoit vingt toises, ou cent vingt pieds de longueur, & quarante pieds de large, avec deux aîles en retour du côté de la montagne, qui devoient avoir dix toises de long sur cinq de large.

L'étage du rez de chaussée étoit élevé de quatre pieds au-dessus du terrain, il étoit partagé par une grande salle de quarante-six pieds de long sur vingt-deux de large, qui donnoit entrée dans deux appartemens, un à chaque bout, qui à la verité ne consistoient qu'en deux chambres, chacune de quinze pieds de large sur vingt-deux pieds de longueur. Les portes de ces chambres étoient en enfilade, & la pièce du milieu servoit de salle commune à ces deux appartemens. Cet étage devoit avoir treize pieds

de hauteur , & celui de dessus douze. 1698.

La salle étoit éclairée par quatre fenêtres , deux de chaque côté de la porte. Chaque chambre avoit deux fenêtres , qui toutes regardoient la mer. Vis-à-vis de la porte d'entrée , la salle étoit percée d'une autre porte par laquelle on entroit dans une gallerie de quinze pieds de large , & aussi longue que tout le Bâtiment , dans laquelle les quatre chambres qui étoient à côté de la salle avoient des portes de dégagement.

La gallerie avoit une porte à chaque bout , & une dans son milieu vis-à-vis celle de la salle. Les portes des bouts de la gallerie servoient , une pour entrer dans la basse - cour où étoient , ou du moins où devoient être les cuisines , les offices & les magasins , & l'autre dans le jardin potager. Elle étoit éclairée par quatre fenêtres qui regardoient sur la cour qui étoit entre les aîles & le grand enclos.

Outre ces trois portes , la gallerie étoit encore percée de deux arcades qui donnoient entrée dans les aîles où devoient être les escaliers , un dans chaque aîle. Le rez de chaussée d'une des aîles devoit servir de salle à manger ou de réfectoir ; & l'autre partagé en deux

1698. chambres étoit destiné pour les malades.

L'étage au-dessus de la salle & des quatre chambres étoit partagé en sept chambres de quinze pieds de large sur vingt-deux pieds de longueur, dont les portes répondoient dans une gallerie pareille à celle du rez de chaussée. Elles avoient chacune deux croisées, excepté celle du milieu qui n'en avoit qu'une, qui se trouvoit au-dessus de la porte de la salle. Cette fenêtre devoit être ouverte jusqu'en bas, pour donner entrée dans un balcon porté par la corniche de l'ordre dorique en pilastres qui ornoit la principale porte. Toutes les fenêtres étoient bandées, & l'appui étoit soutenu par des moulures. Une grande corniche devoit régner tout autour du Bâtiment pour porter une balustrade de pierre de taille avec des vases & des globes sur les pieds-destaux, pour servir d'amortissement.

Il n'y devoit point avoir de comble, mais une terrasse bien carrelée & cimentée, où l'on pût aller se promener le soir, & prendre le frais.

Quoique les murs principaux de ce Bâtiment ne dussent avoir que trois pieds d'épaisseur, je donnai six pieds de

large au fondement, & je le fis avec tout le soin imaginable, soit pour le choix des pierres, soit pour le mortier & la liaison, afin que l'empâtement suppléât au peu de profondeur que je pouvois leur donner, qui ne pût être que de six à sept pieds de profondeur, parceque dans tous ces endroits-là, comme je l'ai déjà remarqué, plus on creuse & moins on trouve de solidité : jusques-là même qu'il y en a où ceux qui veulent bâtir avec quelque apparence de solidité sont obligés de mettre les premières assises sur le gazon, à moins de vouloir faire un grillage qui coûteroit plus que le Bâtiment qu'on feroit dessus.

Empâtement nécessaire pour suppléer aux fondemens peu profonds.

L'on voit assez par ce que je viens de dire, que j'avois disposé ce Bâtiment d'une manière à pouvoir laisser tout l'étage du rez de chaussée à quelques Officiers de considération comme un Vice-Amiral de France, ou un Lieutenant Général qui voudroient prendre leur logement à terre pendant leur séjour à la Martinique, sans que cela nous incommodât le moins du monde. Ainsi on pouvoit considérer le rez de chaussée comme une Maison séculière, & le dessus comme un Convent. Le dessus du réfectoire & de l'infirmerie devoit être

1698. partagé en deux ou trois chambres pour composer un appartement dans chaque aîle.

J'étois occupé à cet ouvrage quand on me fit sçavoir que le Moulin de notre Habitation avoit pris la peine de se rompre douze ou quinze jours plutôt que je ne souhaitois. Je m'en consolai pourtant, & je devois être content de mon année, ou comme on parle aux Isles de ma levée, puisque j'avois fait jusqu'alors cent quatre-vingt dix mille livres de Sucre brut, plus de quarante mille livres de Sucre blanc, & environ douze mille livres de Sucre de sirop. Cela me servit abondamment à payer les Nègres que j'avois achetez en dernier lieu, huit autres que j'avois achetez auparavant, les Provisions dont j'avois eu besoin, & une partie des dettes dont notre Maison se trouvoit encore chargée.

Mort du
Supé-
rieur Gé-
néral.

Le Pere la Fresche notre nouveau Supérieur Général qui n'étoit aux Isles que depuis quatre mois ou environ, étoit venu demeurer au Fonds Saint Jacques pour éviter le mal de Siam, qui étoit fort allumé au Fort Saint Pierre. Mais il ne laissa pas d'en être attaqué le vingt-cinq du mois d'Août. Le soin que nous en eûmes, sa bonne complexion, & plus

que toute autre chose le moment de sa mort, qui n'étoit pas encore arrivé, firent qu'il résista au mal jusqu'au huitième de Septembre qu'il expira, après avoir combattu contre le mal autant qu'on le pouvoit attendre d'un homme de quarante-deux ans, qui n'avoit point du tout envie de mourir si-tôt. Il avoit été attaqué si vivement qu'en moins de deux heures il eut un transport au cerveau, si violent & si continuel, qu'il n'eut pas six heures d'intervalle & de bon sens pendant les quatorze jours que dura sa maladie. Nous nous servîmes de ces momens pour lui administrer les Sacremens, qu'il reçût avec beaucoup de pieté.

Nous reconnûmes encore une fois le Pere Cabasson pour notre Superieur Général, en attendant que le Général de l'Ordre y eût pourvû. J'eus soin d'engager nos Peres à écrire en sa faveur; ce qui étant joint à ce que l'Archevêque de Saint Domingue avoit écrit de lui, il reçût les Patentés de la Charge de Superieur Général & de Préfet Apostolique de nos Missions au mois de Mars suivant, comme je le dirai ci-après.

Huit ou dix jours après la mort de notre Superieur Général, un des Reli-

1698. gieux qui étoit venu avec lui de France , & qui desservoit la Paroisse de la Trinité , fut aussi attaqué du mal de Siam.

Un autre Reli- gieux at- taqué du mal de Siam guérit. Je me trouvai obligé de servir sa Paroisse qui est très-grande , & d'avoir les mêmes soins de lui que j'avois eu du Supérieur Général , mais avec plus de bonheur , puisque ni les remèdes , ni les Médecins , ni le mal même ne furent pas capable de le tuer , & que sa bonne complexion le tira d'affaires en sept ou huit jours. Dès que je le vis en état d'être transporté , je le fis porter au Fonds S. Jacques pour le rétablir plus facilement , & je priai le Religieux qui demouroit avec moi d'aller servir la Paroisse de la Trinité , parceque les affaires de notre Habitation ne me permettoient pas de m'en absenter plus long-tems. Quelques-uns de nos Peres qui vinrent voir notre convalescent m'engagerent à leur donner un cochon boucanné dans le bois. Je le fis avec joye , & pour augmenter la Compagnie , j'y invitai quelques-uns de nos amis , & tous ceux de nos Peres qui étoient à portée de s'y trouver.

CHAPITRE I I.

Ce que c'est qu'un Boucan de Cochon.

J'Ai fait la description d'un Boucan de Tortuë dans la seconde Partie de ces Mémoires : voici celle d'un boucan de cochon. Celui de tortuë se doit faire au bord de la mer, & celui de cochon dans le bois, à l'imitation des Boucaniers ou Chasseurs, qui accommodent le leur à peu près comme je vais dire, lorsqu'ils veulent se délasser de leur exercice ordinaire & se divertir. La différence de celui des Boucaniers au nôtre, étoit qu'ils font le leur avec un sanglier ou cochon maron, au lieu que le nôtre n'étoit que d'un cochon domestique, que j'avois eu soin de faire tuer, flamber, & vuidier la veille. J'avois aussi envoyé nettoyer une place dans le bois, au bord de notre riviere, environ à quinze cens pas de la Maison, où j'avois fait faire un grand ajoupa, c'est-à-dire, une grande case bâtie à la légère & couverte de feüilles de balisier & de cachibou, pour s'y retirer en cas de pluye.

Boucan
de Co-
chon.

1698. Le jour étant arrivé, j'envoyai dès le point du jour à l'ajoupa, le cochon & les autres choses que j'avois fait préparer pour le repas, & sur tout le vin, afin de le faire rafraîchir dans la riviere. Lorsque tous les conviez furent assemblez, nous partîmes pour nous rendre au lieu où se devoit faire le boucan. Nous y arrivâmes sur les neuf heures. Il fallut d'abord que tout le monde se mît à travailler. Les plus parestieux furent chargez du soin de faire deux brochettes pour chaque Boucanier. On prend pour cela du bois de la grosseur du doigt, que l'on dépouille de sa peau, & que l'on blanchit bien proprement. Une des brochettes doit avoir deux fourchons pointus, l'autre n'a qu'une pointe. Les autres conviez s'occupèrent à former le boucan. C'est une espece de gril de bois sur lequel le cochon tout entier se doit cuire. On coupe pour cet effet quatre fourches de la grosseur du bras, & d'environ quatre pieds de longueur, on les plante en terre de maniere qu'elles font un quarré, long d'environ cinq pieds, sur trois pieds de large. On pose les traverses sur les fourches, & on arrange sur les traverses les gaulettes qui font le grillage. Tout cela est bien amarré avec

Brochettes qui servent de fourchettes

Disposition du Boucan.

des liannes. C'est sur ce lit, ou sur ce 1698.
gril qu'on couche le cochon sur le dos,
le ventre ouvert, écarté autant qu'il est
possible, & retenu en cette situation par
des bâtons, de peur qu'il ne se referme
lorsqu'il vient à sentir la chaleur du feu
qu'on met dessous.

Pendant qu'on accommodoit toutes
ces choses, les Nègres qui avoient coupé
une bonne quantité de bois le jour pré-
cedent, y mirent le feu pour le réduire
en charbon, & quand il fut en état, on
l'apporta sous le cochon avec des écorces
d'arbres qui servent de pelles, parcequ'il
est expressément défendu de se servir
d'aucun instrument de métal comme pel-
les, pincettes, plats, assiettes, cuiliers,
fourchettes, salieres, & même de nap-
pes, serviettes, ou semblables ustenciles
qui défigureroient trop la maniere de
vie boucaniere, qu'il semble qu'on veut
imiter dans ces repas. J'oubliois de dire,
que le ventre du cochon avoit été rempli
de jus de citron avec force sel, piment
écrasé & poivré: parceque la chair du
cochon quoique très-bonne & très-dé-
licate, & plus en Amérique qu'en aucun
autre lieu du monde est toujours douce,
& a besoin de ce secours pour être re-
levé.

Pendant que le cochon cuit, ceux qui veulent déjeûner le peuvent faire, & boire un coup, pourvû que ce soit dans un coüi, & que la liqueur ne soit point mêlée, c'est à-dire, qu'il faut boire le vin tout pur, & l'eau toute pure, parceque ces sortes de mélanges, & ces temperamens d'eau & de vin sont tout-à-fait opposez à la simplicité d'une pareille vie. On permit sans conséquence qu'on pût manger à ce premier repas quelques viandes qu'on avoit apportées de la maison; mais dès qu'on a touché au cochon, il n'est plus permis de toucher à autre chose. Cependant comme il n'y a point de règle si générale, qui ne puisse souffrir quelque exception, on permit à quelques personnes de la Compagnie de mettre de l'eau dans leur vin, parce qu'étant encore Novices dans l'Ordre Boucanier, il y auroit eu de l'indiscrétion à les obliger d'abord à toute la rigueur de la règle. Sur quoi on remarquera en passant combien il y a plus de justice & de bon sens dans cet Ordre, que dans les autres où l'on veut que les Novices soient tout en entrant plus parfaits & plus réguliers que les anciens.

Après le déjeûné chacun prit son

parti. Les uns allerent à la chasse, les autres amasserent des feüilles de bali-
fier, de cachibou, & des fougères, pour
faire des nappes & des serviettes; les
autres eurent soin que le cochon se cuisît
lentement, & que sa chair fût bien pé-
netrée de la saulce dont le corps étoit
rempli, ce qu'on fait en la piquant avec
la pointe de la fourchette, mais sans
percer la peau, de peur que la saulce
qu'on a intérêt de conserver ne passât au
travers, & ne tombât dans le feu.

Maniere
de cuire
la viande.

Quand on jugea que le boucan étoit
cuit, on appella les Chasseurs avec deux
coups d'armes, qu'on tira coup sur coup.
C'est la règle: car les cloches ne sont
point d'usage dans les Communautés
Boucanieres: à mesure qu'ils arrivoient
on plumoit le gibier qu'ils avoient ap-
porté, & selon son espece on le jettoit
dans le ventre du cochon, qui servoit
de marmite, ou bien on le passoit dans
une brochette qu'on plantoit devant le
feu, où il se cuisoit sans avoir besoin
d'être tourné plus de quatre ou cinq
tours. Les Chasseurs qui n'apportoient
rien n'en étoient pas quittes pour dire
qu'ils n'avoient rien trouvé; on leur
répondoit qu'il falloit chercher, trou-
ver, & apporter sur peine de la vie. Si

1698. c'étoit de vieux Boucaniers on les mettoit sur le champ en pénitence , en leur faisant boire autant de coups que le meilleur Chasseur avoit apporté de piéces de gibier , & cela tout de suite. La seule grace qu'on peut faire , quand on est bien persuadé , qu'il n'y a que du malheur , & point du tout de négligence dans le fait , est de laisser au coupable le choix de la liqueur qu'il veut boire. A l'égard de ceux qui sont encore Novices , c'est ainsi qu'on appelle ceux qui assistent pour la première fois à ce festin , leurs pénitences dépendent de la volonté du maître du boucan , qui les leur impose avec toute la discrétion & la sagesse que demande la foiblesse des Sujets qui ont péché.

Punition
des mau-
vais
Chas-
seurs.

Situatiõ
des con-
vies à
table.

Après le *Benedicite* , nous nous mîmes à une table si ferme & si solide , qu'elle ne pouvoit branler à moins que la terre ne tremblât ; puisque c'étoit la terre même couverte de fougères , de feüilles de balisier & de cachibou. Chacun mit à côté de soi , ses deux fourchettes , son couteau , son coïï pour boire , avec une feüille de cachibou , dont les quatre coins attachez avec de petites liannes lui donnent la figure d'une tourtiere. C'est là-dedans que chacun met sa saulce , s'il

la veut faire en particulier plus douce, 1698.
ou plus piquante. Je fis mettre des serviettes & du pain sur la table; quoique ce fût un abus: car les véritables Boucaniers ne connoissent point les serviettes; ne se servent que de bananes pour accompagner leur viande, & encore rarement, leur ordinaire est que le gras & le maigre du cochon tiennent lieu de pain & de viande.

C'est au maître du boucan, comme chef de la troupe, & pere de famille de couper le premier morceau à toute la Compagnie. Il s'approche pour cela du boucan tenant sa grande fourchette de la main gauche, & le grand couteau à la droite, & le cochon demeurant toujours sur son lit de repos, avec un petit feu dessous, il coupe de grandes tranches de la chair sans endommager la peau, & les met sur des feuilles de balisier, que les serviteurs portent à ceux qui sont assis. On met au milieu de la table un grand coïï plein de la saulce qui étoit dans le ventre du cochon, & un autre plein de jus de citron avec du poivre, du sel, & du piment, dont chacun compose sa saulce comme il le juge à propos. Après ce premier service les plus anciens se levent tour à tour pour couper & servir;

1698. & enfin les novices qui doivent avoir appris le métier en le voyant pratiquer se levent les derniers, coupent & servent les autres.

Je croi qu'il n'est pas nécessaire d'avertir le Lecteur qu'un point essentiel est de boire souvent. La règle le veut & la faulce y invite, en sorte que peu de gens font des fautes sur ce point. Cependant comme l'homme est fragile, & qu'il tomberoit souvent s'il n'avoit personne pour le faire souvenir de son devoir, ou pour le corriger; c'est au maître du boucan à veiller sur sa troupe, & quand il en trouve d'indolens, ou de négligens qui oublient leur devoir, il doit les reprendre publiquement, & pour pénitence les faire boire dans le grand coüi. Ce qui n'est pas une petite punition, car il faut qu'il soit tout plein.

Ce fut dans ces plaisirs innocens que nous passâmes la journée avec toute la joye possible. Le bon vin qui est l'ame du repas, n'y manquoit point. J'en avois fait porter de France, de Florence, de Madere & de Canarie, qui se trouverent si frais au sortir de la riviere où on les avoit mis rafraîchir qu'on eût dit qu'ils étoient à la glace.

Nous nous trouvâmes vingt personnes 1698.
à ce festin boucanier , & plus de vingt
Nègres que nous avions amenez pour
nous servir. Le cochon qu'on avoit pré-
paré étoit gros , & il sembloit qu'il
devoit suffire pour un bien plus grand
nombre de gens que nous n'étions ; ce-
pendant malgré le déjeûné qui avoit été
assez bon , on mangea le boucan avec
tant d'appétit que nos Nègres n'auroient
pas eu de quoi dîner sans les autres vian-
des qu'on avoit apportées. Lorsque nous
fûmes retournez à la maison , je fis ser-
vir une petite collation , plutôt pour la
forme que pour le besoin , après la-
quelle nous nous séparâmes fort con-
tens des plaisirs innocens de cette jour-
née.

Il est certain que le Cochon maron est
meilleur que le domestique , & que sa
bonté augmente selon les fruits ou les
graines dont il se nourrit ; mais ces ani-
maux sont rares aux Isles du Vent , &
sur tout à la Martinique , où leur chasse
devient tous les jours plus difficile , par-
cequ'ils se retirent dans les montagnes
les plus escarpées , & dans les ravines les
plus profondes , où la peine est très-
grande quand il faut les y aller chercher,
sans compter le danger d'être mordu des
serpens.

Les Co-
chons
marons
sont ra-
res aux
Isles.

1698. Tous les Cochons de l'Amérique, soit sauvages, soit domestiques, ne mangent point d'ordures comme font ceux de toutes les parties du monde : ils ne vivent que de fruits, de graines, de racines, de cannes & autres choses semblables. C'est à cela qu'on doit attribuer la délicatesse & la bonté de leur chair.

ils ne mangent point d'ordures.

CHAPITRE III.

Maladie dont l'Auteur est attaqué, son remède. Différentes espèces d'Ipécacuanha.

LE troisiéme jour de Novembre je fus attaqué d'une maladie qui fut longue & dangereuse. Elle commença par une fièvre double tierce, avec une dissenterie violente. Au bout de sept ou huit jours ma fièvre appella encore à son secours des redoublemens qui duroient huit à dix heures, qui m'auroient infailliblement emporté, si le sommeil qui ne manquoit jamais de venir avec eux n'avoit moderé leur violence. Ce qui me faisoit plus de peine étoient les remèdes dont les Chirurgiens vouloient me surcharger, & les importunitéz con-

tinuelles de nos Peres, pour m'obliger 1698.
à les prendre. Malgré la répugnance invincible que j'ai toujours eüe pour toutes les drogues, il fallut en prendre quelques-unes, que je rendois aussi-tôt, parceque mon estomach ne les pouvoit souffrir.

Ma fièvre diminua beaucoup au commencement de Décembre, & me quitta entierement pendant quelques jours. Elle me reprit ensuite d'une maniere plus supportable & sans redoublemens; mais la dissenterie augmenta considérablement, & je commençai à devenir hydropique. Cela m'obligea de prier nos Peres de charger quelque autre Religieux du soin de nos affaires. Ils s'assemblerent, je rendis mes comptes, & on élût un Syndic en ma place.

Je me fis porter au Quartier du Macouba le dixième Janvier 1699. le sieur Sigaloni dont j'ai parlé au commencement de ces Mémoires, croyoit avoir trouvé la clef de mon mal, & se flatoit de me guérir, si j'étois à portée de chez lui. Quoique je le connusse pour un habile homme, je n'y comptois pas trop, & je croyois ma maladie mortelle, mais j'esperois que le bon air de ce quartier-là, & la compagnie de mes anciens Pa-

1699. roissien s, pourroient peut être me soulager. En effet , l'appétit que j'avois perdu presque entierement , me revint , la fièvre me quitta encore une fois , mais les remédes ne pûrent venir à bout de la dissenterie , ni de l'enflûre qui augmentoit tous les jours. Après avoir bien pensé à ce qui pourroit contribuer à ma guérison , je m'avisai d'envoyer chercher de la teinture de scamonée , & quoique dans l'état où j'étois , j'eusse tout à craindre de la violence de ce reméde ; je le pris sans consulter personne , & comme pour jouier à quitte ou à double.

Effet
merveil-
leux de
la teintu-
re de
Scamo-
née.

Ce reméde fit un effet merveilleux , je rendis une quantité d'eau si prodigieuse qu'en moins de quatre heures mon enflûre disparut , & il sembloit que j'eusse la peau du ventre attachée à l'épine du dos. Contre toute apparence je me trouvai si fort après une évacuation si grande , que je me promenai assez long-tems sans ressentir la moindre foiblesse. Mais ce qu'i y eut de meilleur & de plus surprenant dans l'opération de ce reméde fut que je rendis deux vers de la grosseur du pouce , dont l'un avoit seize pouces de longueur , & l'autre un peu moins. Ils avoient la tête plate , & en treffle , comme les serpens : ils avoient tout le

corps couvert de poil roussâtre , & ils 1699.
étoient si vifs qu'ils rampoient encoire
dans la chambre six heures après que je
les eûs rendus. Depuis la sortie de ces
insectes , je me trouvai très bien , sans
fièvre , sans dissenterie , & avec un très-
grand appétit.

J'ai toujours crû que ces deux vers
extraordinaires étoient l'effet de quelque
poison , soit qu'on me l'eût donné pour
me faire périr , soit que je l'eusse pris en
mangeant des fruits ou en goûtant des
racines dans les bois.

Je m'apperçûs deux jours après que je
rendois du sang , dont la quantité qui
s'augmentoit de jour en jour , faisoit
croître mon appétit. Cela fut cause que
je mangeai deux ou trois fois avec peu
de discrétion , & que ma dissenterie re-
vint. Mais comme à la réserve du sang
qui me faisoit quelque peine , elle ne
m'empêchoit plus d'agir , parce qu'elle
n'étoit plus accompagnée de fièvre , je
me vis en état d'aller à la Basse-terre le
27 Avril , pour être présent à la lecture
des Patentes que nous avions reçûes de
Rome , pour reconnoître le Pere Ca-
basson en qualité de Vicaire Général de
notre Congrégation , & de Préfet Apo-
stolique de nos Missions.

1699. Je demeurai dans notre Convent du Mouillage jusqu'au mois de Septembre, que je fus obligé de retourner au Fond S. Jacques, pour desservir la Paroisse de Sainte Marie, qui manquoit de Curé. Je m'occupai pendant ce tems-là à conduire notre Bâtiment. Ma maladie, & la mort de deux de nos Maçons François, avoient été cause qu'il étoit allé fort lentement. Je le pressai alors, du moins autant que mon mal le pouvoit permettre : car il continuoit toujours, & il étoit causé selon les apparences par un ulcere que ces vers m'avoient fait dans les intestins, qu'il n'étoit pas aisé de fermer. On m'obligea, ou plutôt on me contraignit par force de prendre plusieurs remèdes, aussi inutiles, qu'ils étoient de mauvais goût, sans recevoir aucun soulagement.

Le sieur de la Martiniere, Médecin entretenu par le Roi, arriva de France en ce tems-là, & apporta une partie d'Ipecacuanha qu'il vouloit vendre aussi cher, que ceux qui le firent connoître les premiers en Europe. Notre Superieur vouloit absolument que je prisse ce remède, & ne me donnoit point de repos là-dessus, j'étois enfin prêt de céder, lorsque j'appris que la propriété de ce

Simple étoit de faire vomir : je vis bien 1699.
alors qu'il ne me convenoit point du
tout, de sorte que je refusai absolument
de le prendre, résolu de garder mon
mal, tant qu'il plairoit à Dieu, avec
d'autant moins de peine que je ressentois
peu de douleur, & que cela ne m'em-
pêchoit pas de vacquer à mes affaires.

Cependant ayant appris qu'une cer-
taine femme de notre Paroisse guérissoit
infailliblement le flux de sang, je la fus
trouver, & la priai de me donner son
remède. Elle me fit saigner & purger, &
puis je commençai à le prendre. Je ne
doutai plus de ma guérison, dès que je
vis que mon estomach ne le rejettoit
point. Cependant je le pris neuf jours de
suite, sans qu'il produisît l'effet qu'il
avoit coûtume de produire le deux ou
troisième jour à tous ceux qui s'en
étoient servis. Ma Médecine en parût
étonnée, & ne sçavoit à quoi attribuer
ce manquement de vertu; mais je la
rassurai en lui disant que je me sento
beaucoup mieux, & qu'il ne falloit pas
s'allarmer, parceque mon mal étant in-
veteré, il ne falloit pas s'étonner si le
remède ne produisoit pas son effet aussi
promptement qu'il avoit accoûtumé.

Je continuai donc à le prendre. Le

1699. lendemain qui étoit le dixième jour, je commençai à ressentir l'effet de sa bonté, puisque je ne fus point obligé de me lever pendant la nuit comme je faisois ordinairement cinq ou six fois, & souvent bien davantage. Je fus enfin entièrement guéri le douzième jour. Pour plus grande sûreté, je continuai à le prendre, & à garder le même régime encore six jours, ce qui me guérit si parfaitement, qu'un mois après j'étois méconnoissable, tant j'étois engraislé.

Remède
admirable
pour
la diar-
rhée &
le flux de
sang.

Descri-
ption du
mahot-
cousin.

Ce remède consistoit en des raclures d'une plante qu'on appelle mahot-cousin pour la distinguer de plusieurs autres plantes, qui portent le nom de cousin. Celle-ci approche beaucoup pour la figure de la feüille à celle du mahot ordinaire dont j'ai parlé dans ma première Partie, excepté qu'elles sont beaucoup plus petites; le bois de cette plante est spongieux, souple, liant, foible & presque incapable de se soutenir lui-même dès qu'il est parvenu à deux ou trois pieds de hauteur, il jette beaucoup de branches qui s'entrelassent dans les haliers où il croît ordinairement, son écorce est verte, mince, & assez adhérente au bois qui est gris. Cette plante produit de petites fleurs jaunes composées de cinq

cinq feüilles, au milieu desquelles naissent de petits boutons de la grosseur d'un pois hérissés de petits piquants crochus qui s'attachent aux habits si facilement, que quand ils sont mûrs ils se détachent de leurs branches au moindre soufflé de vent, ou pour peu qu'on les touche, & s'attachent par tout. 1699.

Les racines de cette plante sont en assez grande quantité, elles sont longues, à peu près comme les cercifis, & de la consistance de celles de persil : elles paroissent grises lorsqu'on les tire de terre, mais dès qu'elles sont lavées & nettoyées elles sont fort blanches. Quand elles sont en cet état, on les gratte ou racle doucement avec un couteau, jusqu'à ce qu'on soit arrivé vers le centre qui est rude & dur, comme celui d'une racine de persil. On le jette comme inutile. On prend une bonne poignée de ces racures que l'on fait bouillir dans une chopine de lait, à un feu lent, & en les remuant sans cesse; elles se dissolvent, & font à la fin une espèce de bouillie. On y met si on veut un peu de Sucre & de Cannelle, qui n'y servent de rien, mais aussi qui n'y peuvent nuire; & on prend ce bouillon après qu'il a été coulé à travers un linge fin. Ces ra-

Compo-
sition du
remède.

1699. clures ne changent point la couleur du lait, & ne lui donnent d'autre goût que celui que lui donneroit un peu de farine de froment. Le Sucre & la Cannelle, quand on y en veut mettre, ne servent qu'à le rendre plus agréable. Je croi cependant qu'il vaut mieux s'en passer, parceque le Sucre & la Cannelle, quoiqu'en petite quantité, ne laissent pas d'échauffer, & c'est ce qu'il faut éviter sur toutes choses dans ces sortes de maladies.

On prend ce remède trois fois par jour. Je le prenois de grand matin après que j'avois dit la Messe. Je mangeois trois heures après l'avoir pris, mais seulement des viandes rôties ou grillées, sans potage, ni salade, ni fromage, ni fruits, ni ragoûts, ou autre chose où il pût y avoir des épiceries. Trois heures après ce repas je prenois le second boüillon. Au bout de trois ou quatre heures je soupois comme j'avois dîné, & je prenois le troisiéme en me mettant au lit. Ce remède très-simple, comme on voit, aisé à prendre & fort nourrissant, m'a si bien guéri, que depuis ce tems-là je n'ai ressenti aucune attaque de dissenterie, ni de flux de sang.

Il y a une autre espèce de cousin dont

toutes les hayes des Basses-terres des Isles 1699.
sont remplies, qui a les feüilles en ma-
niere d'écuissions de la largeur d'une pièce Seconde
espèce de
cousin.
de trente fols. Sa tige est plus forte que
celle dont je viens de parler, elle s'éleve
jusqu'à trois ou quatre pieds de hauteur
après quoi elle a absolument besoin
d'être soutenuë, aussi s'entrelasse-t-elle
dans tous les arbres qui sont à sa por-
tée. Son bouton est très-petit, tout cou-
vert de petites épines, par le moyen
desquelles il s'attache à tout ce qui le
touche.

On dit que ces feüilles séchées & ré- Feüilles
de cousin
séches
pour la
dissenté-
rie.
duites en poudre prises dans du boüil-
lon, ou autre liqueur le poids d'un
écu, & même de deux écus, si le mal
est opiniâtre, guérissent la dissenterie.
Je n'ai point fait l'expérience de ce re-
méde.

Il y a une troisiéme espèce de cousin Troisié-
me espé-
ce de
cousin,
plus grande que la précédente, on en
trouve de sept ou huit pieds de haut. Son
écorce est grise, unie, souple, peu ad-
hérente. Elle se leve aussi facilement
que celle du mahot, & on l'employe
aux mêmes usages, c'est-à-dire, à faire
des cordes. Le bois qu'elle couvre est
blanc, leger, aisé à se sécher, il est cas-
sant & de nul usage que pour allumer

1699.

du feu , la feiuille est longue de cinq à six pouces , sur trois à quatre pouces de large , dentelée par les bords , veluë & presque aussi piquante que les orties , elle finit en pointe , & elle est d'une couleur verte , brune par-dessus , & beaucoup moins par-dessous. Ses fleurs ne viennent jamais seules , mais plusieurs jointes ensemble comme un bouquet , elles sont composées de cinq feiilles , qui étant ouvertes de toute leur longueur forment une espèce d'étoile , le milieu est rempli de petits filets ou étamines , d'un beau jaune doré. Le pistille se change enfin en un petit bouton tout rond , garni de petites épines assez longues & crochuës , par lesquelles il s'attache aux habits & aux cheveux des passans , & sur tout aux poils des bêtes qui en sont quelquefois toutes couvertes. Ce bouton renferme de petites graines ovales , unies , plus plattées d'un côté que de l'autre , toujours couplées & accolées deux à deux , de couleur grisâtre & assez dures.

On prétend que le suc de cet arbrisseau est bon pour la dissenterie , il est certain qu'il est stiptique.

L'écorce broyée & appliquée en forme de cataplasme sur les ulceres qui sui-

vent ordinairement l'épian , les desseche 1699.
& les guérit en assez peu de tems.

La quatrième espèce de cousin dont j'ai connoissance a les feüilles de la figure de celles du persil , mais beaucoup plus grandes , la plante a peu de force , & ne s'éleve guères à plus d'un pied & demi de hauteur , les fruits de cette espèce sont longs comme des fers d'aiguillettes , velus , & dont l'extrémité est garnie de petites épines crochuës , qui s'attachent à tout ce qui les touche.

Quatrième
me es-
pèce de
cousin.

Les feüilles infusées dans l'eau chaude font une teinture du même goût & odeur que le Thé , & peut-être de même vertu.

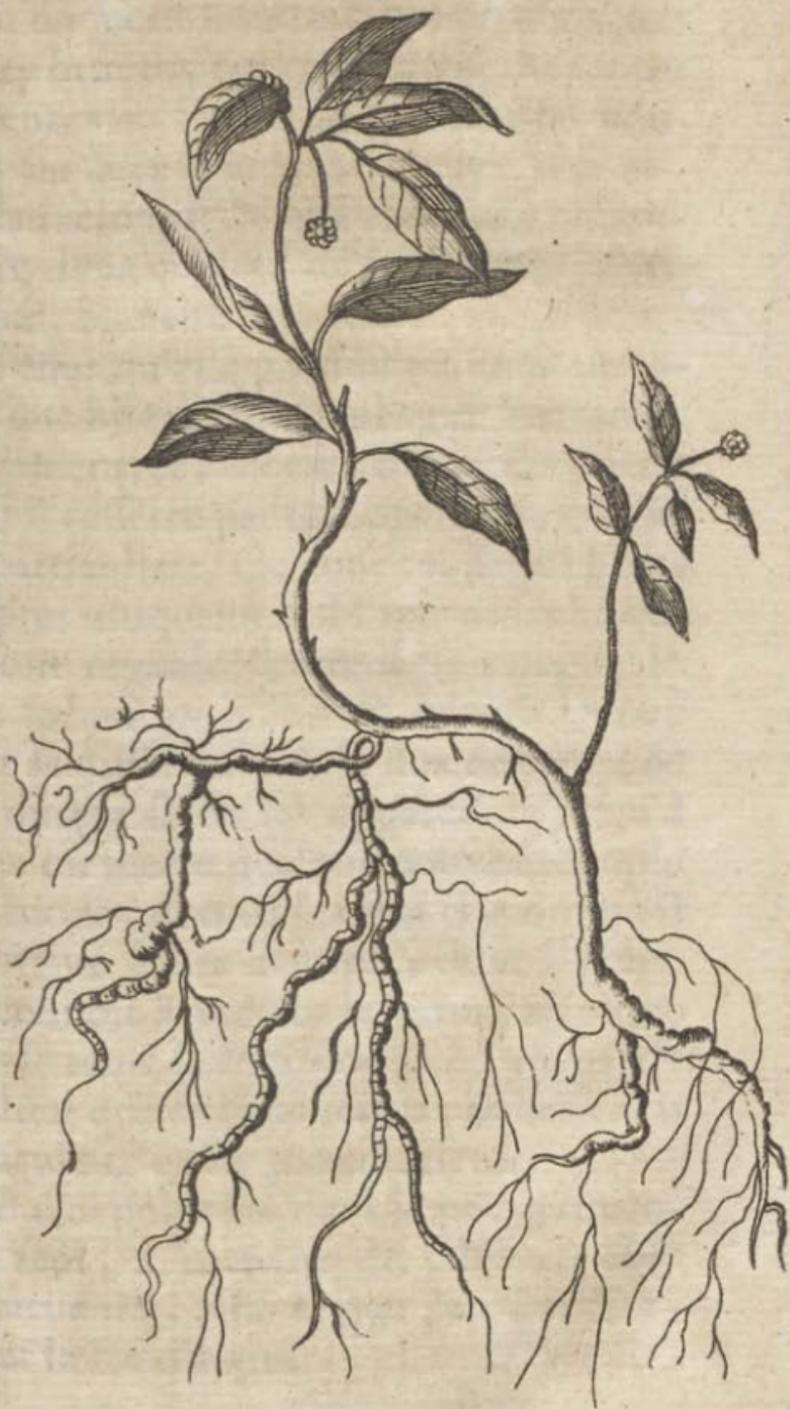
L'Ipecacuanha est de trois sortes , blanc , gris & noir. Nous avons dans toutes nos savannes des deux premières espèces en abondance. La troisième qu'on prétend être la meilleure , nous manque , peut-être parce qu'on ne la connoît pas : car de s'imaginer qu'elle ne se trouve que sur les mines d'or qui sont aux environs de Rio Jeneiro , ou riviere de Janvier , ancienne Habitation des François au Bresil sous le Tropique du Cancer , & qu'un homme n'en peut recueillir qu'une douzaine de livres par an , c'est une fable ou un prétexte pour

1699. le vendre plus cher. Qu'elle soit meilleure que les deux autres espèces, c'est-à-dire, que son opération soit plus prompte, & son effet plus dangereux, c'est dans quoi je ne dois pas entrer, puisque ce n'est pas mon métier, & que ceux qui se mêlent de l'employer conviennent que l'Ipecacuanha blanc ou gris est plus doux, & que les femmes, les enfans, & ceux qui sont d'une complexion foible, doivent s'en servir préférentiellement au noir, dont l'opération est plus vive, plus forte, & plus dangereuse.

Ipeca-
cuanha
blanc &
gris.

Monsieur Reynau Ingenieur Général de la Marine étant venu aux Isles en 1701. avec M. de la Boulaye, pour voir l'état du païs, & tracer les Fortifications qui y seroient nécessaires, fit connoître cette plante à M. Auger Gouverneur de la Guadeloupe qui me la montra. Sa feüille est ronde, dentelée, d'un verd brun, tachetée de petites pointes rouges, elle est rude, parce qu'elle est couverte d'un petit duvet presque imperceptible, piquant à peu près comme les orties. Ses branches courent & rempent sur la terre sans s'élever, leur écorce qui est assez mince est d'un rouge obscur, le bois est gris ou blanc, spongieux, molasse, flexible, en assez grande quantité, & garni

Ipsecacuana .





de beaucoup de feüilles. Les fleurs sont 1699.
blanches, composées de cinq feüilles
avec un petit bouton, qui produit des
bayes brunes, qui renferment de petites
semences en forme de lentilles de cou-
leur jaunâtre, dures & ameres.

La racine est longue, menuë, nouë-
se, & de la couleur de son espece, c'est-
à-dire, blanche ou grise.

L'effet qu'elle produit est de faire vo-
mir une bile acre, dont l'acide corrompt
les alimens, & excorie les intestins, après
quoi il resserre par une opération qui lui
est particuliere. Ce sont ces deux choses
propres uniquement à l'Ipecacuanha qui
le font regarder comme le remède le
plus spécifique qu'on ait encore trouvé
pour la dissenterie & le flux de sang, &
qui durera selon les apparences jusqu'à
ce qu'on mette quelque nouveau simple
à la mode qui éclipse celui-ci, comme il
est arrivé à tant d'autres, dont à peine
on connoît à présent le nom, quoique
dans le tems de leur vogue on ne parlât
par tout que de leurs vertus, & des effets
miraculeux qu'ils produisoient.

Je n'ai point été dans le pais qui pro-
duit seul, à ce qu'on dit, le veritable
Ipecacuanha, ainsi ce que j'en vais dire,
est sur la foi d'autrui.

1699. L'Ipecacuanha brun ou noir comme on le voudra appeller, a les feüilles assez semblables à celles de la parietaire, pointuës aux deux extrémitez, partagées par une nervure, d'où sortent plusieurs rameaux, elles sont d'un verd brun par-dessus, plus pâles par-dessous, charnuës, molles, & couvertes d'un petit duvet rude. Les fleurs qui sortent à côté du pédicule qui soutient les feüilles sont par bouquets de dix, douze, ou quinze ensemble, elles sont composées de cinq petites feüilles blanches, & d'autant d'étamines de même couleur; ausquelles succedent des bayes d'un rouge brun, qui sont remplies d'une pulpe blanche qui renferme de petites graines ou semences dures, de couleur jaunâtre, de la figure des lentilles.

Préparation de la racine. La racine étant tirée de terre doit être séchée à l'ombre, & non pas au Soleil. Lorsqu'elle est nouvelle & séchée comme je viens de dire, elle est très-amere, & elle picotte la langue par son amertume; c'est ce qui fait qu'on la croit chaude & sèche au second degré.

Elle produit les mêmes effets que les deux autres espèces, mais avec plus de force & de promptitude, & par conséquent plus de danger.

On prend une dragme ou deux de 1699.
cette racine, on la pile, & on la met
en infusion pendant une nuit, dans du
vin mêlé d'égale quantité d'eau. On la
passe par un linge après l'avoir un peu
fait bouillir sur le feu, & on la donne
ainsi au malade.

Il est certain que cette racine & quan-
tité d'autres simples qui viennent de l'A-
mérique produiroient toujours les mê-
mes effets, comme ils les produisoient
lorsqu'on a commencé à s'en servir, si
on les avoit aussi bons & aussi récents
qu'on les avoit pour lors, & que ceux
qui les ordonnent, ou qui les préparent
n'y voulussent mettre rien de leur inven-
tion, & s'en tenir à la première recette;
mais à force de changer la manière de
les accommoder, & à force d'être gar-
dez dans les Boutiques sans être renou-
vellez, ils perdent tout leur suc & leur
vertu, comme il est aisé de voir, en les
goûtant; & les différentes manières de
les préparer, achevent de les gâter.

Cette plante aime les lieux humides,
& ne veut point être cultivée. On a re-
marqué que celles qu'on a cultivées dans
des jardins, n'avoient presque aucune
vertu.

Jean de Laët, dans le quinzième Livre

— 34 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1699. de sa Description des Indes Occidentales Chapitre dix-huitième, fait mention d'une plante qu'il appelle Igpecaja, ou Pigaia qui guérit la dysenterie. Il dit, que son tuyau est haut d'une demie coudée, & sa racine de même longueur, il dit, qu'elle ne produit que quatre ou cinq feuilles de fort mauvaise odeur. Que sa racine étant pilée & laissée une nuit dans l'eau au serain, & passée ensuite par un tamis, & donnée à un malade, le purge d'une manière, qu'elle arrête en même-tems le flux de ventre.

Quoique cette Description ne convienne pas tout-à-fait à l'Ipecacuanha, j'aime mieux croire que c'est la même chose, mal expliquée, & mal nommée.

CHAPITRE IV.

Assassinat commis à la Martinique. Punition & mort très-chrétienne de l'assassin.

Pendant que je demeurois au Mouillage pour rétablir ma santé, & faire travailler au Bâtiment de notre Convent, il arriva que le Jeudi 25 Juin étant sorti de la Maison un peu avant le

jour, pour mettre mes Ouvriers en besogne, j'entendis du bruit dans une maison qui étoit vis-à-vis de notre Eglise. La curiosité m'en fit approcher de plus près pour voir ce que c'étoit, & comme je connoissois le Maître de la maison, je ne fis point difficulté d'y entrer ayant trouvé la porte de la Boutique ouverte. Je fus surpris d'entendre qu'il tomboit quelque liqueur du plancher, dont quelques gouttes tomberent sur mon habit. Je sortis pour voir ce que c'étoit, & je fus bien étonné quand je vis que c'étoit du sang, qui continuoit de tomber à travers le plancher. J'appellai le Maître de la maison, & un jeune homme qui logeoit avec lui depuis quelque tems, à qui j'avois donné les derniers Sacremens depuis douze à quinze jours, parce qu'il avoit été attaqué de la maladie de Siam. Mais voyant que personne ne me répondoit, quoique j'entendisse du remuement dans la chambre, je ne doutai point qu'il ne fût arrivé quelque meurtre. C'est pourquoi j'appellai de nos Nègres pour venir avec moi. La premiere pensée qui me vint, fut que le Maître de la maison, qui étoit fort brutal, & fort sujet au vin, avoit tué le jeune homme qui logeoit chez

— 36 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1699. lui. Cet homme s'appelloit Croissant.
Il étoit de Paris, fils à ce qu'on disoit,
d'un Chandelier demeurant à la Porte
S. Denis aux trois Croissans.

Je montai doucement à la chambre,
& l'ayant trouvé entr'ouverte, je vou-
lus entrer; mais je fus repoussé assez ru-
dement par ce jeune homme, qui ferma
la porte sur lui au verouïil, & lui ayant
demandé d'où venoit ce sang qui tom-
boit du plancher, il me répondit que ce
n'étoit rien. Je connus alors que je m'é-
tois trompé, & que c'étoit Croissant
qui avoit été assassiné. Comme je l'en-
tendois encore se remuer, & se plaindre
je descendis, j'appellai du monde, &
ayant fait apporter une pince de fer, je
fis enfoncer la porte, afin de voir si le
blessé seroit encore en état de recevoir
quelque assistance spirituelle ou corpo-
relle. Nous trouvâmes le jeune homme
à demi vêtu, couché dans son lit, qui
faisoit semblant d'avoir peur que nous
ne fussions venus pour le tuer, comme
on avoit tué Croissant, à ce qu'il di-
soit. Nous le découvrîmes enfin ren-
versé sous des matelas, des chaises &
des tables, qui expiroit, tellement
meurtri & défiguré, que cela faisoit
horreur.

On faisoit le jeune homme. On remar- 1699.
qua qu'il avoit la naissance des ongles
toute pleine de sang, ce qui ayant donné
lieu de le faire déchauffer, on vit que ses
pieds, ses jambes, & ses genoux en
étoient tous remplis; & comme il lui
manquoit beaucoup de cheveux d'un
côté, on s'apperçût que Croissant les
tenoit dans sa main. Cet assassinat dont
il étoit facile de connoître l'auteur nous
surprit tous: car ce Croissant étoit un
homme extrêmement robuste & vigou-
reux, qui auroit mis en pièces dix per-
sonnes comme ce jeune homme, qui
n'avoit que dix-neuf ans, d'une com-
plexion fort délicate, & qui ne faisoit
que de relever du mal de Siam, qui l'a-
voit réduit à l'extrémité. On trouva
dans un coin de la chambre le marteau
dont il s'étoit servi pour commettre ce
meurtre, il étoit tout rouge de sang,
ce qui ayant donné lieu de chercher
l'épée ou le poignard, dont il paroissoit
plusieurs coups dans le corps du mort,
on trouva enfin un couteau ensanglanté
dans la paillasse du lit où ce jeune hom-
me couchoit, qui fut reconnu par un
des assistans, pour être celui-là même
que ce jeune homme lui avoit emprunté
deux jours auparavant, & qu'on lui

— 38 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1699 avoit vû aiguïser la veille avec beaucoup
de soin.

Le cadavre ayant été visité par les Chirurgiens fut trouvé blessé de vingt-trois coups de marteau & de couteau; & le jeune homme ayant été conduit en prison, on lui fit son procès. Il m'envoya prier de l'aller voir, j'y fus; il me conta tout le détail de sa mauvaise action, & me dit, qu'il l'avoit niée au Juge, & qu'il étoit résolu de ne la confesser jamais. Je lui dis, que la défense étoit de droit naturel, mais que son crime étoit si clair, qu'il ne me paroïssoit pas qu'il y eût aucun moyen d'échapper la mort en le niant, & qu'ainsi il étoit obligé de l'avoïer, pour mettre en repos la conscience des Juges, & pour faire connoître qu'il n'avoit été conseillé, ni aidé de personne pour commettre ce meurtre. Comme le procès étoit en état, il fut jugé le lendemain, & ensuite conduit au Conseil, où son jugement fut confirmé, & lui renvoyé au Fort S. Pierre pour être rompu vif, & puis étranglé devant la maison où il avoit commis le crime.

Je l'avois disposé pendant qu'on instruisoit son procès à faire une confession générale, & je me servis des deux jours

qu'il demeura en prison après son jugement, pour la lui faire faire. Il envoya chercher le Juge & le Greffier, & leur dit, que quoiqu'il n'eût jamais avoué qu'il étoit l'auteur du meurtre de Croissant, il l'avoüoit à présent, & leur confessoit qu'il l'avoit commis seul, sans l'assistance, ni le conseil de qui que ce fût; qu'il y avoit été porté par la crainte que Croissant ne fît vendre à vil prix quelques marchandises qu'il avoit, comme il l'en avoit menacé, pour se payer de ce qu'il lui devoit pour sa nourriture depuis qu'il étoit chez lui, qu'il avoit attendu que Croissant fut bien endormi, après s'être retiré fort tard & fort yvre; qu'il l'avoit frappé d'abord d'un coup de marteau dans la tempe, & d'un autre coup sur le front; que Croissant l'avoit pris par les cheveux, mais que comme il étoit étourdi de ces deux coups, il avoit eu le tems de le frapper d'un coup de couteau dans la gorge, & de tous les autres coups dont on l'avoit trouvé blessé. Le Greffier écrivit cette confession sur son Registre, & la fit signer au coupable.

Je me rendis de grand matin à la prison le jour qu'il devoit être executé, pour passer la journée avec lui. Le Géo-

1699. lier ayant quelque affaire en Ville me pria de fermer la porte de la prison après lui, & de la lui ouvrir quand il reviendrait. Les autres prisonniers étoient renfermez dans les chambres; de sorte que je me trouvai seul avec ce jeune homme assis sur un banc dans la cour, il est vrai qu'il avoit les fers aux pieds. Il me vint en pensée de le faire sauver, puisque j'en trouvois l'occasion si favorable. Je le lui dis en même-tems, & je l'avertis qu'il n'y avoit point de tems à perdre, & que s'il vouloit s'aider, je lui donnerois le moyen de se cacher chez de mes amis jusqu'à ce qu'on pût le faire embarquer. Je lui montrai le marteau & le ciseau pour se déserrer, & la clef qui étoit à la porte. Il se mit à rêver, & je voyois qu'il étoit combattu entre ce que je lui proposois, & ce qu'il se sentoît inspiré de faire. A la fin je m'impaiement voyant qu'il ne prenoit point de résolution, je lui dis que les momens étoient précieux, & qu'en pareille occasion il n'y avoit pas tant à délibérer. Mais sa réponse me surprit encore plus que son crime n'avoit fait. Mon Pere, me dit-il, je vous remercie de votre bonté, vous ne me connoissez pas comme je me connois; je suis naturellement méchant; j'ai commis un

grand crime , & quoique ce soit le pre- 1699.
mier , Dieu qui permet que la Justice
m'en châtie , me fait comprendre dans
ce moment qu'il vaut mieux que je souf-
fre la mort pour l'effacer , en ayant autant
de regret qu'il m'en inspire à présent ,
que de me mettre en danger de n'avoir
pas ce même regret quand j'en aurai
commis un autre peut-être plus grand ,
auquel mes mauvaises inclinations me
portent. J'admirai la force de la grace
dans ce jeune homme , & je passai avec
lui le reste de la journée à parler de
Dieu.

L'heure du supplice étant arrivée , je
l'y accompagnai. Il se mit à genoux de-
vant notre Eglise sans qu'il y fut obligé
par sa Sentence , ni que je le lui eusse
inspiré , & après avoir demandé pardon
à Dieu de son crime , il le supplia de
vouloir recevoir la peine qu'il alloit souf-
frir pour les pechez de celui qu'il avoit
tué. Il me pria ensuite de demander par-
don pour lui à tous les assistans du mau-
vais exemple qu'il leur avoit donné , les
avertir de se rendre sages à ses dépens , &
leur demander quelque part dans leurs
prieres. Il monta après cela sur l'écha-
faut , se mit à genoux , se réconcilia
encore une fois , & après que je lui eûs

Mort
chrétien-
ne de
l'assassin.

1698. donné la dernière absolution il se dépouilla, s'étendit sur la croix, & reçut les coups avec tant de constance, qu'il ne dit jamais autre chose pendant ce tourment que deux ou trois fois le nom de Jesus d'une voix fort modérée. Je levai le mouchoir que je lui avois jetté sur le visage lorsque le Bourreau le frappoit; & l'ayant exhorté à former un dernier acte de contrition, & de confiance en la miséricorde de Dieu, pendant que le Bourreau descendoit sous l'échafaut pour l'étrangler, il leva les yeux au ciel quand il sentit les premières étreintes de la corde, & les tournant ensuite sur moi d'une manière pleine de douceur, il expira comme un prédestiné. Je dois avoier ici qu'après un si grand crime, sa mort ne laissa pas de toucher très-sensiblement tous les assistans, tous pleuroient, le Juge même, & le reste de la Justice se retirèrent avant que l'Exécuteur commençât à le frapper, personne n'ayant le courage de voir tant de contrition, tant de résignation, & tant de fermeté dans un âge si tendre. Je voulus m'acquitter de ce que je lui avois promis, & le recommander aux prières des assistans, mais les larmes ayant bientôt étouffé le discours que j'avois com-

mencé, je suivis tout le peuple qui entra dans l'Eglise pour prier Dieu pour lui. 1699.

Je l'enterrai au commencement de la nuit dans notre Cimetiere à côté de celui qu'il avoit tué, & j'aurois eu de quoi garnir de linceuls tout un Hôpital si j'avois voulu recevoir tous ceux qu'on m'apporta pour l'ensevelir.

Il s'appelloit Louïs ***. Il étoit fils d'un Marchand de l'Evêché de Nantes, où il avoit des parens riches & assez considérables.

CHAPITRE V.

Nombre extraordinaire de fols à la Martinique. Mort de plusieurs Religieux.

JE ne sçai quelle Etoile avoit passée sur la Martinique cette année; mais on n'y avoit jamais vû un tel désordre, & un si grand nombre de fols. Beaucoup de gens sans fièvre, & sans aucun autre mal apparent eurent des transports au cerveau, perdirent le jugement, & se mirent à courir les ruës où ils faisoient mille extravagances.

Un d'eux étant venu sonner à la porte

1699 de notre Convent, le Pere Cabasson
 Histoire d'un fol, & d'un de nos Reli-
 gieux. notre Superieur qui se trouva dans la
 salle, alla lui ouvrir. Ce fol qu'on ne
 connoissoit pas encore pour tel, lui de-
 manda s'il n'étoit pas le Superieur, &
 ayant sçû qu'il l'étoit, il lui dit : je croi
 que vous êtes assez homme de bien pour
 desirer d'être Saint, & comme je vous
 aime, je suis venu exprès ici pour vous
 tuer, afin de vous faire martyr, & en
 disant ces paroles, il tira un grand cou-
 teau de sa poche. Le Pere Cabasson qui
 n'aspiroit pas si haut, & qui se conten-
 toit de mourir Confesseur, lui ferma la
 porte au nez, qu'il baricada par der-
 riere. Merlet, c'étoit le nom de ce fol,
 fut fort scandalisé de ce procedé, & dit,
 en se retirant, & remettant son couteau
 dans sa poche, cet homme m'a bien
 trompé. Je croyois qu'il avoit envie
 d'être Saint, mais puisqu'il en a perdu
 l'occasion, il ne me trouvera pas tou-
 jours d'humeur à lui procurer l'hon-
 neur du martyr, il viendra dix fois
 me le demander avant que je le fasse.

Le même fol étant venu le lendemain
 dans la Sacristie lorsque je me deshabil-
 lois après avoir dit la Messe, me dit,
 qu'il avoit un avis à me donner, qui
 étoit, que si je ne disois pas la Messe

plus vite , il m'apprendroit à lire. Ce 1699.

compliment ne me plut point du tout : il étoit armé d'un gros bâton , j'étois seul avec lui , & il en auroit mangé quatre comme moi. Je crus qu'il falloit jouer d'adresse pour me tirer de ce mauvais pas. Ah ! Monsieur Merlet, lui dis-je, il y a long-tems que je cherche l'occasion de vous donner à déjeûner , je vous ai obligation , il ne faut pas que vous m'échappiez aujourd'hui , & sans lui donner le tems de me répondre , je le pris par la main comme pour le conduire au Convent ; mais en passant par l'atelier où étoient nos Tailleurs de pierre , je lui fis donner un déjeûné de coups de règle , dont il eut sujet de se souvenir pendant quelque tems. Je fis ensuite mes plaintes à la Justice , qui fit enfermer sept ou huit de ces fols , qui auroient enfin causé du désordre.

Il y en avoit déjà eu quelques-uns qui s'étoient noyez , d'autres s'étoient brisez en tombant du haut des arbres & des falaises , où ils étoient montez pour s'exercer à voler en l'air. La prison & le bâton en rendirent quelques-uns un peu plus sages , & entr'autres Merlet , qui depuis ce tems là ne vouloit plus venir chez nous , & lorsqu'il me rencontroit

1699. dans les ruës , il rebrouffoit chemin , ou bien il entroit dans quelque maison pour m'éviter.

Il y eut le Chirurgien d'un Vaisseau qui ne fut pas si heureux. Son Capitaine le voulut faire mettre aux fers pour arrêter le cours des extravagances qu'il faisoit à tous momens ; il s'échapa des mains de ceux qui le tenoient , & sauta à la mer ; mais il eut le malheur de tomber auprès d'un puissant Requien qui le reçût un peu plus discourtoisement , que la Baleine ne reçût autrefois le Prophète Jonas ; car il lui emporta la tête , & auroit entraîné le reste du corps , si des Matelots qui étoient dans une Chaloupe ne l'en eussent empêché.

La petite verolle & le mal de siam emporté : beau coup de monde.

La petite verolle succeda à la folie ; elle s'attacha aux Nègres , dont elle emporta un très-grand nombre , comme elle avoit emporté l'année précédente quantité de femmes blanches.

La maladie de Siam recommença ses ravages plus fortement qu'elle n'avoit encore fait. Entre un très-grand nombre de gens qu'elle emporta , ceux qui furent les moins regrettez , furent une troupe de Commis , qui étoient venus avec un nommé la Bruneliere , habile homme , s'il en fut jamais dans le métier de Zachée.

Ils avoient amené une petite Frégate 1699.
pour courir autour des Isles, & empê-
cher que personne ne pût faire le Com-
merce avec les Etrangers, quoique selon
le bruit commun, ils n'eussent pas de
scrupule là-dessus, quand ils pouvoient
le faire pour leur compte. Comme cela
n'accommodoit ni les François, ni les
Etrangers, deux Bâtimens Anglois ou
se disant tels, la rencontrèrent sous la
Dominique, lui firent une querelle d'Al-
lemand, & la maltraitèrent beaucoup.
Cela joint au mal de Siam débarassa les
Isles de presque tous ses Commis, quoi-
que trop tard: car ils avoient déjà fait
plus de mal, qu'on ne pourra peut-être
jamais en réparer.

Les Ordres Religieux qui ont des
Missions aux Isles ne furent pas exempts
des funestes influences de cette année.
Outres plusieurs Jésuites qui moururent
du mal de Siam, à la Martinique & à la
Guadeloupe, le Superieur de leur Mis-
sion à Cayenne fut étouffé dans une
pièce de Cannes, où le feu s'étoit mis par
accident. Son zèle pour le bien de sa
Compagnie l'emporta si loin, que quand
il voulut se retirer, il ne fut plus tems.
La fumée l'étouffa. On le trouva même
un peu grillé, tenant encore son Crucifix

Morts de
plusieurs
Peres Jé-
suites.

1699. entre ses bras. C'étoit un homme d'une très grande pieté, & qui méritoit un meilleur sort ; mais on va au ciel par toutes sortes de voyes, pourvû que Dieu nous trouve prêts quand il nous appelle.

Mort
d'un Pe-
re Car-
me.

J'ai oublié de marquer en son lieu qu'on avoit pris possession de la partie Françoisé de Saint Christophe vers les Fêtes de Noël de l'année précédente. Les Carmes Chauffez de la Province de Touraine y avoient une Habitation tant à eux qu'à leurs Créanciers, qui avoit été ruinée comme les autres pendant le long-tems que les Anglois en avoient été maîtres. Les Carmes établis à la Guadeloupe y envoyerent un de leurs Religieux pour prendre possession de leurs Terres, & conserver leurs droits ; mais celui-ci ayant trouvé l'Eglise, le Convent & la cuisine entierement ruinez, en conçût tant de douleur, que le mal de Siam l'ayant attaqué dans le même-tems, il ceda à tant de maux, & mourut en très-peu de momens.

Capucin
assassiné.

Les Capucins eurent leur part de ce désastre commun. Ils avoient un de leurs Peres à l'Isle Saint Martin, qui étoit un bon petit homme, autant de mës amis qu'on le pouvoit être. Il se broüilla avec

un

un Caraïbe libre nommé Louïs , qui le servoit par amitié depuis assez long-tems, & les suites de leurs broüilleries furent si terribles , que le Caraïbe lui coupa la gorge. Les Habitans étant venus le matin pour entendre la Messe , furent fort surpris de ne voir ni le Capucin , ni son Caraïbe. La curiosité en ayant porté quelques-uns à regarder au travers des roseaux qui palissadoient la maison , ils apperçurent le Capucin étendu par terre ; on enfonça la porte , & on trouva que ce pauvre Religieux avoit réellement la gorge coupée , & plusieurs autres blessures. Comme il étoit évident que c'étoit le Caraïbe qui avoit fait le coup , on le chercha avec tout le soin possible , mais inutilement. Ce ne fut qu'environ un an après , qu'un Chasseur trouva les restes de son cadavre au pied d'un arbre où il paroïssoit qu'il s'étoit pendu ; du moins y avoit-il encore un bout de corde attachée à une branche au-dessus du cadavre. On trouva dans le centre des branches un fusil , & quelques autres choses qu'il avoit volées au Capucin.

Le Pere Casimir Jurelure , Vicaire Provincial des Religieux de la Charité , s'en alla en l'autre monde d'une maniere

1699. aussi funeste que la précédente, quoique toute différente. Il faisoit faire un défriché dans les terres qu'ils ont au Morne-Rouge de la Martinique, afin d'y planter des Cacoyers. Il eut envie de voir l'effet qu'un très gros arbre qu'on abbattoit, feroit en tombant. Les Nègres qui y travailloient, & un autre Religieux plus expérimenté que lui, lui dirent bien des fois de changer de place, & de s'approcher du pied de l'arbre, où il y a toujours moins de danger que dans tout autre lieu: il ne jugea pas à propos de suivre leurs conseils, & demeura où il étoit; l'arbre tomba enfin, sa curiosité fut satisfaite, mais il en porta les nouvelles en l'autre monde, car il en sentit tout le poids. Une des grosses branches de cet arbre ayant attrapé en passant celui derrière lequel ce curieux s'étoit posté, le renversa par terre, & l'arbre en tombant le renversa aussi, & l'enterra si bien qu'on fut plus de deux heures à le chercher; & quand on l'eût découvert & retiré de dessous cet arbre, il étoit tellement brisé, qu'il sembloit qu'on l'eût pilé dans un mortier.

Reli-
gieux de
la Char-
té écrasé.

Pour nous qui étions demeurez les derniers à nous ressentir de ces malheurs, nous ne fûmes pas pour cela les plus mal

partagez. Le Pere Estret qui m'avoit succédé dans la Charge de Procureur-Syndic de notre Mission de la Martinique se blessa grièvement en tombant de cheval, & comme c'étoit auprès de la riviere, & qu'il faisoit un orage épouventable de pluye, la riviere en se débordant l'entraîna à la mer, qui le reporta sur le rivage, où on le trouva le lendemain matin. Ce malheur arriva le Jeudi au soir 26 Novembre.

Le Syndic de Jacobins est noyé.

Il y avoit environ trois semaines que j'avois quitté la Paroisse de Sainte-Marie pour venir desservir celle de la Grande-Ance, en attendant que le Religieux qui en étoit nommé Curé fût arrivé de la Guadeloupe, où je devois aller prendre le soin & l'administration de notre temporel. Le Pere Estret étoit venu chez moi chercher trois cens écus que j'avois reçu pour le compte de notre Maison d'un Marchand de la Basse-terre.

Pendant que nous dînions le tems se mit à la pluye, qui augmenta de telle sorte, qu'il n'y avoit aucune apparence qu'il pût s'en retourner au Fonds Saint Jacques. Je fis tout ce que je pûs, pour le retenir à coucher, & n'en pouvant venir à bout, je le fis accompagner par

1699. un grand Nègre, pour l'aider à passer les rivières. Il s'en servit seulement pour les deux premières, c'est-à-dire, la rivière du Lorrain & la rivière Macé, après quoi il me le renvoya. Il trouva au Bourg du Marigot quelques Habitans de Sainte-Marie, que le mauvais tems empêchoit d'aller plus loin, qui le preserent très-fort de s'arrêter avec eux, mais il n'y eut pas moyen: il voulut continuer son voyage, & contre son ordinaire, il faisoit marcher son cheval si doucement, malgré la grosse pluyé qui tomboit, qu'un de ces Habitans dit, qu'il sembloit qu'il alloit à la mort; à quoi un Officier répondit: vous avez raison, assurément il se noyera en passant quelque rivière, & si nous partons demain de bonne heure, nous trouverons son corps au bord de la mer. Ce fut une véritable prophétie: car cet Officier nommé Monsieur de Survillée alors Capitaine d'une Compagnie de la Marine, qui étoit son ami particulier, & qui avoit fait tous ses efforts pour l'empêcher de continuer son malheureux voyage, étant parti le lendemain matin du Marigot pour s'en retourner chez lui à Sainte Marie, trouva les Nègres de notre Habitation, qui enlevoient le

corps que la mer avoit rejeté sur le bord de l'Ance, & il eut la bonté de m'en donner avis. 1699.

Comme le Pere Estret n'avoit personne avec lui, on n'a pû sçavoir au vrai comment la chose s'étoit passée. Son cheval qu'on trouva tout sellé dans la savanne fait croire que le Pere en étoit tombé en descendant le Morne par un endroit fort rapide, où il avoit coûtume de passer pour abreger un peu son chemin, & que le coup qu'il avoit à la tête l'ayant étourdi, il étoit demeuré dans le ruisseau, duquel on remarqua la glissade du cheval, & qu'il y avoit été suffoqué, ce ruisseau s'étant débordé l'avoit entraîné dans la riviere, qui n'en étoit qu'à huit ou dix pas, & la riviere dans la mer. Cette mort me toucha beaucoup: car c'étoit un fort bon Religieux, & quoiqu'il n'eût pas tout-à-fait les talens nécessaires pour l'emploi dont on l'avoit chargé, il y avoit lieu d'espérer qu'il les acquereroit avec le tems. Nos Peres me presserent beaucoup de rompre les engagements que j'avois pris à la Guadeloupe, & de me charger encore une fois du soin de notre temporel à la Martinique. Je ne crus pas le devoir faire; au contraire, j'écrivis pour presser le départ

— 54 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1699. du Religieux qui me devoit relever, de
crainte que la complaisance pour mes
amis, ne m'engageât de nouveau dans
les embarras du Fonds Saint Jacques.
On trouva le sac où étoient les trois
cens écus dans des broussailles au bord
de la riviere, ce qui contribua à conso-
ler un peu notre Superieur de la perte de
son Syndic.

CHAPITRE V.

De la Famille de Messieurs de la Guarigue.

Monsieur de Survilliee dont j'ai
parlé dans le Chapitre précédent
est Créolle de Saint Christophe. Son
nom de famille est la Guarigue. Il est
fils du sieur de la Guarigue
premier Capitaine-Colonel de toutes les
Milices de Saint Christophe.

M. de la Guarigue étoit Parisien, d'u-
ne famille considerable par son ancien-
neté, sa noblesse & ses alliances. Ses
parens lui firent prendre le parti des ar-
mes étant encore fort jeune, comme le
partage ordinaire des Cadets. Il servit en
cette qualité dans le Régiment des Gar-

des, qui étoit en ce tems-là l'école de la jeune Noblesse. Il y fut pendant fix à sept ans, & se trouva aux Batailles de Fribourg, de Mariandal, de Nortlingue, sous le Maréchal de Turenne, & à quelques Sieges qui se firent en Flandres & en Allemagne, depuis l'année 1642. jusqu'en 1648. que la Paix conclië à Munster entre la France, l'Allemagne, la Suede, & les autres Puissances du Nord, lui donnant peu d'espérance d'être avancé, parce qu'on fit alors une grande réforme, il revint chez lui pour se remettre de six Campagnes consécutives qu'il avoit faites, dans lesquelles il avoit eu le malheur d'être blessé trois fois très-dangereusement. Son Oncle, le Commandeur de Raucourt qui l'aimoit, crut que l'Amérique lui seroit plus favorable; il l'équipa, & l'envoya à son ami intime le Bailly de Poincy Lieutenant Général des Isles Françoises, & Seigneur particulier de celles de Saint Christophe, Sainte Croix, Saint Martin, & Saint Barthelemy, à qui il le recommanda comme un jeune homme de grande espérance, & son neveu.

Le mérite personnel du sieur de la Guarigue plutôt que cette recommandation, lui acquit bien-tôt l'estime du

1699. Bailly de Poincy : il le prit en affection, & voulut se charger du soin de sa fortune. Peu de mois après qu'il fut arrivé il lui donna une Compagnie de Milice, n'y ayant point alors d'autres Troupes dans les Isles. Il l'employa dans toutes les expéditions qu'on fit contre les Anglois pour les chasser de l'Isle de la Tortue dont ils s'étoient emparez, & contre les Espagnols, sur lesquels on reprit Sainte Croix qu'ils avoient enlevée aux Hollandois, & en diverses autres entreprises qu'on fit sur eux, tant dans les Isles, qu'en Terre ferme jusqu'à la Paix de 1660. Il s'acquit beaucoup de gloire & de réputation dans toutes ces occasions, dont il seroit trop long de rapporter le détail.

M. de Poincy voulut enfin le fixer & l'établir. Il lui fit épouser une des filles du sieur de Rossignol Officier des plus considérables, & des plus riches de l'Isle, dont une autre fille épousa ensuite le sieur de Poincy neveu du Bailly de ce nom. Et pour donner au sieur de la Guarigue un rang au dessus de tous les autres Officiers, & le mettre à la tête de toutes les Troupes, & lui en donner le Commandement, il donna le titre de Compagnie Colonnelle à celle que le sieur de

la Guarigue commandoit depuis quelques années, qui étoit une des quatre du Quartier de la Basseterre, & si nombreuse, qu'elle seule pouvoit passer pour un Régiment, puisqu'on y a souvent compté plus de neuf cens hommes, comme il est aisé de le justifier par les Rôles de ce tems-là. Ce fut ainsi que le Bailly de Poincy donna le Commandement de toutes les Troupes de son Gouvernement au sieur de la Guarigue qui n'avoit au-dessus de lui, que le sieur de Poincy neveu du Seigneur de l'Isle, qui étoit Gouverneur particulier: car on ne connoissoit point encore alors dans les Isles les Lieutenans de Roi.

Le Bailly de Poincy étant mort vers la fin de 1660. le Chevalier de Sales qui lui succéda, eut les mêmes égards pour le sieur de la Guarigue; & comme il le connoissoit pour un homme également prudent & brave, & qui d'ailleurs étoit le premier Officier de son Gouvernement, il lui donna toute sa confiance, & ne faisoit rien sans le consulter.

Tout le monde convient que ce fut le sieur de la Guarigue qui empêcha que les Anglois ne surprissent le Chevalier de Sales, à la faveur des Concordats d'une parfaite neutralité qu'ils avoient

1699. signez tout recemment. Il connoissoit leur genie à fond, & sçavoit qu'ils ne voyoient qu'avec une extrême jalousie l'état florissant de la Colonie Françoisé de Saint Christophe, & qu'ils mettroient tout en usage pour la détruire, lorsqu'ils croiroient le pouvoir faire. Il avertit le Chevalier de Sales de ne se point fier à leurs belles paroles, & ayant sçû par les intelligences qu'il entietenoit chez eux, les mesures qu'ils prenoient, il engagea M. de Sales de se mettre en état, non-seulement de n'être pas surpris, mais de les attaquer, dès qu'on s'appercevroit qu'ils voudroient commencer la guerre.

Pour bien entendre ce que je vais dire de cette Guerre où le sieur de la Guarique s'est acquis trop de gloire, pour ne lui pas rendre la justice qui lui est dûë, il faut se souvenir de ce que j'ai dit dans la Préface de ma premiere Partie, de la situation de l'Isle de Saint Christophe, & de la maniere dont elle est partagée entre les François & les Anglois. Je le répeterai ici en deux mots pour la commodité du Lecteur.

L'Isle est divisée en quatre quartiers. La pointe de l'Est, & celle de l'Ouest forment les deux Quartiers François.







Les côtes de l'Isle qui regardent le Nord 1699.
& le Sud sont les deux Quartiers Anglois. La petite riviere de la Pentecôte au Sud-Sud-Oüest sépare le Quartier de la Basseterre Françoise, de la Basseterre Angloise. C'est le Quartier principal & le plus considérable des François, la résidence du Général, le Siege du Conseil, l'endroit du plus grand Commerce : il y avoit une petite Ville, & un Fort qui n'a jamais valu grand chose, & qui a toujours été fort negligé, la bravoure de nos Insulaires leur ayant toujours tenu lieu de murailles & de forteresses. La riviere de Cayonne à l'Est-Nord - Est sépare la même partie Françoise d'avec la partie Angloise, qui est au Nord, & qu'on appelle la Cabesterre Angloise. C'est dans cette partie Angloise qu'on trouve la ravine de Nicleton ou à Cabrittes, & le Quartier appelé les cinq Combles, elle peut avoir trois lieuës ou environ de longueur, & se termine à un Cap & une Ravine, auprès de laquelle les François ont une espèce de Fortin appelé le Fort Louïs. C'est à cet endroit que commence la Cabesterre Françoise, qui regarde le Nord, d'environ trois lieuës & demie de tour, & qui finit à un autre petit Fort situé à la pointe de

1699. *Sable* à l'Ouest où commence la *Basse-terre* Angloise. Les Anglois ont aussi un petit Fort en cet endroit, mais leur Forteresse la plus considerable est à une lieuë ou environ de la pointe de *Sable* au lieu appellé la grande Rade. On la nomme le Fort Charles. Les deux Quartiers Anglois, c'est-à-dire, celui de la *Carbesterre* & de la *Basse-terre* se communiquent par un chemin qu'ils ont pratiqué, au travers des bois & des montagnes, qui sont au centre de l'Isle; mais les Quartiers François ne peuvent avoir de communication que par les chemins ordinaires qui sont près le bord de la mer, qui sont communs aux deux Nations, & qui cessent de l'être dès qu'elles sont en Guerre, aussi bien que celui des bois & des montagnes que les Anglois gardent exactement, & sans beaucoup de peine dans ces tems-là.

Cette connoissance supposée, il faut sçavoir, que le Roi ayant déclaré la Guerre aux Anglois en 1666. ceux des Isles qui n'avoient signé les Concordats d'une parfaite Neutralité que pour endormir les François, & les surprendre plus facilement, firent venir des Troupes de *Nieves*, *Antigues*, *Monferrat*, & de *Saint Eustache*, pour grossir les

leurs , & attaquer les François avec 1699.
plus d'avantage , & les détruire entièrement.

En effet on vit le Dimanche 20 Avril 1666. nombre de Barques & de Chaloupes chargées de Troupes & de Milices qui venoient de Nièves , & qui débarquerent à la grande Rade ; & on scût que le Colonel Morgan Gouverneur de Saint Eustache étoit venu joindre le Colonel Waits , Gouverneur de la partie Angloise de Saint Christophe avec toutes les Troupes & les Milices qu'il avoit pû tirer de son Gouvernement , entre lesquelles il y avoit 360 Boucaniers , sur lesquels il comptoit beaucoup.

Ces renforts ayant beaucoup augmenté les Troupes Angloises de Saint Christophe , déjà supérieurs aux François de la même Isle , le Colonel Waits ne manqua pas dès le lendemain de faire marcher un Corps considerable vers la petite riviere de la Pentecôte , Frontiere des François & des Anglois à la Basseterre.

Le Chevalier de Sales en ayant avis , s'y posta aussi avec les quatre Compagnies de la Basseterre , dont la Colonelle commandée par le sieur de la Quarigue , en étoit une. Quoique ces Compagnies

1699. ne fussent pas alors tout-à-fait si nombreuses qu'elles étoient quelques années auparavant, il est certain qu'elles faisoient bien plus de monde que ne le marque mon Confrere le Pere du Tertre dans le quatrième Tome de son Histoire générale des Antilles : il s'est trompé en beaucoup de choses, & il paroît qu'il a écrit sur des Mémoires qui lui ont été envoyés par des gens que la passion & l'interêt conduisoient plutôt que le desir de faire connoître la verité à la posterité. J'ai demeuré trop long-tems sur les lieux pour n'être pas informé plus exactement que lui, de tout ce qui s'est passé dans cette Guerre, puisque j'ai vû quantité de gens d'honneur & de probité, qui y étoient présens, & dont en cas de besoin, je pourrois rapporter les témoignages, qui m'ont rapporté avec sincérité, sans passion, & sans interêt, comment les choses se sont passées, ainsi que je le vais dire.

Les Anglois voyant que M. de Sales avoit posté ses Troupes le long de la riviere de la Pentecôte, crurent qu'il demeureroit en cet endroit, qui lui étoit assez avantageux pour y soutenir leurs efforts, ou que ce seroit par-là qu'il déboucheroit, s'il prenoit le parti de les

attaquer. Mais ce n'étoit nullement son dessein. Il ne demeura dans ce poste que jusqu'à la nuit ; & aussi-tôt qu'elle fut assez noire pour couvrir ses mouvemens, il fit marcher toutes ses Troupes vers Cayonne, à la réserve d'un petit Corps qu'il laissa sur cette Frontiere, avec tous les Tambours des Compagnies, leur ordonnant de faire grand bruit, beaucoup de feux, & quand il seroit jour, bien des marches, & des contre marches, afin de persuader aux Anglois que toutes ses Troupes étoient toujours campées dans le même endroit. Il arriva à Cayonne vers la minuit, & s'y joignit aux deux Compagnies de ce Quartier-là, qui est la Frontiere des François & des Anglois du côté de l'Est-Nord-Est.

Le Mardi 22 Avril il attaqua les Anglois dès la pointe du jour. Il les trouva avantageusement postez de l'autre côté de la petite riviere ou ravine de Cayonne. Il prit la gauche afin d'avoir affaire à la droite des Ennemis, où il sçavoit que le Commandant des Anglois étoit avec ses Volontaires, & afin de voir plus aisément ce qui se passeroit dans l'action, parceque le lieu où il se trouvoit étoit plus élevé que celui de la

1699. droite de ses Troupes commandées par le sieur de la Guarigue à la tête de la Compagnie Colonelle.

Je ne sçai où le Pere du Tertre a pris que M. de Sales avoit nommé pour son successeur en cas de mort le Chevalier de Saint Laurent. Il n'y pensa jamais, & quand il en auroit eu la pensée, il n'étoit pas en son pouvoir de le faire. Les Isles n'appartenoient plus à la Religion de Malthe; il y avoit quatre mois & plus que la Compagnie en avoit pris possession, & il étoit trop sage pour entreprendre une chose de cette nature, qui dans les circonstances présentes pouvoit avoir des suites fâcheuses, puisqu'il connoissoit trop bien les Officiers pour les croire capables de souffrir ce passe-droit; d'autant plus que le Chevalier de Saint Laurent, le Chevalier de Grimault, & quelques autres dépendans de la Religion de Malthe n'avoient plus aucun caractère dans l'Isle, & ne se trouvoient en cette action que comme simples Volontaires, qui n'étoient demeurez dans le pais que pour achever quelques affaires particulieres, ou pour eux, ou pour leur Religion.

⚡ Ce point d'histoire est important, & j'ai crû être obligé de corriger l'erreur

de mon Confrere, après avoir fait toutes les diligences nécessaires pour me bien informer de la verité. On verra dans la suite, comment le Chevalier de Saint Laurent a eu le Gouvernement de Saint Christophe, & à qui il en fut redevable. Je reviens à mon sujet. 1699.

La gauche des Troupes Françoises, où étoit M. de Sales, fit plier après une longue résistance la droite des Anglois, & passa la ravine; mais la droite ayant trouvé devant elle un terrain de très-difficile accès, qui favorisoit extrêmement les Ennemis, fut repoussée jusqu'à deux fois; de sorte que les Officiers & les Volontaires qui étoient encore à cheval, furent obligez de mettre pied à terre pour mieux soutenir leurs gens; & le sieur de la Guarigue ayant fait cesser le feu, & mettre l'épée à la main, ils grimperent le revers de la ravine, & culbuterent enfin les Anglois dont ils firent un étrange carnage. Ceux-ci se voyant battus des deux côtez, se débanderent, & chercherent leur salut dans la fuite, poursuivis vivement par les François jusques auprès de la ravine de Nicleton, éloignée de près d'une lieue de la riviere de Cayonne.

Ce fut en cet endroit que le Chevalier

1699. de Sales arrêta ses gens avec beaucoup de peine, afin de leur faire prendre haleine, & les remettre en ordre, se doutant bien que les fuyards s'y seroient arrêtez, comme dans un lieu avantageux.

En effet, ceux qui étoient échapez de la défaite de Cayonne y ayant trouvé un Corps de Troupes qui venoit à leur secours, borderent cette ravine, jetterent quelques pelotons d'Infanterie dans des halliers où ils étoient cachez, ne faisant paroître que quelques Cavaliers çà & là, comme pour observer les mouvemens des François.

Un Officier nommé Saint Amour se détacha pour faire le coup de pistolet avec ces Cavaliers, mais ayant été enveloppé dans le moment, M. de Sales qui s'en apperçût poussa vers lui pour le dégager, suivi de quelques Officiers à qui il donnoit les ordres de cette seconde attaque. Tous se mêlerent avec les Ennemis qui plierent jusqu'à ce que nos gens se trouvant sous le feu d'un de ces pelotons d'Infanterie, en reçurent une décharge, dont deux coups porterent dans le corps de M. de Sales, & l'étendirent roide-mort. Quelques-uns de sa Compagnie furent blesez, & entr'au-

tres le sieur de la Guatigue y reçût un 1699.
coup de fusil chargé de trois balles dans les reins, de si près, que les trois balles ne firent qu'une seule ouverture. Cette blessure, toute grande qu'elle étoit, ne l'empêcha pas de courir à M. de Sales, qu'il ne croyoit que blessé; mais l'ayant trouvé mort, il le fit couvrir d'un manteau, pour dérober la vûe de cette perte à nos gens, qui voïant l'affaire engagée poussèrent les Anglois avec tant de bravoure, qu'ils leur firent abandonner ce passage.

Cependant le sieur de la Guarigue se retira un peu à l'écart, & ayant fait une espèce de bouchon ou de tente de son mouchoir, il le fit enfoncer dans sa playe, pour arrêter le sang, & se fit lier fortement avec son écharpe par son valet à qui il défendit de rien dire. Ayant aussi tôt regagné la tête des Troupes qui s'étoient arrêtées, après avoir poussé les Ennemis, il fut salué par tous les Officiers comme leur Chef, & prié de donner ses ordres, pour achever de défaire les Ennemis, qu'on voyoit se rallier, & prêts à s'unir à un autre Corps de leurs Troupes qu'on scavoit être campées au lieu nommé les cinq Combles, qui étoit leur quartier d'assemblée de toute la Ca-
besterre.

1699. Le sieur de la Guarigue sans rien dire de sa blessure, de crainte de faire perdre courage aux Habitans déjà ébranlez par la mort de leur Gouverneur, les remercia de la bonne opinion qu'ils avoient de lui, & leur dit, que quoique le commandement lui appartint de droit comme leur Colonel, il les prioit de le déferer au Chevalier de Saint Laurent, qui avoit toutes les qualitez nécessaires pour achever ce qui étoit si heureusement commencé, & que les belles actions qu'il venoit de faire, méritoient qu'on lui fît cet honneur. Le Chevalier de Saint Laurent qui étoit présent, s'excusa de prendre le commandement, & dit, que n'étant qu'Etranger & Volontaire, il n'étoit pas juste qu'il prît un poste qui appartenoit au sieur de la Guarigue par toutes sortes d'endroits.

Le sieur de la Guarigue étoit son ami particulier depuis long-tems. Ils s'étoient connus en France, & avoient porté les armes ensemble sous le Maréchal de Turenne, de sorte qu'il étoit bien aise que cette occasion se présentât de contribuer à son avancement. Mais voyant qu'il ne se rendoit point, & les momens étant précieux, il le prit en particulier, & lui dit, qu'il étoit blessé d'une telle manie-

re, qu'il ne sçavoit s'il porteroit encore loin la blessure, & qu'il jugeât lui-même s'il pouvoit se charger du commandement dans l'état où il se trouvoit. Cette déclaration déterminâ le Chevalier de Saint Laurent à se mettre à la tête des Troupes, du moins jusqu'à ce qu'on eût joint M. de Poincy, qui étoit à la pointe de Sable où il commandoit, quoiqu'il ne fût plus Gouverneur en titre, depuis que la Compagnie étoit en possession des Isles.

Le Chevalier de Saint Laurent prit donc le poste qu'avoit occupé le Chevalier de Sales, & le sieur de la Guarigue prit la droite, comme il l'avoit eu jusqu'alors, & on marcha aux Ennemis. On les trouva aux cinq Combles. Le Corps de Troupes qui y étoit assemblé, grossi par les fuyards des deux premières défaites, attendit nos gens avec beaucoup de fermeté. Le combat fut long, & la victoire bien disputée; mais les François les ayant à la fin percez, les défirent entièrement. On fit peu de prisonniers, parce qu'il ne fut pas possible de moderer la fureur des Habitans irrités par la mauvaise foi des Anglois, & par la mort de leur Gouverneur. Ceux qui échaperent gagnèrent les bois & les

1699.

montagnes ; quelques-uns les traversèrent pour aller annoncer leur malheur au gros de leurs Troupes qui étoient au Quartier de la Basseterre à la grande Rade.

Après cette troisième action les François ne trouverent plus d'ennemis à combattre à la Cabesterre Angloise , parce que le Colonel Reins Anglois , qui gardoit leur Frontiere , ayant attaqué les sieurs le Sanois & du Poyet qui étoient campez sur les limites du Quartier François aussi appelé la Cabesterre , avoit été entierement défait , & contraint de se sauver dans les montagnes. On arriva ainsi sans trouver d'obstacles à l'Ance Louvet , les Troupes étant fatiguées jusqu'à l'excès d'une marche de six lieues , & de trois combats qu'elles avoient rendus. Ce fut là où le corps du Chevalier de Sales fut enterré ; & où le sieur de la Guarigue ne pouvant plus supporter la douleur de sa blessure , fut obligé de la déclarer , & d'y faire mettre un appareil par le premier Chirurgien qui se rencontra en cet endroit. Mais comme on y apprit que M. de Poincy étoit aux mains avec les Anglois qui l'avoient attaqué avec toutes leurs forces à la pointe de Sable , qui est la Frontiere des François

& des Anglois du Quartier de la Basse-terre, presque dans le même-tems que nous les attaquions aux cinq Combles, tous ceux qui avoient des chevaux, ou qui en pûrent trouver, ou qui eurent assez de force, pour faire ce voyage, ne se firent pas prier pour y courir.

Cependant quelque diligence que le Chevalier de Saint Laurent, le sieur de la Guarigue & les autres Officiers pûsent faire, ils n'arriverent à la pointe de Sable que sur le soir. On trouva nos François victorieux. Le Colonel Wafts Gouverneur de la partie Angloise de S. Christophe avoit été tué avec plus de cinq cens de ses plus braves. Il n'étoit resté que dix-sept Boucaniers des 360. que le Colonel Morgan avoit amenez de S. Eustache, lui-même avoit été blessé & mourut sept jours après de ses blessures. Le champ de bataille étoit couvert de blesez, les Anglois avoient abandonnez leur petit Fort; de sorte que nous étions maîtres de tout leur Quartier jusqu'au Fort Charles de la grande Rade, sous lequel ils s'étoient rassemblez au nombre de près de quatre mille hommes, effrayez à la verité, consternez & sans Chef, mais qui pouvoient encore se faire craindre.

1699. Cette dernière victoire nous avoit beaucoup coûté ; outre plusieurs Officiers, Volontaires & Habitans qui furent tuez, nous y eûmes beaucoup de bleffez, & entre les autres M. de Poincy eut la cuisse cassée d'une si étrange manière qu'il en mourut au bout de trente jours. Cette blessure ne lui permettant pas d'agir, M. de Saint Laurent fut prié derechef par le sieur de la Guarigue & les autres Officiers de continuer de les commander. Il l'accepta, & fit pendant la nuit du Mardi au Mercredi 23 Avril toutes les dispositions nécessaires pour aller attaquer les Anglois à la grande Rade.

On étoit prêt à marcher quand les Députez des Anglois parurent. On les entendit en présence de M. de Poincy, & du sieur de la Guarigue, & on convint de la capitulation qu'on leur accorda, suivant laquelle ils rendirent sur le champ le Fort Charles, leurs armes & leurs munitions, s'engagerent à prêter serment de fidélité au Roi, s'ils vouloient demeurer dans l'Isle, & autres conditions qui ne sont pas de mon sujet. Cette capitulation fut signée la nuit du 23 au 24 Avril par le sieur de Poincy, le Chevalier de Saint Laurent, le sieur
de

de la Guarigue , & les principaux Offi- 1699.
ciers , & executée à peu près comme le
rapporte le Pere du Tertre.

Ce fut donc au choix que le sieur de
la Guarigue fit du Chevalier de Saint
Laurent pour Commandant en sa place
après la mort de M. de Sales , & aux
relations avantageuses qu'il fit de sa bon-
ne conduite , de sa prudence , & de sa
valeur , tant à la Cour , qu'au sieur de
Chambré Intendant général de la Com-
pagnie , que ce Chevalier fut redevable
de la Commission de Gouverneur qu'il
reçût vers la fin de Janvier de l'année
suivante 1667. dont il a toujours té-
moigné tant de reconnoissance au sieur
de la Guarigue , que M. Colbert lui
ayant écrit quelques années après , que
l'intention du Roi étoit de lui donner
deux Lieutenans pour le soulager dans
l'exercice de sa Charge , & que Sa Ma-
jesté agréeroit & nommeroit ceux qu'il
auroit choisis pour ces emplois , il jeta
aussi-tôt les yeux sur le sieur de la Gua-
rigue , & le pressa de consentir à la no-
mination qu'il vouloit faire de sa per-
sonne au Ministre. Mais celui ci voyant
que tout l'avantage qu'avoient ces nou-
veaux Officiers seroit l'entrée & la voix
délibérative au Conseil de l'Isle , sans

1699. aucune autre utilité, il préféra le Commandement de toutes les Milices à cet emploi, qui ne lui auroit donné que le pas, ayant déjà depuis long-tems séance & voix délibérative au Conseil supérieur de l'Isle. Ainsi il remercia son ami, & est demeuré Chef des Milices de Saint Christophe, jusqu'à ce que les Anglois nous en chasserent en 1690.

La blessure que le sieur de la Guarigue avoit reçüe au combat de la ravine de Nicleton se trouva si considérable, & les mouvemens qu'il s'étoit donnez depuis qu'il l'avoit reçüe, l'avoient tellement augmentée, qu'on désespéra long-tems de sa vie. On ne pût retirer que deux balles, la troisième ne pût être trouvée. Elle coula dans les chairs depuis les reins jusqu'au dessous du jaret où on la touchoit trente-six ans après, & d'où il auroit été facile de la tirer, s'il avoit été alors dans un âge à pouvoir supporter une pareille opération. Mais quoiqu'elle lui causât souvent de grandes douleurs, cela ne l'a jamais empêché d'être par tout où il s'agissoit du service de son Prince, & du bien des Colonies.

A peine étoit-il guéri, qu'il se trouva le 9 Février 1667. à l'attaque & à la prise de l'Isle de Monsarrat sur les An-

glois. Il commandoit sous M. de Saint Laurent un Bataillon de cinq cens hommes des Milices de Saint Christophe, qui ne contribuerent pas peu à la prompt réduction de cette Isle, & de celle d'Antigue. 1699.

Les nouvelles des pertes que les Anglois avoient faites en Amérique, obligerent le Roi d'Angleterre & la Compagnie Angloise d'envoyer de puissans secours d'Hommes & de Vaisseaux pour conserver ce qui leur restoit aux Isles. Ils se crurent même en état d'entreprendre sur les François, & d'avoir à leur tout un avantage sur eux qu'ils n'avoient encore jamais eu. Après que leurs Vaisseaux eurent long-tems bloqué Saint Christophe, & que par des marches & contre-marches ils crurent avoir assez fatigué les François; ils firent enfin leur descente le 18 Mai 1667. entre la pointe des Palmistes & la ravine Pelan, avec beaucoup d'ordre, & se mirent en mouvement pour gagner le dessus de la Falaise par un chemin assez étroit qui y conduisoit.

Le Chevalier de Saint Laurent qui avoit disposé ses Milices, & les Troupes réglées qui lui étoient venuës depuis peu le long de la côte, & sur tout aux

1699. endroits qui lui paroïssent plus favorables aux Anglois, que celui où ils s'arrêterent, voyant qu'ils débarquoient en cet endroit, y courut avec le peu de Cavaliers qui se trouverent avec lui. Le Pere du Terre dit, qu'il n'y en avoit que dix, & il en nomme neuf. Il pouvoit sans craindre de se tromper, nommer le sieur de la Guarigue qui y étoit très-certainement selon le témoignage de tous ceux que j'ai vûs, qui avoient été témoins oculaires de cette action, où ceux qui s'y trouverent acquirent beaucoup de gloire; mais où le fils du sieur de l'Esperance n'eut aucune part, quoique le Pere du Terre l'y fasse trouver, ayant oublié qu'il l'avoit mis au nombre de ceux qui avoient été tuez l'année précédente au combat de la pointe de Sable.

M. de Saint Laurent & ses dix Cavaliers ayant mis pied à terre, soutinrent pendant un quart d'heure tous les efforts des Ennemis, qui s'efforçoient de s'ouvrir le passage, & donnerent le tems aux Troupes réglées, & aux Milices qui étoient les plus proches, de les joindre. Alors le sieur de la Guarigue se mit à la tête des Troupes qui étoient sous son commandement, & on résista non-seu-

lement aux tentatives réitérées que les Anglois firent pour pénétrer dans le pais, mais on les alla attaquer jusques sur le bord de la mer. 1699.

Comme le sieur de la Guarigue connoissoit parfaitement bien le pais, ce fut lui qui posta les Troupes aux endroits qui devoient être gardez plus soigneusement, & qui par la sage prévoyance qu'il eut de garnir de monde, certains passages, dont les Ennemis tenterent plusieurs fois de s'emparer, assura à ses Compatriotes une victoire des plus signalée, & des plus complete. En effet, outre huit Drapeaux, & plusieurs Tambours qu'on leur enleva, on leur tua sur la place plus de sept cens hommes; on fit presque autant de prisonniers, & on prit quelques Chaloupes & Batteaux plats dont ils s'étoient servis pour mettre à terre. On n'a jamais scû au juste le nombre de ceux qui furent tuez ou blesez dans les Chaloupes, ou qui se noyèrent en voulant se sauver à la nage à bord de leurs Bâtimens.

On apprit aux Isles le 15 Octobre suivant, que la Paix avoit été concludë à Breda le 31 Juillet précédent. Elle fut publiée à Saint Christophe le 20 Décembre, & à la Martinique le 6 Jan-

1699. vier 1668. & la partie Angloise de Saint Christophe renduë à ses anciens Propriétaires au mois de Juin de la même année.

Depuis ce tems là jusqu'en 1688. l'Isle de Saint Christophe jouit d'une profonde Paix avec les Anglois. Mais la Guerre s'étant allumée en Europe à l'occasion de l'invasion du Prince d'Orange en Angleterre, le Comte de Blenac Gouverneur Général des Isles pour le Roi qui les avoit retirées de la Compagnie depuis quelques années, crut que pour assurer le repos de la Colonie Françoisse de Saint Christophe, il falloit chasser les Anglois de la partie qu'ils occupoient. Il vint donc à Saint Christophe au commencement de 1689. avec ce qu'il put ramasser de Troupes de la Marine, d'Habitans de la Martinique, & de la Guadeloupe, & de Flibustiers qu'il joignit aux Milices de cette Isle. Les Anglois furent attaquez avec vigueur, & poussez jusqu'au Fort Charles qui fut assiegé & pris par composition, après s'être long-tems défendu, & les Anglois transportez à la Jamaïque, à la Barbade, & autres Isles de leur Domaine. Le sieur de la Guarigue & ses enfans se distinguèrent dans toutes ces occasions.

Mals les François ne jouïrent pas long-1699.
tems de leur conquête. Cette Colonie
bien loin de s'augmenter pendant une
aussi longue Paix, étoit extrêmement
diminuée aussi-bien que toutes celles des
autres Isles, parceque la culture du ta-
bac ayant tout-à-fait cessé depuis qu'il
avoit été mis en parti, ceux qui culti-
voient cette plante avoient été obligez de
vendre leurs terrains aux Habitans qui
s'étoient trouvez en état de faire des Su-
creries, auxquelles il faut beaucoup de
terre & d'Esclaves, & presque point de
domestiques Blancs; & tous ces petits
Habitans qui ont toujours fait le plus
grand nombre, & la force des Colonies,
s'étoient retirez à Saint Domingue ou
autres endroits, de sorte qu'il ne se trou-
voit pas la dixième partie des gens por-
tant les armes qui y étoient lorsque nous
remportions de si glorieux avantages sur
nos voisins qui ont toujours été nos En-
nemis: de sorte que les Anglois ayant
reçu de puissans secours d'Europe, avec
une Flotte nombreuse, & levé toutes les
Milices de leurs Isles, ils attaquèrent
Saint Christophe au mois d'Août 1690.
ils mirent à terre à la pointe des Salines
sans y trouver d'obstacle, parceque cet
endroit étant très-éloigné, & d'une trop

1699. grande étenduë, le Chevalier de Guitaut qui avoit succédé au Chevalier de S. Laurent, ne s'étoit pas trouvé en état d'y mettre le monde qui auroit été nécessaire pour en disputer l'approche aux Ennemis, & il avoit été obligé de se retirer dans les retranchemens qui étoient à la petite Saline, & auprès du Bourg de la Basseterre.

Les Anglois s'y présentèrent, & malgré leur grand nombre, ils furent d'abord repoussés vivement, & avec une perte considérable; mais le sieur de la Guarigue ayant été mis hors de combat par une bastonade, c'est-à-dire, un cylindre de plomb de 12 à 15 lignes de longueur, & du diamètre du calibre du fusil, qui lui perça le pied de part en part, les Habitans, qui avoient une extrême confiance en lui, perdirent courage, s'ébranlèrent & abandonnerent enfin le retranchement, de maniere que le Chevalier de Guitaut & le sieur de la Guarigue se trouverent seulement avec douze ou quinze Officiers exposez à toute la fureur des Anglois, qui par une raison qu'on n'a jamais pû pénétrer, demeurèrent comme immobiles, & donnerent le tems aux Esclaves du sieur de la Guarigue d'emporter leur Maître, &

au Chevalier de Guitaut de se retirer 1699. avec les braves qui étoient demeurez dans le retranchement, sans être inquiétez dans leur retraite; après laquelle les Anglois ne trouvant plus de résistance s'étendirent de tous côtez, & se faisi- rent de tous les postes les plus avanta- geux, pendant que les François se reti- rerent au Fort Charles & aux envi- rons.

Ils ne manquerent pas d'être bien-tôt assiégez par les Anglois, ils se défendi- rent très bien, non-seulement dans la Forteresse, mais encore dans les Quar- tiers qui sont du côté de la pointe de Sable, où les Ennemis ne pûrent jamais pénétrer, & ils les auroient peut-être obligez de se retirer, s'ils n'avoient trouvé le moyen de dresser une batterie à la Souphriere, qui voyant tout le Fort de revers, & y tuant beaucoup de monde, outre la tranchée qu'ils avoient ou- verte, obligea enfin les François à ca- pituler, & à ceder à leurs Ennemis le Fort & l'Isle.

Ce fut ainsi que cette Colonie autre- fois si considérable, si florissante, si riche & si nombreuse, qui avoit toujours été la terreur des Anglois, fut entierement détruite, les Habitans dispersez de tous

1699. côtez, dépoiiillez de tous leurs biens, & réduits à une misere extrême.

Le sieur de la Guarigue tout blessé comme il étoit, après avoir perdu son bien qui étoit des plus considérables de l'Amérique, fut porté à la Martinique avec sa femme & treize enfans, six garçons & sept filles. Il y est mort en 1702. couvert de blessures & de gloire, & respecté de tout le monde; laissant une famille qui n'a point dégénérée de ses vertus & de sa valeur, & sur tout de sa fidélité & de son zèle pour le service du Roi.

J'aurai occasion de parler de Messieurs de la Guarigue dans plusieurs endroits de ces Mémoires, pour leur rendre la justice qui leur est dûë; je croi que le Lecteur me permettra bien de mettre ici tout de suite ce qui les regarde, afin de ne pas interrompre la suite de mon Journal.

De la
Guari-
gue.

L'ainé des enfans de M. de la Guarigue appelé Jean de la Guarigue n'étoit encore qu'Enseigne de la Colonelle de Saint Christophe, fut choisi par le Chevalier de Saint Laurent pour commander un détachement de la Jeunesse de Saint Christophe qui alla servir sous le Comte d'Estrées, depuis Maréchal de

France, à l'attaque, & à la prise de l'Isle de Tabac sur les Hollandois en 1677. le sieur de la Guarigue s'y distingua d'une maniere si particuliere, que sur le rapport avantageux que le Comte d'Estrées en fit au Chevalier de S. Laurent, il lui donna la Lieutenance de la Colonelle.

Il vint en France en 1687. & fut reçu Garde de la Marine au Département de Rochefort, quoique toutes les places fussent alors remplies. Il fut nommé l'année suivante pour servir en qualité de Lieutenant sur la Corvette la Folle commandée par le sieur de Seiche que la Cour envoyoit à Cayenne, pour servir sous les ordres du Gouverneur de cette Isle. Le sieur de Seiche étant mort, le Bâtiment demeura sous le commandement du sieur de la Guarigue jusqu'à l'expédition peu heureuse, que M. du Casse fit sur Surinam & Barbiche, où il se trouva par ordre de la Cour. Il fit la Campagne de 1690. partie sur le Vaisseau du Roi le Parfait, partie en qualité de Lieutenant sur la Fregate la Petillante, & enfin comme Major de l'Escadre de M. Forant. Il eut l'année suivante le commandement d'un Vaisseau du Roi nommé l'Espion, avec lequel il se distin-

1699.

gua en Irlande, & dans le transport des Troupes & des Munitions que l'on envoyoit de France en ce pais là.

Il fut nommé Enseigne de Vaisseau le premier Janvier 1692. & Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine pour aller servir aux Isles. Il y passa en effet, mais voyant qu'il y avoit peu à faire à l'Amérique dans le poste où il étoit, & par conséquent peu d'avancement à espérer, il aima mieux retourner à Rochefort. En 1694. il fut nommé pour servir dans l'Escadre du Comte de Serquigny qui alloit aux grandes Indes, c'est-à-dire, aux Indes Orientales. Il n'en revint qu'en 1697. Le Vaisseau le Faucon commandé par le sieur de Gros Bois avec lequel il étoit embarqué, rencontra un gros Vaisseau Espagnol très-richement chargé, qui fut pris après un rude combat, dans lequel le sieur de la Guarigue s'étant très-distingué, on lui donna le commandement & la conduite de la prise, qu'il eut l'adresse & le bonheur d'amener en France au travers de mille dangers, & des Flottes Angloise & Hollandoise, qui couroient nos Côtes. Il eut ensuite le commandement d'une demie Galere qu'on arma au Port Louïs pour chasser les Biscayens qui troubloient

le Commerce sur les côtes de Poitou & 1699.
de Bretagne. Il fit un voyage aux Isles
sur le Vaisseau le Prince de Frise en
1698. & un autre à Isigny sur la côte
de Guinée en 1701. Enfin, il fut fait
Lieutenant de Vaisseau en 1703. & en-
voyé aux Isles avec une Compagnie de
soixante hommes détachés de la Marine,
qu'il commande encore actuellement au
Fort de la Trinité de la Martinique. Les
différentes occasions où il a été employé
font voir combien la Cour étoit con-
tente de ses services ; aussi doit-on dire
de lui, qu'il est un très-bon Officier,
sage, brave, appliqué à ses devoirs,
& estimé généralement de tout le
monde.

Son cadet Jacques-Antoine de la Gua-
rigue sieur de la Tournerie, après avoir
servi dans la Milice, & aux expéditions
qui se firent de son tems aux Isles, vint
en France avec lui en 1687. Il servit en
qualité de Garde de la Marine avec beau-
coup d'application & de bravoure dans
les Campagnes de la Manche, du Large,
d'Irlande & du Déroit. Il fut fait Bri-
gadier des Gardes de la Marine en 1692.
& deux ans après envoyé aux Isles avec
une Compagnie détachée de la Marine ;
que je lui ai vû commander en 1703.

1699. lorsqu'on envoya des Troupes de la Martinique au secours de la Guadeloupe attaquée par les Anglois. Il s'y comporta avec beaucoup de valeur, de prudence, & de fermeté; il fit voir qu'il étoit également bon Officier & bon Soldat. Le Roi ayant mis les Milices des Isles en Régimens, & voulant mettre à leur tête des Officiers d'expérience, donna un de ces Régimens au sieur de la Tournerie en 1707.

Michel de la Guarigue sieur de Savigny, est le troisième des enfans du feu sieur de la Guarigue. Après avoir été Garde de la Marine, il fut fait Lieutenant d'une Compagnie détachée de la Marine en 1692. & Capitaine en 1701. il s'est beaucoup distingué lorsque les Anglois attaquèrent la Martinique en 1693.

Il fut fait Major de la Martinique en 1710. en la place du sieur Couillet, qui avoit été nommé à la Lieutenance de Roi de la Guadeloupe. Il a maintenu avec fermeté les Troupes dans le bon ordre & la discipline dont on étoit redevable à son prédécesseur. Le Roi eut des relations si avantageuses de son exactitude, de sa vigilance, & des services qu'il avoit rendus, & qu'il continuoît

de rendre, qu'il le fit Chevalier de Saint Louis en 1713. & lui donna en 1717. des Lettres Patentes pour avoir séance & voix délibérative au Conseil superieur de la Martinique, qui est une distinction si particuliere, qu'avant lui aucun Major n'a joiïi dans les Isles d'une semblable prérogative. Enfin le sieur Coulet ayant été pourvû de la Lieutenance de Roi de l'Isle de Ré, avec une Pension considerable, & d'autres faveurs par M. le Régent qui l'a retenu en France, sa Lieutenance de Roi à la Guadeloupe a été donnée au sieur de Savigny, qui s'est acquis en très-peu de tems l'estime, & l'affection des Peuples de cette Isle par des manieres honnêtes, polies & obligantes qui lui sont naturelles.

Claude de la Guarigue sieur de Survilliee, à l'occasion duquel j'ai commencé cet article, avoit servi dans la Compagnie Colonelle de Saint Christophe dès ses plus tendres années. Il avoit succédé à ses freres dans les Charges d'Enseigne, & de Lieutenant de la même Compagnie. Il eut en 1688. le commandement de cent jeunes Volontaires des plus qualifiez de la Colonie, qui accompagnerent le Comte de Blenac Gouverneur général des Isles, à la conquête de

1699.

l'Isle de Saint Eustache, qui appartenoit aux Hollandois. Cette Isle, quoique petite, étoit pourvûë d'une bonne Garnison, elle avoit une Forteresse considérable; ses Habitans étoient bien armez, braves, & bien résolus de se défendre, ce qui leur étoit d'autant plus facile, qu'elle est presque par tout d'un accès fort difficile.

Le sieur de Survilliee & sa troupe jointe à celle des sieurs de la Touche & Casting, eurent pour leur part l'attaque du côté de la Cabesterre, plus difficile sans comparaison, & plus hazardeuse que celle de la Basseterre que l'on fit à l'Ance des Interloppes. Ils forcerent cependant tout ce que l'art & la nature opposoient à leur descente, & à leur passage, ils renverserent ceux qui défendoient le retranchement qui couvroit le chemin étroit & escarpé, qui conduisoit du bord de la mer sur le plat pais, & furent à la vûë de la Forteresse bien plutôt que ceux qui étoient descendus à la Basse-terre.

Cette action d'une valeur extraordinaire étonna les Habitans & la Garnison, & comme elle fut soutenuë par beaucoup d'autres de même nature, elle facilita infiniment la conquête de cette

Isle. Le sieur de Survillière reçut de 1699. grandes loüanges du Comte de Blenac, ce qui lui fut d'autant plus glorieux, qu'on sçavoit que ce Général étoit fort réservé sur cet article.

On attaqua l'année suivante les Anglois qui possedoient une partie de l'Isle de Saint Christophe. Le Fort Charles fut assiégué & pris malgré la vigoureuse résistance de ceux qui le défendoient, qui donnerent en cette occasion des preuves éclatantes de leur bravoure. Le sieur de Survillière y faisoit ses fonctions de Lieutenant de la Colonelle avec tant de valeur & de conduite, que le sieur de Salenave Lieutenant de Roi ayant été tué, & le sieur de Beaumanoir Major ayant été nommé par le Comte de Blenac pour remplacer le défunt, ce même Général qui se souvenoit de ce qu'il avoit vû faire au sieur de Survillière l'année précédente à la prise de Saint Eustache, lui donna la Majorité de l'Isle sous le bon plaisir de la Cour, ce qui n'auroit pas manqué de lui être confirmé, si les François fussent demeurez plus long-tems maîtres du pais; mais en ayant été chassés l'année suivante 1690. comme je l'ai dit ci-devant, le sieur de Survillière fut transporté à la Martinique avec le reste de sa famille.

1699. Les Anglois s'étant alors trouvez les plus forts dans l'Amérique, prirent l'Isle de Marie-Galante au commencement de 1691. On vit bien qu'ils se dispoioient par cette conquête à l'attaque de la Guadeloupe qui en est voisine, qui étant d'une grande étenduë, & peu peuplée, donnoit un très-juste sujet de craindre qu'elle ne fût emportée. Le sieur de Survilliée demanda permission au Marquis de Ragni qui avoit succédé au Comte de Blenac dans le Gouvernement général des Isles, de passer à la Guadeloupe avec un de ses freres, pour offrir leurs services au sieur Hincelin Gouverneur de cette Isle. Il l'obtint aisément & agréablement; & quoiqu'il y eût un danger extrême d'aborder cette Isle qui étoit étroitement bloquée par la Flotte Angloise, il eut le bonheur d'y arriver assez à tems pour se trouver à la descente que les Anglois y firent.

Comme sa qualité de Volontaire ne l'attachoit à aucun poste en particulier, il eut le moyen de se trouver à toutes les occasions où il y avoit des coups & de la gloire à gagner. Il n'en manqua pas une, se distingua en toutes d'une façon particuliere, & eut cependant le bonheur de n'être point blessé, quoique son

gargoussier eût été emporté le jour de la 1699. descente, l'affut de son fusil brisé dans une autre occasion, & qu'il eût ses habits & son chapeau percez de balles en plusieurs endroits.

Les Anglois après avoir battu pendant vingt-deux jours le Fort de la Basseterre, furent enfin forcez de lever le Siege, & de se rembarquer, ce qu'ils firent avec tant de précipitation, qu'ils abandonnerent leurs Canons, avec un Mortier, quantité de Bombes & de Munitions, de Bagages, d'Armes & d'Attirails de leur Armée, & même plusieurs blesez qu'ils laisserent à la discrétion des François.

N'y ayant plus rien à faire pour les Volontaires après cette retraite, le sieur de Survilliée retourna à la Martinique dans la résolution de passer en France, pour servir dans la Marine. Il en demanda la permission au Marquis de Ragni qui ayant appris par les Lettres du sieur Hincelin, & par le rapport de quantité de personnes, la valeur & la conduite qu'il avoit fait paroître dans toute l'affaire de la Guadeloupe, n'eut garde de la lui accorder. Il lui dit qu'il vouloit l'arrêter aux Isles, & l'y employer, & qu'il alloit écrire en Cour les raisons qui

1699. l'obligeoient de lui refuser son congé, afin que le Ministre y eût égard quand l'occasion s'en présenteroit.

Ce Général étant mort sur ces entrefaites, le Commandeur de Guitaut Lieutenant au Gouvernement Général trouva la minute de la Lettre que le Marquis de Ragni avoit écrite en Cour en faveur du sieur de Survilliee, & comme il le connoissoit & l'estimoit depuis long-tems, il fut bien aise de trouver l'occasion d'executer ce que le Général défunt avoit eu dessein de faire; de sorte qu'une Lieutenance d'une Compagnie détachée de la Marine, étant venue à vacquer, il la lui donna sous le bon plaisir de la Cour en 1691. Le Ministre déjà prévenu en faveur du sieur de Survilliee par les Lettres du feu Marquis de Ragni, confirma ce choix, & lui en envoya le Brevet en 1693. avec ordre à l'Intendant de lui faire payer tous ses appointemens depuis qu'il remplissoit cette Charge.

Il fut fait Capitaine en 1696. Major de la Martinique en 1701. sans perdre pour cela sa Compagnie, ce qui étoit une grace, & une distinction toute particuliere, & enfin Colonel des Milices de la Cabesterre de la Martinique en 1705.

On voit assez par cette suite d'emplois & de graces combien la Cour étoit satisfaite du sieur de Survillée. Ce que j'ai dit de lui dans la Préface de ma première Partie, au sujet des mouvemens qu'il y a eu à la Martinique au commencement de 1717. doit l'avoir fait connoître pour un Officier d'une fidélité à toute épreuve, d'une valeur peu commune, & d'une prudence dont on a vû les heureuses suites dans cette affaire, aussi délicate qu'elle étoit dangereuse, & d'une conséquence infinie. Je dois seulement ajoûter ici, qu'il est également honnête homme & bon Chrétien, qu'il se fait honneur de son bien sans ostentation; qu'il est charitable, bon ami, toujours prêt à rendre service, & à soutenir les intérêts de ceux qui s'adressent à lui, & que sa famille & ses domestiques, en un mot toute sa maison est une des mieux réglées de toutes les Isles.

Le sieur de Survillée avoit encore deux cadets. L'aîné des deux qui l'avoit accompagné au secours de la Guadeloupe, où il s'étoit acquis de la réputation, est mort à Rochefort en 1692. étant sur le point de repasser aux Isles en qualité de Lieutenant d'une Compagnie détachée de la Marine. Il avoit servi

1699. quelque tems dans les Gardes de la Marine, & s'y étoit fort distingué. C'étoit un jeune homme de grande espérance, parfaitement bien fait, agréable, spirituel, honnête, poli, sage, brave, & d'une phisionomie la plus heureuse, & la plus revenante qu'on pût souhaiter.

Le plus jeune de ces six freres nommé Philippe de la Guarigue sieur de Raucourt, après avoir passé par les degrez d'Enseigne & de Lieutenant d'une Compagnie détachée de la Marine, a été fait Capitaine en 1716. il est actuellement au Fort Royal de la Martinique. Je l'ai vû en 1703. lorsqu'il vint avec le sieur de la Tournerie son frere, dont il étoit Lieutenant au secours de la Guadeloupe attaquée par les Anglois. Il donna dans toutes les occasions qui se présenterent des marques d'une valeur qui est héréditaire dans sa famille, ce qui fit que le Lieutenant Général, le Gouverneur de l'Isle, & tous les autres Officiers de considération lui rendirent ce témoignage, qu'il n'y avoit point d'Officier de son rang & de son âge qui méritât autant que lui d'être avancé.

CHAPITRE VI.

L'Auteur s'embarque pour la Guadeloupe. Il séjourne à la Dominique. Description de cette Isle.

JE partis du Moüillage de la Martinique le 7 Janvier 1700. dans une Barque, qui devoit toucher à la Dominique, pour y charger des bois de charpente. Quoique je prévifse que cela allongeroit mon voyage, & me causeroit de la dépense, je n'en fus point trop fâché, parceque j'étois bien aise de voir le dedans de cette Isle, & de pratiquer les Caraïbes qui l'habitent. Nous fûmes obligez de relâcher au Prescheur, quand nous fûmes à moitié Canal, parceque nous y trouvâmes une mer si grosse, & un vent si furieux qu'il nous fut impossible de tenir davantage sans nous exposer à sombrer, ou à aller à la dérive.

Nous remîmes à la voile le 9. à la pointe du jour, & moüillâmes à la Dominique devant le Carbet de Madame Ouvernard le même jour sur les deux heures après midi.

Cette femme sauvage étoit alors com-

1700. me je croi une des plus vieilles créatures du monde. On dit qu'elle avoit été très-belle, il y avoit un peu plus de cent ans, & que ce fut à cause de cela qu'un Anglois Gouverneur de Saint Christophe l'avoit entretenüe pendant un assez longtems, & en avoit eu nombre d'enfans, & entr'autres un certain Ouvernard dont parle le Pere du Tertre dans son Histoire. Ce demi Caraïbe étoit mort longtems avant que je vinsse aux Isles. On avoit toujours continué d'appeller sa mere Madame Ouvernard, depuis que les Anglois l'avoient renvoyée à la Dominique, après la mort du Gouverneur qui l'entrenoit. Sa vieillesse plutôt que sa qualité de maîtresse d'un Gouverneur Anglois, lui avoit acquis beaucoup de crédit parmi les Caraïbes. Elle avoit eu beaucoup d'enfans outre cet Ouvernard; de sorte que son Carbet, qui étoit fort grand, étoit peuplé à merveille d'une longue suite de fils, de petit-fils, & d'arrière petits-fils.

Nous ne manquâmes pas de l'aller saluer dès que nous eûmes mis pied à terre. Je portai la parole, & on doit croire que mon compliment fut bien reçu, puisqu'il étoit accompagné de deux bouteilles d'Eau-de-vie de Cannes, qui est

est ce qu'on présente de plus agréable aux Sauvages. Elle me demanda quand viendrait le Pere Raymond. C'étoit un de nos Religieux qui avoit demeuré bien des années parmi eux à travailler inutilement à leur conversion, mais qui étoit mort depuis près de trente ans. Je lui dis qu'il viendrait bien-tôt. Ma réponse fit plaisir à cette bonne femme. Car de lui dire qu'il étoit mort, c'est ce qu'elle & tous les autres Caraïbes n'auroient pû croire, parce qu'ils sont entêtez qu'une personne qu'ils ont connue, est toujours en vie, jusqu'à ce qu'ils l'ayent vüe dans la fosse. C'est se rompre la tête inutilement, que de vouloir leur faire croire le contraire.

Cette bonne femme étoit toute nuë, & tellement nuë, qu'elle n'avoit pas deux douzaines de cheveux sur la tête, sa peau sembloit un vieux parchemin retiré & séché à la fumée. Elle étoit tellement courbée, que je ne pus voir la figure de son visage que quand elle se fut assise pour boire. Elle avoit cependant encore beaucoup de dents, & les yeux assez vifs. Elle me demanda si je voulois demeurer dans son Carbet, & lui ayant répondu que j'y demeurerois pendant que la Barque seroit en rade,

Portrait
de Ma-
dame
Ouver-
nard

1700. elle me fit apporter un hamac, je la remerciai, car je n'avois pas envie de me rocoüer comme un Caraïbe; mais je choisis un quartier de son Carbet, où je fis tendre le mien. Cinq ou six personnes qui passoient aussi à la Guadeloupe prirent le même parti; de sorte que nous nous établîmes tous chez Madame Ouvernard, où nous eûmes tout le loisir d'observer leurs coûtumes, & de faire connoissance avec eux, puisque nous y demeurâmes dix-sept jours.

Voyage de l'Auteur à la Cabesterre de la Dominique. J'engageai le lendemain deux Caraïbes à me conduire à la Cabesterre, & trois autres à porter mon lit & les provisions dont je jugeois pouvoir avoir besoin. Cinq de nos Passagers vinrent avec moi & trois Nègres. Quoique nous fussions avec nos amis, nous ne laissâmes pas de porter nos armes, sous prétexte de chasser en chemin; mais en effet, pour être en état de ne pas recevoir un affront, sans pouvoir le repousser.

Nous traversâmes toute la largeur de l'Isle, depuis le Carbet de Madame Ouvernard jusqu'à la Cabesterre, sans trouver autre chose que des bois, & trois ou quatre petits défrîchez pleins de bananiers. En échange nous vîmes les plus beaux arbres du monde de toutes les es-

pèces dont j'ai déjà parlé, & dont je parlerai ci-après. La longueur, & la difficulté du chemin que nous fûmes obliger de faire à pied, & le tems que je perdis à chercher des plantes, furent cause que nous couchâmes dans les bois sous un ajoupa que nous eûmes bientôt fait, & couvert avec des feuilles de babilier. Nous avions du biscuit, du vin de Madere, & de l'Eau-de-vie, & nous avions tué chemin faisant plus de ramiers, de perdrix, d'ortolans, que vingt hommes affamez n'en auroient pû manger : de maniere que nous soupâmes très-bien, & dormîmes de même, avec cette précaution pourtant de veiller les uns après les autres, pour ne pas donner lieu à nos conducteurs de tomber dans quelque tentation.

Nous arrivâmes le lendemain à un Carbet, où nous fûmes reçûs à l'ordinaire, c'est-à-dire, sans cérémonie, parcequ'elles ne sont point d'usage en ce pais-là. Je fis présent d'une bouteille d'Eau-de-vie au maître du Carbet avec lequel nous dînâmes. Il nous donna des crabes & de très-bon poisson, dont nous nous accommodâmes très-bien, quoiqu'il ne fût pas assaisonné à notre maniere. C'est-là le pais des anguilles. J'en vis four-

1700. miller dans les rivières, les plus belles, & les plus grosses, que j'eusse encore vûes dans les Isles. Il ne faut pas s'en étonner; les Caraïbes les laissent vivre en repos, parce qu'ils n'en mangent point. J'engageai quelques jeunes gens de nous en prendre. Je les avois mis de bonne humeur avec un verre d'Eau-de-vie; ils y furent aussi tôt, & sans autres instrumens que leurs mains ils m'en apportèrent en moins d'une heure neuf ou dix des plus belles du monde. Nous en mîmes rôtir & bouillir; mais il fallut saler nos saulces avec de l'eau de la mer: car nos Hôtes ne se servent point de sel, & nous avions oublié d'en apporter avec nous.

Les Caraïbes ne se servent point de sel.

Ils sçavoient encore les Prières chrétiennes.

Tous les vieux Caraïbes que je vis, sçavoient encore faire le signe de la Croix, & les Prières chrétiennes en leur langue, & quelques-uns même en François. C'étoit tout ce qui leur étoit resté des instructions que les Peres Raymond Breton, & Philippe de Beaumont, Religieux de mon Ordre & de ma Province, leur avoient données pendant le long séjour qu'ils avoient fait avec eux. Ils me demandoient des nouvelles de ces deux Religieux avec tout l'empressement & l'affection dont ils sont capables, Ils

les attendent toujours , & leurs enfans , 1700.
& petits enfans les attendront de même ,
sans songer qu'il y a long-tems qu'ils
doivent être morts. Nous avions pris
avec nous un François qui s'étoit retiré
parmi eux pour quelque faute qu'il avoit
commises à la Martinique , qui nous ser-
voit d'interprète , qui sçavoit leur lan-
gue , & qui s'étoit fait à leurs manieres
comme s'il fût né Caraïbe. Je fis ce que
je pus pour le retirer de cette vie liberti-
ne sans en pouvoir venir à bout. On au-
roit bien pû l'enlever , mais les Sauvages
qui l'aimoient , ne l'auroient pas souffert
sans s'en venger , & on ne veut point
chercher de guerre avec eux.

Nous vîsîmes pendant six jours toute
la Cabesterre , depuis la pointe qui re-
garde le Macouba de la Martinique ,
jusqu'à celle qui regarde Marie-Galante ;
& nous fûmes bien reçûs dans tous les
Carbets où nous allâmes. Comment n'y
aurions-nous pas été bien reçûs ? Nous
avons de l'eau-de-vie , & en donnions
à nos comperes si liberalement que dès
le second jour de notre arrivée , je vis
bien qu'il en faudroit envoyer chercher.
J'y envoyai deux de nos Nègres avec un
Caraïbe. Ils firent le voyage en quinze
heures , & m'apportèrent trente pots

1700. d'eau-de-vie de Cannes que le maître de la Barque me prêta, & que je lui rendis à la Guadeloupe. J'achetai un hamac de mariage, & quantité de bagatelles, le tout payable en toile, que les Vendeurs devoient venir chercher à la Barque. Cela les obligea à nous venir reconduire, mais je ne voulus pas revenir par le même chemin, non que j'esperasse en trouver un meilleur, mais pour parcourir davantage le pais & le reconnoître. Ce que j'en puis dire en général c'est que la terre y est très-bonne, & à peu près de même nature à la Cabesterre & à la Basse-terre, qu'elle est aux Cabesterres & Basseterres de la Martinique, & de la Guadeloupe. Le manioc y vient très-bien. Le manioc d'osier est celui qu'ils cultivent davantage, peut-être, parcequ'il vient plus vîte, ou parcequ'ils le trouvent meilleur. Je mangeai sans peine de leur cassave, & je la préférois à notre biscuit, lorsqu'elle étoit chaude. La viande & le poisson boucanez nous parurent de meilleur goût, & de plus facile digestion, que quand ils sont accommodés à la Françoisé. Un Chirurgien de notre Compagnie qui étoit l'Esculape & presque le Gouverneur de l'Isle de Saint Martin nous le prouva par une

Bonté de
la terre
& des
fruits.

démonstration, à laquelle il n'y avoit 1700.
point de réplique, c'est à-dire, en man-
geant beaucoup & très-souvent, sans être
incommodé, & sans se rassasier. Je vis
dans quelques cantons des bananes & des
figes plus belles que dans nos Isles, ils
les laissent mûrir sur le pied, à moins
que ce ne soit pour manger avec de la
viande: car pour lors ils les cueillent un
peu avant leur maturité. Ils ont des pa-
tates & des ignames en abondance, beau-
coup de mil, & de coton. Ils laissent
leurs volailles en liberté autour de leurs
Carbets; elles pondent & couvent quand
il leur plaît, & amènent leurs poussins
à la maison pour chercher à vivre: il est
certain que leur chair est excellente, cela
viendrait-il de la liberté dont elles jouis-
sent? Ils nourrissent quelques cochons,
& on en trouve beaucoup de marons de
deux espèces, c'est-à-dire, de ceux qui
viennent de race Espagnolle, & de ceux
qui se sont échapez des parcs, & dont
les premiers avoient été apportez de
France, il est aisé de distinguer les
uns des autres, comme je l'ai déjà
dit, ce me semble, dans un autre en-
droit.

Volailles
des Ca-
raïbes en
liberté.

Nous retournâmes au Carbet de Ma-
dame Ouvernard le huitième jour après

1700. notre départ, bien fatiguez, à la verité, mais bien contens de notre voyage. Je n'ai pas fait entierement le tour de la Dominique, mais autant que j'en puis juger par l'étenduë de la Basseterre & de la Cabesterre que j'ai parcouruës, elle peut avoir trente à trente-cinq lieuës de circuit. Elle est arrosée de quantité de rivieres particulièrement la Cabesterre. Les eaux sont excellentes, le poisson d'eau douce y est en grand nombre & très bon. Il y a une Souphriere comme à la Guadeloupe, mais je n'y ai point été, parce que je ne pus jamais engager personne, ni à m'y conduire, ni à m'y accompagner. Elle n'est pas si haute à beaucoup près que celle de la Guadeloupe. La terre de presque toute l'Isle est haute, & fort hachée. Je ne croi pas qu'en toute la Cabesterre il y ait trois lieuës de plat país, en mettant bout à bout tout ce qu'on y en trouve. Mais les fonds sont beaux, & les pentes ou revers propres à tout ce qu'on y voudroit planter.

Mine d'or de la Dominique.

J'avois entendu parler d'une mine d'or, qu'on prétend être auprès de la Souphriere. Je m'en informai avec tout le soin possible, tant des Caraïbes, que de ce François refugié, & des autres qui travailloient à faire des bois de char-

pente & des canots, sans en pouvoir rien apprendre : soit que les Caraïbes ne me jugeassent pas assez de leurs amis pour me confier un tel secret ; soit qu'une pareille recherche m'eût rendu suspect à ces Sauvages, qui sçavent très-bien, qu'il n'est pas de leur intérêt d'enfeigner ce tresor aux Européens, tels qu'ils puissent être, parce qu'ils voudroient aussi-tôt s'en rendre maîtres, & les chasser de leur país. La chose n'est pas fort difficile : car à la réserve de deux ou trois Caribets qui sont vers la pointe sous la Souphriere, j'ai vû tout ce qu'il y a de gens dans cette Isle, & je ne croi pas que le nombre excede beaucoup celui de deux mille ames, dont les deux tiers sont femmes & enfans. Quoiqu'il en soit, j'ai vû un morceau de cet or entre les mains du Pere Cabasson, Superieur de notre Mission de la Martinique, qu'il disoit venir d'un certain M. Dubois qu'on prétendoit être Gentilhomme, quoique sa maniere de vie obscure ne le fit pas trop croire. Son Habitation qui étoit à la Martinique, au Morne S. Martin, entre la pointe du Prescheur & le Potiche, lui donnoit la commodité de faire d'assez fréquens voyages à la Dominique,

Petit
nombre
des Car-
aïbes.

1700. où il avoit beaucoup de liaison avec les Caraïbes, de qui selon les apparences il avoit eu cet or, & peut-être le secret du lieu d'où ils l'avoient tiré. Cet or n'étoit point encore purifié. Un autre plus habile que le sieur Dubois se serviroit plus avantageusement qu'il ne fait de cette découverte; peut-être a-t-il des raisons pour en user comme il fait, le tems en pourra découvrir davantage.

La Basseterre de la Dominique est encore plus hachée que la Cabesterre. Il n'y a que deux ou trois endroits de plat pais qui soient un peu raisonnables. Le plus considérable s'appelle la grande Savanne, qui fait environ le milieu de la Basseterre, c'est-à-dire, de l'espace qui est contenu entre la pointe qui regarde le Prescheur & celle qui est vis-à-vis des Saintes.

Perite
Isle d'A-
nes, ou
des Oi-
seaux.

Il y a à l'Est & Ouest de la grande Savanne à cinquante lieuës sous le vent une Isle qu'on appelle la petite Isle d'Anes ou des Oiseaux pour la distinguer d'une autre plus grande de même nom, qui est au vent de Corossol, où périt l'Armée navale du Comte d'Estrées en 1678. Je fais cette remarque, qui est un peu hors d'œuvre à la verité, parceque bien des gens croyent que c'est une Isle imagi-

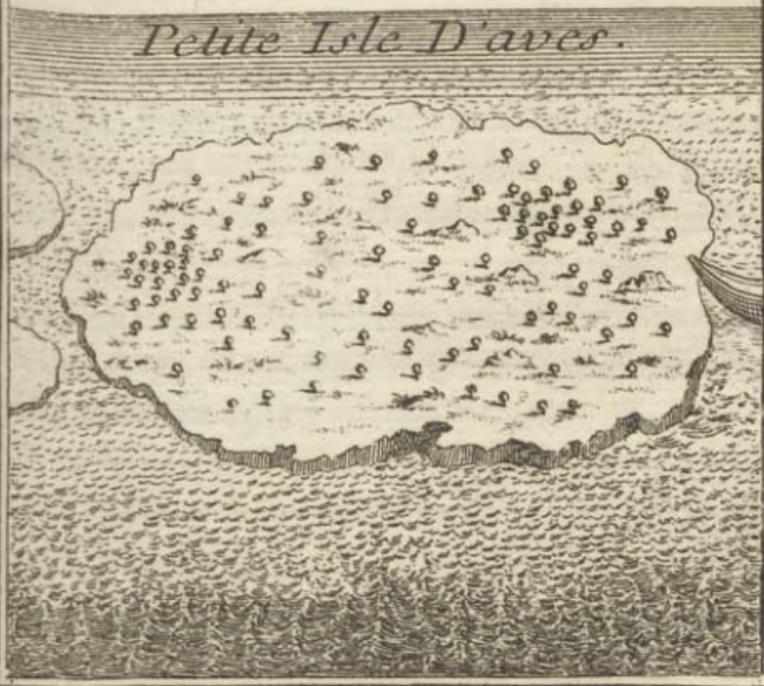
Fregatte .



Paille en cul .



Petite Isle D'aves .



naire. Cependant j'ai vû beaucoup de 1700.
nos Corsaires qui ont été dessus : & moi-même je l'ai vûë y ayant été dans un autre voyage. Ce que j'en puis dire , est que cette Isle est fort basse , & presque toute de sable avec quelques buissons , & peu d'autres arbres. On la peut nommer à bon droit l'Isle des Oiseaux : car il y en a une quantité si prodigieuse , qu'on les peut tuer à coups de bâton. Cela pourtant doit s'entendre des oiseaux de mer. On y trouve aussi quantité de tortuës , sur tout dans le tems qu'elles pondent. Cependant comme cette Isle manque absolument d'eau douce , elle n'est fréquentée de personne , que de ceux que le hazard y conduit.

L'Ancre est bon par toute la côte de la Dominique , mais il n'y a aucun Port , ni Cul-de-sac pour se retirer , & on ne trouve par tout que des rades foraines. Il y a à la verité quelques pointes derriere lesquelles on peut se mettre à couvert de certains vents , c'est là tout l'avantage que l'on en peut tirer.

Quoique cela soit peu de chose , les Anglois n'ont pas laissé de faire bien des tentatives pour s'y établir , fondez sur certaines prétentions auxquelles les Fran-

1700. çois se sont toujours opposez , non-seulement parce qu'elles n'ont aucun fondement tant soit peu raisonnable , mais encore parceque si cette Isle étoit entre leurs mains , ils s'en serviroient pour couper la communication entre la Martinique & la Guadeloupe dans un tems de guerre , & les réduiroient bientôt aux dernieres extrémitez.

Etablis-
sement
des An-
glois à la
Domini-
que rui-
né par
les Fran-
çois.

Ils se servirent de la Paix de Risvick , & d'un accommodement particulier qu'ils firent avec les Sauvages de la Dominique , pour y venir faire du bois de charpente. Ils firent ensuite un ajoupa au bord de la mer pour mettre ce bois à couvert , en attendant les Barques qui le devoient transporter. Cet ajoupa se changea en une maison , autour de laquelle ils firent une palissade , où ils mirent quelques petites pièces de Canon sous prétexte de saluer les santez de leurs comperes les Caraïbes , quand ils les faisoient boire.

Dès que le Gouverneur Général de nos Isles en eût avis , il envoya un Officier pour s'en plaindre au Général des Anglois , & dans le même-tems il envoya deux Bâtimens à la Dominique , qui obligerent les Anglois à rembarquer leurs Canons , & leur bagage , après

quoy on mit le feu à la maison & aux palissades. Je fus voir l'endroit où avoit été cette maison. J'en trouvai la situation fort commode, & fort avantageuse, & telle qu'on la pouvoit souhaiter pour y faire un Fort dont il n'auroit pas été facile de les dénicher, si on leur avoit donné le loisir de s'y fortifier davantage. On trouvera peut-être cette maniere d'agir un peu brusque, mais outre qu'elle est plus expéditive, elle est encore plus proportionnée au génie de ceux avec qui on avoit à faire.

CHAPITRE VII.

Diverses Coûtumes des Sauvages. Préjugés sur leur origine. Leurs differens langages, & leur maniere de se battre.

LE séjour que je fis dans le Carbet de Madame Ouvernard, & de quelques autres Caraïbes m'a donné lieu de voir de près, & d'examiner à loisir leurs mœurs & leurs manieres d'agir. J'en vais faire part à ceux qui liront ces Mémoires, sans m'assujettir à garder d'ordre, mais comme je les trouve écrites dans mon Journal.

1700.

Le tems
de leur
lever . &
leur pro-
preté.

Ils se levent tous de grand matin , c'est-à-dire , un peu avant le lever du Soleil , & fortent aussi tôt du Carbet pour leurs nécessitez : ils ne les font jamais auprès de leurs maisons , mais dans quelque lieu un peu éloigné , où ils font un trou qu'ils recouvrent ensuite avec de la terre. Ils vont aussi-tôt se baigner à la mer , quand il n'y a point de riviere à leur commodité , car lorsqu'il s'en trouve , ils ne vont point à la mer. Lorsqu'ils sont de retour , ils s'assoyent au milieu du Carbet sur une petite selle de bois tout d'une pièce , faite à peu près comme une pierre à chocolat. Ils attendent là que l'air & le vent les séchent ; après quoi une de leurs femmes , ou quelqu'autre , vient avec un petit coïï rempli de rocou détrempe dans l'huile de carapat ou palma Christi , afin de les rocouier. Elle commence par peigner , ou au moins par démêler leurs cheveux , & après les avoir frottez d'un peu d'huile de carapat , elle les lie avec un cordon de coton , & en fait une touffe au-dessus de la tête ; puis tenant le coïï avec la peinture de la main gauche , & un pinceau , comme un petit balet de plumes , de la droite elle le barboüille par tout le corps en

Maniere
de se ro-
couier.

commençant par le visage. Quand tout le haut du corps est peint, le Caraïbe se leve afin qu'on lui peigne les cuisses & les jambes; & lorsque cela est achevé, il se remet sur son siège, & se barboiille lui-même les parties auxquelles la pudeur n'a pas permis à sa femme de toucher. 1700.

Selon sa fantaisie il se fait lier les cheveux derriere la tête, ou les laisse pendre, & selon le tems & l'occasion, il se fait faire quelques moustaches, ou autres marques noires au visage & sur le corps, avec du jus de genipa.

Lorsqu'en se peignant ou se gratant ils trouvent des poux, ils les croquent sous leurs dents pour leur rendre la pareille, & se venger de leurs morsures. Il n'y a que les Caraïbes & les Nègres qui ayent droit d'avoir des poux dans les Isles: ces animaux meurent pour tous les autres, dès qu'on a passé le tropique. J'ai souvent entendu raisonner là-dessus; mais comme je n'ai rien entendu qui m'ait contenté, je ne le rapporterai pas. Ils mangent leurs poux.

Pendant qu'une partie des femmes est occupée à rocoïer les hommes, l'autre partie fait la cassave pour le déjeuner, car ils la mangent toute chaude. Leur déjeuner.

1700. S'ils ont été la nuit à la pêche, ou aux crabes, ou qu'il y ait quelque chose du jour précédent, on se dépêche de faire cuire ce qu'il y a, & on l'apporte dès que le Maître du Carbet l'ordonne. Ils mangent tous dès qu'ils sont rocoüez, sans se rien dire les uns aux autres, sans faire aucun acte de civilité ou de Religion: les jeunes garçons comme les personnes qui sont âgées, sont sans distinction. Après qu'ils ont mangé, les femmes apportent à boire; & puis les uns se remettent dans leur hamac, les autres se mettent autour du feu accroupis sur leurs talons, comme des singes, les jouës appuyées sur les paulmes de leurs mains, & demeurent les heures entières en cette posture & en silence, comme s'ils étoient dans une profonde méditation, ou bien ils sifflent avec la bouche, ou une espèce de flûte ou de chalumeau, & toujours sur le même ton: rien à mon avis de plus désagréable & de plus ennuiant que cette musique. Il s'en trouve d'autres qui se mettent à travailler à quelques paniers, ou à faire des flèches, & des arcs, des boutons, ou autre chose de cette nature, chacun selon son génie particulier, & sans que person-

Leurs
occupations.

ne se donne la liberté de commander 1700.
rien à un autre. C'est ainsi qu'ils tra-
vaillent, toujours pour le besoin pré-
sent, & toujours d'une manière négli-
gente & indifférente, sans s'attacher
le moins du monde à ce qu'ils font, &
le quittant aussi-tôt qu'ils commencent
à s'en fatiguer.

Leur conversation, quand ils en ont, Leurs
conver-
sations.
est fort modeste & fort paisible : il n'y
en a qu'un qui parle : tous les autres
l'écoutent avec une grande attention,
du moins en apparence, sans l'inter-
rompre, le contredire, ni lui répon-
dre que par une espèce de bourdonne-
ment qu'ils font sans ouvrir la bouche,
qui est la marque d'approbation qu'ils
donnent au discours qu'on fait devant
eux. Quand celui-là a achevé, si un
autre prend la parole, soit qu'il parle
en conformité de ce que le premier a
dit, soit qu'il dise tout le contraire, il
est assuré d'être régalé du même bour-
donnement d'approbation. Je croi bien
qu'ils n'en usent ainsi que dans les cho-
ses indifférentes, & qu'ils en usent d'u-
ne autre manière dans ce qui les touche
de plus près, car ils sçavent parfaite-
ment bien leurs intérêts, & vont à
leurs fins par des voyes qui ne font point

1700. du tout sauvages. Jamais je ne les ai vû disputer, ni se quereller : j'admirois cette retenüe. Mais ce qui est bien plus admirable, c'est que sans discours & sans querelles ils se tuent & se massacrent fort souvent. C'est principalement dans les Assemblées qu'ils appellent *Vins*, que cela arrive.

Leurs
Vins ou
Festins. Ces Assemblées n'ont aucun tems réglé pour se tenir : cela dépend du caprice de celui qui en veut faire la dépense. Personne n'est obligé de s'y trouver, quoiqu'on y soit invité, que ceux qui ont envie de boire & de s'enyvrer, ou de faire quelque mauvaise action. Elles se font quelquefois pour résoudre un voyage de traite, c'est-à-dire, de négoce, ou de visite, ou de guerre. Celui qui la fait a soin quelques jours auparavant de faire avertir tous les voisins, quelquefois toute la Nation, de s'y trouver. Y vient qui veut : tout le monde y est bien venu, & s'en retourne quand il lui plaît. Cependant celui qui a invité fait provision de quantité d'oüicou, de patates, ignames, bananes, figues & de cassave. Lui & les gens de son Carbet, & même les voisins, s'ils le jugent à propos, vont à la pêche & à la chasse, & boucan-

nent tout ce qu'ils prennent. Il est rare qu'ils mangent rien qui soit boüilli, 1700.
excepté les crabes. Ils mangent peu de viande, quoiqu'ils en pûssent manger tant qu'il leur plairoit, car ils élèvent assez de volailles & de cochons : ils ne manquent ni de cochons marons, ni d'agoustins, & autres animaux, & ils ont abondance de ramiers, de perroquets, de grives, & autres oiseaux qu'ils tuent avec leurs flèches aussi habilement que nous avec nos fusils, & sans tant de bruit. Mais ils gardent leurs volailles, leurs cochons, & leurs autres animaux qu'ils prennent à la chasse, pour les porter aux Isles Françaises, & les troquer pour avoir les choses dont ils ont besoin : de sorte qu'on peut dire que les crabes & le poisson sont leur nourriture la plus ordinaire, excepté dans le tems de leurs Vins, où ils n'épargnent rien pour régaler ceux qu'ils ont invitez.

Ils mangent peu de viandes.

Comme je ne me suis point trouvé dans ces sortes d'Assemblées, je ne puis en parler que sur le rapport d'autrui. Ceux dont j'en ai appris plus de circonstances, sont premierement un Caraïbe qui s'étoit retiré à la Martinique, après en avoir tué un autre à la

1700. Dominique ; & ce François réfugié à la Dominique pour un semblable sujet , qui me servit d'interprète tout le tems que je demeurai à la Dominique.

Après que toute la compagnie est assemblée , & qu'on a bien mangé & bû du ouïcou à outrance , & du taffia , quand ils en peuvent avoir , le maître du Carbet fait la proposition pour laquelle il les a invitez. Telle qu'elle puisse être , elle ne manque jamais d'être bien reçüe & approuvée à la maniere ordinaire. Si c'est une partie de guerre qu'on propose , quelque vieille femme ne manque pas de se produire & de haranguer les conviez pour les exciter à la vengeance. Elle leur fait un long détail des torts & des injures qu'ils ont reçüs de leurs ennemis , elle y joint le dénombrement de leurs parens & amis qui ont été tuez ; & quand elle voit que toute la compagnie déjà fort échauffée par la boisson , commence à donner des signes de fureur , & qu'ils ne respirent plus que le sang & la mort de leurs ennemis , elle jette au milieu de l'Assemblée quelques membres boucannez de ceux qu'ils ont tuez à la guerre , sur lesquels ils fondent aussi-tôt comme des furieux , les

égratignent , les coupent en pièces , 1700.
les mordent & les mâchent avec toute
la rage dont sont capables des gens lâ-
ches , vindicatifs & ivres. Ils approu-
vent le projet avec de grands cris , &
tous promettent de se rendre au jour
nommé , pour partir ensemble , & al-
ler exterminer tous leurs ennemis.

Les autres projets se résolvent d'une
maniere plus tranquille ; mais quant à
l'exécution , elle dépend absolument
du caprice , ou de l'humeur où ils se
trouvent dans le moment qu'il faut
mettre la main à l'œuvre ; car ils sont
entierement libres & indépendans , &
personne n'a droit de commander aux
autres : leur délicatesse sur ce point-là
est inconcevable.

Délica-
tesse des
Caraïbes
sur leur
liberté.

C'est une erreur de croire que les
Sauvages de nos Isles soient antropo-
phages , & qu'ils aillent à la guerre ex-
près pour faire des prisonniers , afin de
s'en rassasier , ou que les ayant pris ,
sans avoir cette intention , ils se servent
de l'occasion qu'ils ont en les tenant
entre leurs mains pour les dévorer. J'ai
des preuves du contraire plus claires que
le jour.

Les Ca-
raïbes ne
font
point an-
trophages.

Il est vrai que j'ai entendu dire à plu-
sieurs de nos Flibustiers que vers l'Isth-

Indiens
braves.

1700. me de Darien , Bocca del Toro , l'Isle d'or , & quelques autres endroits de la côte , il y a des nations errantes , que les Espagnols appellent *Indiens braves* , qui n'ont jamais voulu avoir commerce avec personne , qui mangent sans miséricorde tous ceux qui tombent entre leurs mains. Cela peut être vrai & peut être aussi faux ; car s'ils n'ont point de commerce avec personne , comment le peut-on sçavoir ? Et quand cela seroit vrai , qu'est-ce que cela prouveroit par rapport à nos Caraïbes des Isles si éloignez de ceux-là , & par la distance des lieux , & par leur maniere de vivre. Pourquoi se ressembleroient-ils plutôt en ce point que dans les autres ?

Avanture du Marquis de Maintenon d'Angennes.

Je sçai que le Marquis de Maintenon d'Angennes , qui commandoit la Frégate du Roi la Sorciere en 16 perdit sa Chaloupe avec dix-huit ou vingt hommes qui étoient dedans , qui furent enlevez par ces Indiens , en voulant prendre de l'eau dans une riviere ; & on peut conjecturer qu'enlevant , comme ils firent , les hommes morts & les vivans , c'étoit pour se rassasier de leur chair , comme certains Nègres de la côte d'Afrique qui en tiennent

boucherie ouverte , du moins à ce que 1700.
disent quelques Historiens.

Je sçai encore , & il est très-vrai que dans les commencemens que les François & les Anglois s'établirent aux Isles il y eut plusieurs personnes des deux Nations qui furent tuées , boucannées & mangées par les Caraïbes ; mais c'étoit une action toute extraordinaire chez ces Peuples : c'étoit la rage qui leur faisoit commettre cet excès , parce qu'ils ne pouvoient se venger pleinement de l'injustice que les Européens leur faisoient de les chasser de leurs terres , qu'en les faisant perir , quand ils les prenoient , avec des cruautés qui ne leur sont pas ordinaires ni naturelles ; car si cela étoit dans ce tems-là , il le seroit encore aujourd'hui ; & c'est pourtant ce qu'on ne voit pas qu'ils pratiquent , ni sur les Anglois avec lesquels ils sont presque toujours en guerre , ni même avec leurs plus grands ennemis les Alloiages qui sont des Indiens de Terre ferme du côté de la riviere d'Orenoque , avec lesquels ils sont continuellement en guerre.

Il est vrai que quand ils tuent quel-
qu'un , ils font boucaner ses membres ,
& remplissent des calebasses de sa grais-

Com-
ment les
Caraïbes
traitent

1700.

leurs
prison-
niers.

se , qu'ils emportent chez eux ; mais c'est comme un trophée & une marque de leur victoire & de leur valeur , à peu près de même que les Sauvages de Canada emportent les chevelures de leurs ennemis quand ils les ont tuez , & de leurs prisonniers , après qu'ils les ont fait mourir avec des cruautés inouïes. Nos Sauvages sont plus humains : quand ils prennent des femmes , de quelque couleur ou Nation qu'elles puissent être , bien loin de leur faire du mal , il est certain qu'ils les traitent avec douceur , & que si elles veulent , ils les épousent & les regardent comme si elles étoient de leur nation. Quand ce sont des enfans , ils les élèvent parmi eux sans songer à les tuer , & le pis qui leur peut arriver , c'est d'être vendus aux Européens. A l'égard des hommes faits qu'ils ont trouvez & pris les armes à la main , il est certain qu'ils les tuent dans la chaleur du combat , sans s'embarasser de les faire prisonniers , comme font les Iroquois , pour les sacrifier ensuite à loisir à leur rage & à leur cruauté. Je le répète donc encore une fois , s'ils boucannent quelques membres de ceux qu'ils ont tuez , ce n'est que pour conserver plus long-tems

tems la mémoire de leurs combats & 1700.
de leurs victoires, & s'animer à la ven-
geance, & à la destruction de leurs
ennemis, & jamais pour s'en rassa-
fier.

Il est rare qu'il se passe aucun de ces
Vins, sans qu'il s'y commette quelque
homicide: cela se fait sans beaucoup de
cérémonie. Il suffit qu'un des conviez,
échauffé par laboisson se souviene
qu'un des assistans a tué un de ses pa-
rens, ou qu'il lui a donné quelque sujet
de chagrin, pour le porter à la ven-
geance; il n'en faut pas davantage. Il
se leve sans façon, il s'approche par
derriere de son ennemi, lui fend la tête
d'un coup de bouton, ou le poignar-
de à coups de couteau, sans que pas un
de ceux qui sont présens se mette en
devoir de l'empêcher, ou de l'arrêter
après qu'il a fait le coup.

Maniere
dont ils
se défont
de leurs
ennemis

Si par hazard celui qui vient d'être
assassiné a des enfans, des freres, ou
des neveux dans l'Assemblée, ils se jet-
tent quelquefois sur l'assassin, & le
tuent; mais il est rare que cela arrive,
car celui qui veut faire un coup de cet-
te nature, observe soigneusement qu'il
n'y ait personne en état de lui rendre
la pareille. Il attend qu'ils soient ivres,

1700. endormis, ou absens. Si ceux qui ont intérêt au défunt sont présens, & qu'ils craignent que l'assassin ne soit soutenu, & qu'il y ait trop de risque pour eux, de se venger sur le champ, ils dissimulent leur ressentiment, & remettent à une autre occasion à rendre la pareille au meurtrier, à moins qu'il ne change de pais: heureux encore, s'il en est quitte pour cela; car on ne sçait parmi eux ce que c'est que pardon, ou accommodement; & souvent quand ils ne peuvent se venger sur la personne, ils le font sur quelqu'un qui lui appartient. Voilà ce qui rend leurs querelles & leurs divisions éternelles, & qui fait que leur pais n'est pas peuplé la dixième partie autant qu'il le devrait être, vû la quantité de femmes qu'ils ont, & la propriété qu'ils ont de multiplier beaucoup.

Telle est la fin ordinaire de leurs Vins ou Festins, dont ils ne se retirent que quand il n'y a plus rien à manger ou à boire chez celui qui les a invitez. Après cela chacun s'en retourne chez soi. Lorsque le Vin est fait pour un voyage de guerre, ceux qui y ont consenti, & qui ont paru les plus ardens à l'entreprendre, ne s'en souviennent

plus, & ne pensent nullement à se rendre au jour qu'on a pris pour s'embarquer, à moins que le caprice ne leur fasse faire dans le moment; car qu'ils le fassent, ou ne le fassent pas, il n'y a personne qui y puisse trouver à redire. Ils sont tous égaux; & quoiqu'on soit Capitaine, on n'en est pas plus respecté, ni mieux obéi. 1700.

Il n'y a que les femmes qui soient obligées à l'obéissance, & dont les hommes soient absolument les maîtres. Ils portent cette supériorité jusqu'à l'excès, & les tuent pour des sujets très-légers. Un soupçon d'infidélité bien ou mal fondé suffit sans autre formalité pour les mettre en droit de leur casser la tête. Cela est un peu sauvage à la vérité; mais c'est un frein bien propre pour retenir les femmes dans leur devoir. Ce sont pour l'ordinaire les vieilles qui sont cause de tous les désordres qui arrivent dans les ménages: pour peu qu'elles aient de chagrin contre une jeune femme, elles trouvent bientôt moyen de la décrier dans l'esprit de son mari, & de lui faire naître une infinité de soupçons; & quand elles n'ont rien de plus positif à dire contre les jeunes, elles les accusent d'être Sor-

Empire
deshommes sur
les femmes.

1700. cieres, & d'avoir fait mourir quelqu'un : il n'en faut pas davantage, tout autre examen est superflu, l'accusée passe pour convaincuë, on lui casse la tête, & on n'en parle plus.

Titres
honorables des
vieilles
gens.

Les vieilles femmes s'appellent *Bibi*, c'est-à-dire, grande mere, ou la mere de tout le monde par excellence : tout de même les vieux hommes se nomment *Baba*, c'est-à-dire, le pere par excellence. La vieilleffe est le seul endroit qui les rend, ou qui les peut rendre un peu respectables.

Ils n'o-
béissent
à person-
ne, &
sont tous
égaux.

Lorsqu'ils commencent à sentir les approches de la faim, les uns vont à la chasse, & les autres à la pêche, chacun selon son génie. Il est presque inouï qu'un pere dise à son fils, dès qu'il a seize à dix-huit ans, d'aller à la chasse ou à la pêche, ou que le Maître d'un Carbet s'avise de dire à ceux qui demeurent avec lui, d'y aller, ou de l'y accompagner, il pourroit s'attendre à un refus bien sec. S'il a envie d'aller à la pêche ou à la chasse, ou que la nécessité l'y contraigne, il dit simplement comme saint Pierre : je vais pêcher ; & ceux qui ont envie d'y aller, lui répondent aussi laconiquement que les Apôtres : nous y allons avec vous, & le suivent.

Il n'y a point de Peuple au monde ^{1700.} qui soit plus jaloux de sa liberté, & qui ressent plus vivement & plus impatiemment les moindres attaques qu'on y voudroit donner. Aussi se moquent ils de nous autres, quand ils voyent que nous portons respect, & que nous obéissons à nos Superieurs. Ils disent qu'il faut que nous soyons les esclaves de ceux à qui nous obéissons, puisqu'ils se donnent la liberté de nous commander, & que nous sommes assez lâches pour executer leurs ordres.

Il n'y a que les femmes à qui on com-
O'béissance à ces femmes.
mande dans ce pais-là; & quoique ce soit d'une maniere douce & honnête, & qu'elles soient accoûtumées d'obéir dès leur plus tendre jeunesse, on ne laisse pas de remarquer qu'elles sentent tout le poids de ce joug. Cependant elles obéissent sans réplique, ou plutôt elles sçavent si bien leur devoir, & le font avec tant d'exactitude, de silence, de douceur, & de respect, qu'il est rare que leurs maris soient obligez de les en faire souvenir. Grand exemple pour les femmes chrétiennes, qu'on leur prê-
che inutilement depuis la mort de Sara femme d'Abraham, & qu'on leur prê-
chera selon les apparences jusqu'à la fin

1700. du monde avec aussi peu de fruit qu'on prêche l'Évangile aux Caraïbes.

Je dois rendre cette justice à ces pauvres femmes Sauvages, que pendant tout le tems que j'ai été à la Dominique dans différens Carbets, je ne les ai jamais vûes oisives un seul moment. Elles travailloient sans cesse, & cela avec tant de paix & de douceur, que quoiqu'elles ne soient pas plus muettes que les autres créatures de leur espèce, que l'on voit dans les autres parties du monde, on n'entendoit pas une seule parole de colere entr'elles, bien que très-souvent elles eussent des contre-tems fâcheux, & des travaux très-rudes & très-difficiles à supporter : car il faut compter que ce sont elles qui font tout ce qu'il y a à faire dedans & dehors le Carbet. Les hommes ne font autre chose qu'abattre les arbres, quand il y a un défriché à faire, ce qui arrive rarement. Ils s'occupent encore à la chasse & à la pêche, & aux autres petits ouvrages dont j'ai parlé ci-devant, & voilà tout. S'ils reviennent de la chasse, ils jettent ce qu'ils ont pris à l'entrée du Carbet sans s'en embarasser davantage ; c'est aux femmes à le ramasser, & à l'accommoder. S'ils ont été à la pêche,

Occupation des femmes.

ils laissent le poisson dans le canot, & 1700. viennent se coucher sans dire une seule parole. Les femmes doivent courir au canot, en apporter le poisson & le faire cuire : car elles doivent supposer que le Pêcheur a faim. On peut dire en un mot, qu'elles sont de véritables servantes qui sont demeurées dans l'état pour lequel elles ont été créées, sans s'en être écartées jusqu'à présent : graces à la supériorité que leurs maris ont toujours conservée sur elles.

Les Caraïbes ont trois sortes de langages. Le premier, le plus ordinaire, & celui que tout le monde parle, est comme affecté aux hommes.

Les Caraïbes ont trois sortes de langages.

Le second est tellement propre aux femmes, que bien que les hommes l'entendent, ils se croiroient deshonorés s'ils l'avoient parlé, & s'ils avoient répondu à leurs femmes en cas qu'elles eussent la témérité de leur parler en ce langage. Elles savent la langue de leurs maris, & doivent s'en servir quand elles leur parlent; mais elles ne s'en servent jamais quand elles parlent entr'elles, & n'emploient d'autre idiome que le leur particulier, qui est totalement différent de celui des hommes.

Il y a un troisième langage qui n'est

1700. connu que des hommes qui ont été à la guerre, & particulièrement des vieillards. C'est plutôt un jargon qu'ils ont inventé qu'une langue. Ils s'en servent quand ils font quelque Assemblée de conséquence, dont ils veulent tenir les résolutions secrètes. Les femmes & les jeunes gens n'y entendent rien.

Conjecture sur l'origine de nos Caraïbes

De ces deux premiers langages on tire une conséquence assez juste, que les Sauvages que Christophe Colomb trouva dans les petites Isles de l'Est, qu'on a appelé Antilles, parce qu'elles sont au vent des grandes Isles, & qu'en venant d'Europe on les trouve les premières, n'étoient point les naturels du pais. Car il y a une différence infinie entre ceux des petites Isles, & ceux de la Terre ferme la plus proche, avec lesquels ils sont toujours en guerre, & avec ceux que les Espagnols ont trouvez aux grandes Isles, soit pour la langue, soit pour les mœurs & les coûtumes.

Les Auteurs qui ont parlé de leur origine, croyent qu'ils viennent de la Floride, & que c'est ou le hazard qui les a portez aux petites Isles, ou que se trouvant trop pressez dans leur pais, ou trop vivement poursuivis par leurs ennemis, ils ont été obligez de quitter leur

païs natal, & d'aller chercher de nouvelles terres pour s'établir. Cette pensée est fondée sur ce que certains Indiens de la Floride parlent à peu de chose près le même langage que nos Caraïbes, & ont les mêmes coûtumes, ce qu'on ne trouve point dans aucuns des Indiens des grandes Isles, & de quelques endroits de la Terre ferme, dont le langage n'approche en aucune façon de celui de nos Caraïbes, quoiqu'il approche beaucoup de celui que parlent les femmes. 1700.

La maniere de vivre de nos Caraïbes est encore une preuve qu'ils sont étrangers dans les Isles, puisqu'elle est toute opposée, & tout-à-fait différente de celle des anciens Indiens qui les habitoient. Car ces derniers aussi-bien que ceux des grandes Isles étoient des gens simples, doux, serviabes, affectionnez aux étrangers, qui seroient toujours demeurez dans cet état, si les cruantez inoüies, & l'avarice insatiable des Espagnols ne les avoient enfin obligez de se soulever contre eux, pour se délivrer du joug insupportable de leur tyrannie. Au lieu que nos Caraïbes ont toujours été des gens belliqueux, à leur maniere, des gens fiers & indomptables, qui préfèrent la mort à la servitude, que les

1700.

Européens depuis ceux qui les ont découverts, jusqu'à ceux qui y sont à présent, n'ont pû humaniser assez pour pouvoir demeurer ensemble dans un même endroit; & qu'ils ont été obligez de détruire, ou de chasser, & de les renvoyer comme ils sont à présent dans les deux Isles qu'ils occupent, qui sont la Dominique & Saint Vincent, pour pouvoir vivre avec quelque sorte de sûreté dans les autres Isles. Leur naturel, quoique fort adouci par la douceur du climat, approche encore trop de celui des Sauvages de la Floride, & même du Canada, pour ne pas convenir qu'ils viennent de la Floride & des environs, & qu'étant passez dans les petites Isles, il ne leur fut pas difficile, à eux qui étoient des guerriers, de se défaire des anciens Habitans, qui n'étoient point accoutumez à la guerre, & qui les reçurent sans se défier d'eux. Il y a apparence qu'ils tuerent tous les mâles, & qu'ils réservèrent les femmes, pour le besoin de la conservation de leur espèce. Quoiqu'ils ne soient pas dans ce besoin aujourd'hui, ils ne laissent pas encore de conserver toutes les femmes qu'ils prennent à la guerre, & après qu'ils les ont conduites chez eux, ils les regardent comme les

naturelles du pais, & les épousent. 1700.

Le nom qu'ils se donnent entr'eux, & qu'ils donnent aux Européens, doit encore fortifier ma pensée. Ils se nomment en général, & les Européens qu'ils veulent honorer, Banaré, qui veut dire homme de mer, ou homme qui est venu par mer.

Ce que signifie le nom de Banaré.

C'est une difficulté fort aisée à résoudre comment ils ont pû venir de la Floride, ou du fond du Golphe du Mexique jusqu'aux Isles du Vent. Il n'y a pour cela qu'à se souvenir que Christophe Colomb les trouva qui alloient d'une Isle à une autre avec leurs canots, qui leur suffisoient pour faire des trajets assez considérables, comme des Isles Lucayes à celles de Saint Domingue, Port-Ric & Couve. D'où il est aisé de conclure qu'en côtoyant la côte depuis le fond du Golphe du Mexique jusqu'à la pointe de la Floride, ils ont pû passer le Détroit de Bahama, & côtoyant les grandes Isles de Couve, Saint Domingue & Port-Ric, arriver aux petites Isles, où ils ont trouvé moins de facilité de s'établir que dans les grandes qui étoient trop peuplées pour pouvoir en chasser, ou détruire les Habitans, & s'y établir en leur place. C'est ainsi qu'on

1700. peut raisonnablement conjecturer qu'ils se sont établis dans les Antilles. On ne doit donc pas s'étonner, si en s'emparant de ces nouvelles Terres, & en détruisant tous les Habitans mâles, ils ont conservé leur langue naturelle & leurs coutumes, qu'ils ont transmises à leur posterité qui les conservent encore aujourd'hui; & si les femmes qu'ils y ont trouvées ont conservé aussi leur langue, & leurs manières simples & douces, qui sont comme le caractère des Indiens d'entre les Tropiques.

Langue
des Caraïbes.

Au reste leur langue n'est pas si difficile qu'elle paroît être quand on l'entend prononcer. Elle n'est point chargée de conjugaisons, ni de déclinaisons; elle a des adverbes assez significatifs: son unique défaut est d'être stérile. Mais n'en doit on pas être content, puisqu'elle suffit pour ceux qui s'en servent, qui n'ayant ni Etude ni Commerce, n'ont pas besoin de tant de termes.

Celle des femmes m'a paru plus douce & plus facile à apprendre & à prononcer.

Pour celle des vieillards, c'est-à-dire, ce jargon dont ils se servent dans leurs conseils, je n'en puis rien dire; je croi que très-peu de gens en ont connoissance.

Mon Confrere le Pere Raymond Bre- 1700
ton, a fait une Grammaire & un Di-
tionnaire Caraïbe. Il a aussi traduit
en cette Langue le Catéchisme & les
Prieres ordinaires du matin & du soir.
Ceux qui voudront avoir quelque con-
noissance de cette Langue pourront con-
sultier ces livres, & ils verront la verité
de ce que je dis.

Les enfans des Caraïbes s'exercent à Les en-
fans des
Caraïbes
sont ha-
biles à se
servir de
l'arc.
tirer de l'arc dès leur plus tendre jeu-
nesse, & ils s'y rendent plus adroits qu'on
ne peut se l'imaginer. Cet exercice &
celui de la pêche sont les seules choses
qu'ils apprennent de leurs parens. Je les
faisois quelquefois tirer à des fols mar-
quez, que je mettois au bout d'un roseau
planté en terre, sur lequel je les faisois
tenir avec de la cire noire. Cela faisoit
plaisir à ces enfans : car ils connoissent
ces espèces, & sçavent bien qu'avec cette
monnoye ils ont de l'eau de-vie, des
couteaux, & tout ce dont ils ont besoin
quand ils viennent aux Isles Fran-
çoises. J'étois surpris que des enfans
de huit à dix ans les abbattoient de
cinquante pas, & plus, sans presque
mirer, & sans manquer jamais. On
peut juger par-là de l'adresse de leurs
peres, quand il s'agit d'abattre quel-

1700. que chose , ou de donner dans un but.

Leur maniere de se servir de l'arc.

Ils mettent la flèche sur l'arc en l'élevant en l'air , & ils dirigent leur miroir ou rayon visuel le long de la flèche jusqu'au but , & en abaissant l'arc ils décochent la flèche quand ils jugent qu'ils font à la hauteur convenable pour que la flèche y donne directement & avec force. Ils sont tellement accoutumés à cet exercice , qu'ils ne manquent jamais leur coup , quoiqu'ils tirent très-vîte , & pour ainsi dire , sans mirer. Je les ai vû abbatre de petits oiseaux qui étoient sur des branches d'arbre si éloignées , qu'à peine je les pouvois distinguer. Je voulois quelquefois tirer au but avec eux , & comme je ne réüissois pas , ils rioient , & disoient que je n'étois pas bon Caraïbe.

Ils ne veulent point être appelés Sauvages.

Le nom de Caraïbe & de Banaré est chez eux un titre honorable ; mais ils se fâchent fort quand on les traite de Sauvages. Je ne sçai qui a eu l'indiscrétion de leur en enseigner la signification ; mais je sçai très-bien qu'ils ne regardent pas comme amis ceux qui leur donnent ce nom. Il faut toujours les appeler comperes , si on veut conserver de la liaison avec eux.

Ils affectent de prendre le nom des 1700.
gens de considération qu'ils ont vûs, &
sur tout de ceux qui les ont régalez, &
qu'on leur a fait connoître comme Gouverneurs du pais, ou Capitaines de Vaisseaux de Guerre. Car pour les Marchands ou autres personnes ordinaires, quoique riches, ils ne se soucient pas de prendre leur nom, parce qu'ils les regardent comme les serviteurs & les Esclaves des Gouverneurs & des autres qui ont du Commandement, de sorte qu'ils se croiroient deshonorés s'ils portoitent de semblables noms. Tous les vieux Caraïbes de la Dominique portent les noms des anciens Gouverneurs, ou Seigneurs des Isles. On y trouve encore à présent Monsieur du Parquet, Monsieur Hoüel, Monsieur de Clodoré, Monsieur de Baas, &c. & ceux d'un moyen âge portent les noms de Gouverneurs plus récents. Quand ils sont ainsi revêtus de quelque grand nom, ils ne manquent jamais de le dire à ceux qui les vont voir, & de boire à la santé de leurs comperes.

Il s'entend
nent les
noms des
gens de
distinction.

On conserve soigneusement la paix avec eux, non pas qu'on les craigne, nos Colonies sont trop fortes, & eux trop foibles pour nous faire du mal, du

1700. moins considérablement ; mais afin que les Habitans puissent vivre en repos , & sans crainte d'être brûlez & égorgés dans leurs maisons par les surprises & les descentes qu'ils font dans les terres de leurs ennemis , pendant les nuits les plus obscures , & les plus mauvais tems. C'est l'unique chose qu'on doit craindre d'eux : car de s'attendre à une guerre ouverte , c'est à quoi il ne faut pas penser. On n'a que faire de craindre ni de siège , ni de bataille rangée ; mais force surprises , & force embuscades : c'est leur maniere de faire la guerre. Dès qu'ils sont découverts l'affaire est finie , à moins qu'ils ne se trouvent en très-grand nombre contre deux ou trois personnes ; encore regarderont-ils plus d'une fois avant de les attaquer , & même ne les attaqueront pas , s'ils les voyent bien armez , & dans un lieu découvert où ils ne puissent pas les approcher , ou les environner à la faveur des arbres & des halliers.

Ils ont l'industrie de se couvrir de petites branches & de feuilles depuis la tête jusqu'aux pieds , & de se faire un masque avec une feuille de balisier , qu'ils percent à l'endroit des yeux. En cet état ils se mettent à côté d'un arbre ,

leur maniere de faire la guerre.

ou d'une touffe de halliers sur le bord 1700.
du chemin, & y attendent leurs enne-
mis au passage, afin de leur fendre la
tête d'un coup de bouton, ou leur ti-
rer une flèche quand ils sont passez,
sans qu'on sçache d'où elle vient, ou
peut venir, ni qu'on puisse découvrir à
quatre pas qui a fait le coup, parceque
dès qu'ils l'ont fait, ils se jettent par
terre, & se blotissent comme des lié-
vres dans les halliers.

Lorsqu'ils attaquent une maison cou-
verte de feüilles de Canes ou de Pal-
mistes, ils mettent le feu à la couver-
re en tirant dessus des flèches où ils ont
attaché une poignée de coton, qu'ils al-
lument dans le moment qu'ils la déco-
chent. Et comme leurs attaques ne se
font guères que de nuit, ils se tiennent
cachez aux environs derriere des arbres,
ou des buissons en attendant que le feu
oblige ceux qui sont dans la maison d'en
sortir. La lumiere les leur fait alors dé-
couvrir, & leur donne la facilité de les
percer à coups de flèches, sans que ceux
qui sont ainsi blesez puissent se venger
de ceux qui les percent, parce qu'ils ne
peuvent les découvrir. Non-seulement
ils tirent très-juste, mais ils tirent si vîte
qu'ils décocheront dix ou douze flèches

Maniere
de met-
tre le feu
aux mai-
sons.

1700. pendant qu'on chargera un fusil. C'est une erreur de croire qu'ils en tirent deux ou trois à la fois. Ce qui a donné lieu à quelques gens de l'avancer, c'est qu'ils les ont vû en tenir trois entre leurs doigts sur la corde de l'arc. Ils ne font cela que pour être prêts à tirer plus vite sans être obligez de prendre les flèches à leur côté. Il n'y a qu'à considerer l'action qu'il faut faire pour tirer une flèche, pour se convaincre qu'il n'est pas possible d'en tirer plus d'une à la fois.

Précaution qu'il faut avoir en se battant contre eux. S'il arrive qu'on se batte contr'eux, il faut avoir soin de briser les flèches à mesure qu'elles tombent à terre ; de crainte, qu'étant obligé de reculer, ce ne soit une nouvelle provision pour eux : car leurs magasins sont épuisez en peu de tems, après quoi il faut qu'ils se retirent, ou bien on en a bon marché.



CHAPITRE VIII.

Leur maniere de faire du feu. De la plante appellée Caratas, ses différens usages. Adresse des Caraïbes pour nager, & se battre contre les poissons. De l'Espadon & de la Baleine.

Les Caraïbes ont une maniere de faire du feu qui est tout-à-fait commode. Les Européens qui sont en Amérique l'ont apprise d'eux, & s'en servent lorsqu'ils n'ont point de fusil.

On prend deux morceaux de bois l'un plus dur que l'autre. On fait une pointe au plus dur, & un commencement de trou au plus mol. On met celui-ci entre les genoux, & on le presse pour le tenir ferme, & prenant l'autre, qui doit être comme un bâton de sept à huit pouces de long, entre les paulmes des deux mains, on met sa pointe dans le petit trou de l'autre, & on le fait tourner le plus vîte qu'il est possible, comme quand on fait du Chocolat. Ce mouvement échauffe le deux morceaux de bois, & sur tout celui qui est le plus tendre, parceque ses parties étant plus éloignées

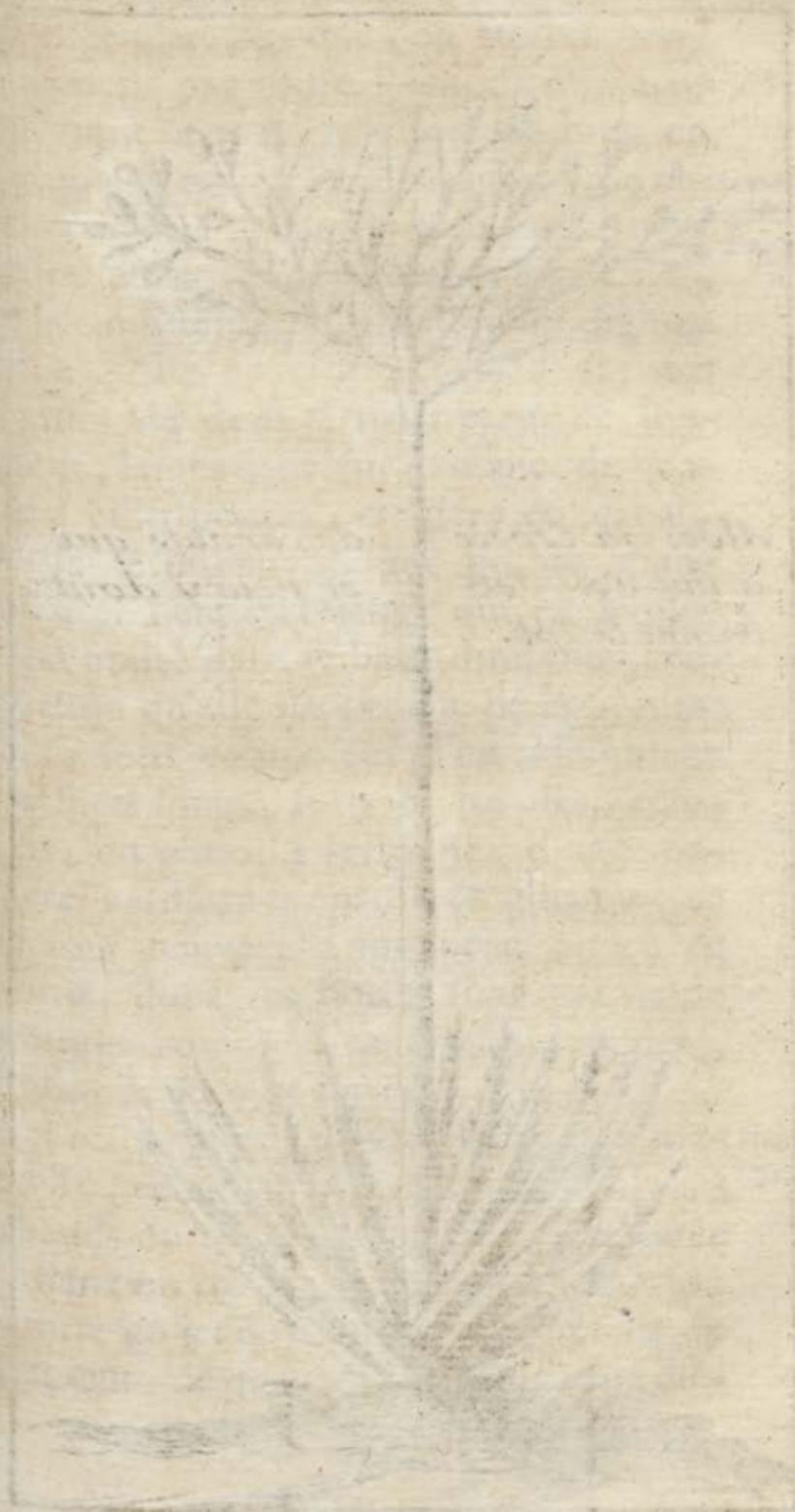
Maniere
de faire
du feu.

1700. les unes des autres, sont plus faciles à ébranler, & sont par conséquent plus susceptibles de chaleur, & le mouvement continuant, elles en reçoivent à la fin assez pour s'enflâmer. On sent d'abord une légère odeur de brûlé, on voit ensuite une petite fumée s'élever du bois mol, & puis on apperçoit des étincelles. J'ai fait assez souvent du feu de cette maniere. Il faut tourner sans discontinuer, de peur de donner le loisir aux parties ébranlées de se reposer; & si on se sent fatigué, il faut qu'une autre personne continuë à faire agir le bois pointu sans aucune interruption. Il faut encore observer de se mettre à l'ombre, ou si on n'en a pas la commodité, il faut au moins tourner le dos au Soleil, en sorte qu'il ne donne point sur le bois qu'on veut allumer: car il est certain qu'on feroit infiniment plus long-tems à allumer du feu. Messieurs les Physiciens en chercheront, s'il leur plaît, la raison, aussi-bien que celle pourquoi quand on bat un fusil au Soleil, on consume pour l'ordinaire plus de pierre que de méche.

Situatio
où l'on
doit se
mettre
pour fai-
re du feu.

Bois ap-
pellé tol,
sa descri-
ption &
son usa-
ge.

On se sert ordinairement d'un bois mol appelé tol, au lieu de méche, il est excellent pour ce seul usage, & inutile





*Aloes ou Espece
a fait Son Jet
on fait le Tol.*

*de caratas qui
et fleury dont*

pour tout autre ; il vient d'une plante 1700.
appelée Caratas, que l'on trouve non-
seulement par toute l'Amérique, mais
qui vient encore parfaitement bien en
Espagne & en Italie, à laquelle on don-
ne très-mal-à propos le nom d'aloës. Sa
racine est une bulbe ronde, filasseuse,
de la consistance & couleur d'un oignon
de lis. Elle produit autour d'elle des
feüilles de deux à trois pieds de lon-
gueur, larges dans leur naissance de qua-
tre à cinq pouces, creusées en canal,
& se terminant en une pointe trian-
gulaire. Leur épaisseur, qui est de plus
d'un pouce dans le bas, diminuë à pro-
portion qu'elle s'approche de la pointe.
Elles sont composées d'un assemblage
de filets longs, forts & souples, rem-
plis, ou plutôt environnez d'une ma-
tiere verdâtre, épaisse & gluante ; &
le tout couvert d'une peau mince &
verte, dont les bords sont garnis de
pointes comme des épines, rondes,
pointuës & assez fortes.

Caratas,
espèce
d'aloës.

Lorsque cette plante est dans sa ma-
turité, ce qui lui arrive selon les climats
chauds ou temperez où elle est plantée
à deux ou trois ans, elle pousse de son
centre un jet de quinze à vingt pieds de
hauteur, de quatre à cinq pouces de dia-

Fleurs d
Caratas.

1700. métre dans sa naissance , qui se termine en pointe , à trois ou quatre pieds au-dessous de laquelle il croît des bouquets de petits boutons remplis d'un coton blanc , doux & fin comme de la soye. Ces boutons s'ouvrant , le coton se change en fleurs blanchâtres composées de cinq feüilles qui forment une maniere d'étoile , avec quelques étamines dans le milieu. Leur pied s'allonge alors , s'éloigne de la tige , & forme de petits branchages foibles , & qui se séchent aisément : ces petites branches avec leurs fleurs font un panache fort agréable qui dure quinze à dix-huit jours , après quoi elles séchent & tombent , & le jet qui les a portées en fait autant dès qu'il est tout-à-fait sec.

Coton
de Cara-
tas.

La matiere de ce jet est de même nature que celle des feüilles , c'est-à-dire , de longs filets , remplis & entourez de la même matiere que les feüilles , avec une peau verte & mince qui se lève aisément dès que le jet est sec. Il devient pour lors extrêmement léger , & aussi susceptible du feu , que la méche ordinaire dont on se sert dans les fusils.

Les hommes blancs , bruns , noirs & rouges qui habitent l'Amérique , & qui sont accoûtumés à fumer ne manquent

jamais d'avoir sur eux leur provision de 1700.
tol.

Pour ce qui est des feüilles du Carat- Usage
tas, que les Espagnols appellent Carat- des feuil-
guata, & les Indiens Magucy, on en les de
tire du fil comme de la pitte & du ba- Caratas.
lisier, ainsi que je l'ai dit dans ma pre-
miere Partie.

Après que les feüilles sont coupées, fenduës en deux ou trois parties dans toute leur longueur, & qu'elles ont été amorties au feu ou au soleil, on les passe à moitié dans le nœud coulant d'une corde, dont le bout est attaché à un arbre, ou à quelqu'autre corps solide. On tire ensuite un des bouts assez fortement, pour faire passer l'autre partie au travers du nœud; ce qui dépouille tous les filets de la matiere dont ils étoient environnez. On remet ensuite la même feüille dans le nœud coulant, & entortillant les filets déjà dépouillez autour de la main, on fait passer l'autre partie par le même nœud, pour la dépouiller comme la premiere, & on a de cette maniere un fil naturel, très beau & très-fort. Les Caraïbes le tordent, & en font de petites cordes pour rabaner leurs hamacs, qui durent bien davantage que celles de coton. Ils en font aussi

1700. pour leurs arcs. Ces cordes ne sont point sujettes comme celles de chanvre ou de lin, aux differens changemens que l'humidité ou la sécheresse causent dans ces sortes de cordes. On en fait aussi de la toile & des bas; j'en ai vû qui étoient d'une très-grande beauté, & fort frais, & d'un très-bon usé.

Les feüilles de Caratas broyées enyvrent le poisson.

On prétend que la racine & les feüilles de Caratas broyées & jettées dans une riviere enyvrent le poisson d'une telle maniere, qu'il flotte sur l'eau, & se laisse prendre à la main.

On dit encore que la décoction de ses feüilles, avec un peu de chié ou poivre d'Inde, c'est-à-dire de piment, est un purgatif également bon & benin, qui étant donné aux femmes accouchées depuis peu de jours, les rétablit promptement en santé, & leur redonne leurs forces. Les feüilles étant cuites au feu, on en exprime une liqueur comme une espèce de vin qu'on regarde comme un remède spécifique pour les Astmatiques. Et ces mêmes feüilles étant pilées & appliquées en maniere de cataplasme sur des membres froissez, ou qui ont des débilités de nerfs qui les privent de leurs fonctions en tout ou en partie, les remettent

Vertus
du Caratas.

mettent infailliblement dans leur premier état. 1700.

Il y a plusieurs espèces de cette plante qui ne different entr'elles que par la grandeur de leurs feüilles : on s'en sert de toutes pour les mêmes usages ; avec cette différence , que plus les feüilles sont petites , plus aussi le fil qu'on en tire est beau , fin & délié , & les ouvrages qu'on en fait plus recherchez.

Les Médecins disent que cette plante est sèche & froide , & que son suc pris intérieurement ou appliqué sur la poitrine , guérit les fièvres. Je n'ai point vû cette opération , ainsi je n'en dirai rien.

Lorsque les Caraïbes ont des armes à feu ils s'en servent aussi adroitement que de leurs arcs , & on peut dire qu'il y a peu de gens qui tirent aussi juste.

Outre cette qualité , il faut avoïer que ce sont d'excellens nageurs. S'ils surpassoient les autres hommes dans les Sciences & dans les Arts , comme ils les surpassent dans ce point , ils seroient des prodiges. Il semble qu'ils soient nez dans l'eau & pour l'eau. Ils nagent comme des poissons en sortant du ventre de leurs meres. Les femmes s'en acquittent comme les hommes ; & lorsqu'une pirogue tourne , ce qui arrive assez souvent , parce

Les Caraïbes sont excellens nageurs.

1700. qu'ils forcent toujours de voile, ou parce que partant des Isles Françoises pour retourner chez eux, ils sont ordinairement tous yvres, ils ne perdent pas un fêtu de leur bagage, tant leurs petits meubles sont bien attachez, & sans qu'on ait presque jamais entendu dire, qu'il s'en soit noyé quelqu'un. On voit dans ces occasions les enfans nager autour de leurs meres comme de petits poissons; & les meres sont assez habiles pour se soutenir sur l'eau avec des enfans qu'elles ont à la mamelle pendant que les hommes sont occupez à redresser le Bâtiment, & à vuider l'eau dont il est rempli.

Il arriva pendant que j'étois à la Martinique en 1699. qu'une Barque appartenante aux Religieux de la Charité sombra entre Sainte Aloufie & la Martinique. Tous ceux qui étoient dedans périrent à la réserve d'un Caraïbe, qui sans être aidé d'aucune planche, ou autre bois qui le pût soulager, se soutint sur l'eau pendant soixante heures, supporta la faim & la soif, & la violence de la tempête qui avoit fait périr la Barque, & aborda enfin au Cul-de-Sac Marin, où il apporta les nouvelles du naufrage qui étoit arrivé.

Un Caraïbe de
meure
60 heures
sur
l'eau.

Des personnes de considération & 1700.
très-dignes de foi m'ont rapporté qu'en
1676. un Pantoufflier ou Zigene ayant Un Ca-
emporté la cuisse d'un enfant qui se raibè tue
baignoit à la Rade du Bourg de la Basse- un Pan-
terre de Saint Christophe, un Caraïbe toufflier.
s'offrit d'aller tuer ce poisson.

Pour connoître la grandeur de l'en-
treprise, & le danger où s'exposoit ce
Sauvage, il faut sçavoir que la Zigene
que nos Américains appellent Pan-
toufflier, est un des plus voraces poissons
qui soit dans la mer, des plus forts & des
plus dangereux. Je n'en ai vû qu'un
qu'on disoit être un demi Pantouffier, Descrip-
il avoit pourtant plus de douze pieds de tion de
long, & étoit environ aussi gros qu'un la Zigene
cheval. Son corps depuis le col jusqu'à ou Ppn-
la queue approche assez de celui du Re- toufflier.
quien, mais sa tête est bien plus grosse,
& plus large, de sorte qu'elle ressemble
en quelque maniere à un marteau. Ses
yeux sont placez aux deux extrémitéz,
ils sont ronds & gros, & leur mouve-
ment a quelque chose d'effrayant. Il a
une gueule large, armée de plusieurs
rangs de dents, & disposez de maniere,
qu'elle n'est point embarrassée par la lon-
gueur de son museau, comme est celle
du Requien. Il est avec cela très-vif &

1700. très-fort , & par conséquent fort à craindre.

Le pere de l'enfant qui avoit été tué, fut bien-aïse de trouver la foible consolation de faire mourir le monstre qui avoit ôté la vie à son fils. C'est pourquoy il promit une bonne récompense au Caraïbe , s'il pouvoit lui donner cette satisfaction.

Combat
d'un Caraïbe
contre un
Pantoufflier.

Le Sauvage s'arma de deux bayonnettes bonnes & bien aiguës, & après s'être appuyé le cœur de deux verres d'eau-de-vie , il se jeta à la mer. Le Pantoufflier qui étoit en goût de manger de la chair , depuis la cuisse de l'enfant qu'il avoit croustillée , ne manqua pas de venir à lui dès qu'il le vit dans l'eau. Le Sauvage le laissa approcher jusqu'à ce qu'il jugeât qu'il étoit à portée de pouvoir s'élançer sur lui ; & dans le moment que le poisson fit ce mouvement , il plongea sous le poisson , & lui planta en passant ses deux couteaux dans le ventre. On en vit les effets aussi-tôt par le sang qui rougit la mer aux environs du lieu où le poisson se trouvoit. Ils recommencerent ce manège sept ou huit fois ; car le poisson retournoit chercher le Caraïbe autant de fois qu'il le manquoit ; & à chaque fois le Caraïbe ne

manquoit de plonger, & de le frapper à coups de couteau par tout où il le pouvoit attraper. Enfin, au bout d'une demie heure le poisson ayant perdu son sang & ses forces, se tourna le ventre en haut & expira. Le Caraïbe étant revenu à terre, on envoya un canot avec des gens qui attacherent une corde à la queue de ce monstre & le tirerent à terre. Il avoit plus de vingt pieds de long, & il étoit de la grosseur d'un cheval. On trouva dans son ventre la cuisse de l'enfant toute entiere.

Il est bon de sçavoir, que plus ces poissons carnassiers sont grands, & moins les Sauvages ont de peine à les tuer; parce qu'ils se remuent alors bien plus difficilement, & qu'en achevant la carriere que le mouvement qu'ils se sont imprimé, les oblige de courir, ils donnent le tems à l'homme de revenir sur l'eau prendre haleine, & se disposer de nouveau à les attaquer. Car quoiqu'ils soient dans leur élément, la masse de leur corps les empêche de se remuer avec autant de vitesse qu'un autre poisson plus petit, & même qu'un homme.

Le Requien, dont j'ai fait la description dans ma premiere Partie, est un foible ennemi pour nos Sauvages, ils le

1700. taent aisément, parceque la situation de sa gueule, & la posture contrainte où il est obligé de se mettre pour mordre, les favorisent infiniment, & leur donnent le tems de le frapper où ils veulent lorsqu'il se met sur le côté. Mais je doute qu'ils vinssent si heureusement à bout d'une Bécune ou d'un Espadon. On a vû ce que c'est qu'une Bécune par le portrait que j'en ai fait au commencement de ces Mémoires. Il faut dire ici deux mots de l'Espadon.

Pesce-
Spada ou
Espadon.

Les Italiens appellent Pesce-Spada, c'est à dire poisson à épée, ce que nous appellons Espadon, qui est une espèce d'épée large dont on se servoit autrefois, & qu'on tenoit avec les deux mains. Il y a encore des Allemans & des Suisses qui s'en servent. On prend quantité de ces poissons dans le Fare de Messine. Les Pêcheurs ont un homme en vigie ou sentinelle au mât de leur Felouque pour découvrir le poisson au fond de l'eau, & y faire aller le Bâtiment. Lorsqu'on est dessus on jette quelque appât au poisson pour l'attirer à la surface, & on le darde ou harponne aussi-tôt qu'il est à portée du maître Pêcheur. C'est un très-bon poisson, la chair en est blanche, grasse, & délicate. La corne qu'il a sur

Pêche
du pois-
son Spa-
da.

Espadon





l'extrémité du museau n'a point de dents, 1700.
comme celles des Espadons dont je vais
parler, qui sont ceux que nous avons en
Amérique. L'Espadon que quelques-uns
appellent fort raisonnablement poisson à
scie, approche beaucoup du Marsoüin,
soit pour la figure du corps, soit pour
la maniere de s'élaner hors de l'eau,
quoiqu'il le fasse avec bien plus de
force & de vigueur que le Marsoüin.
Il a un avant-bec, qui est pour l'or-
dinaire de la quatrième partie de la
longueur du reste du corps, placé au
bout de son museau, composé d'une
corne très-forte & très-dure, cou-
vert d'une peau rude & grisâtre. Il a
dans sa naissance environ trois pouces
de large, diminuant peu à peu jusqu'à
son extrémité, où il n'a plus qu'en-
viron un demi pouce émoussé, comme
ces épées à la Suisse, qu'on nomme
espadons. L'épaisseur de cet avant-bec est
d'environ un pouce & demi à sa nais-
sance, & de cinq à six lignes à son ex-
trémité. Ses deux côtes sont armez de
pointes droites de même matiere, en
façon de dents plates, fortes & tran-
chantes de quinze à dix-huit lignes de
longueur auprès du museau, diminuant
peu à peu jusqu'à l'extrémité où elles

1700. n'ont pas plus de huit à dix lignes, éloignées les unes des autres de la moitié de leur longueur. Quoiqu'en dise le Pere du Tertre, la chair de ce poisson n'est point mauvaise, sur tout celle des jeunes. Je n'en ai jamais goûté, mais sur le rapport de quantité de nos Flibustiers je puis dire qu'elle est blanche & grasse; ce qui suffit pour conclure qu'elle est bonne & tendre.

Combat
de l'É-
padon &
de la Ba-
leine.

Ce poisson est l'ennemi juré de la baleine, il la poursuit par tout où il la trouve; j'ai eu très-souvent le plaisir de voir ce combat. La baleine n'a que sa queue pour toute défense; elle tâche d'en frapper son ennemi, & il est sûr qu'un seul coup suffiroit pour l'écraser, mais il le pare aisément, parcequ'il se remue bien plus facilement qu'elle, & bondissant en l'air il retombe sur elle, & tâche non de la percer avec son avant-bec, mais de la couper ou de la scier avec les dents dont il est garni. Lorsqu'il ne manque pas son coup, on voit la mer rougir du sang, qui sort des blessures que la baleine a reçûes; & on voit la fureur où elle entre par les coups de queue qu'elle donne sur l'eau, qui font presque autant de bruit qu'un coup de canon.

Les baleines qu'on voit aux Isles sont

petites en comparaison de celles qui se trouvent dans le Nord. J'en ai vû plusieurs. La plus grande étoit sous la Dominique. J'étois pour lors dans une barque qui avoit bien quarante pieds de quille ; cependant cette baleine , qu'on disoit n'être qu'une demie baleine , nous dépassoit de plus de dix pieds à l'avant & à l'arrière. Quoiqu'elle ne nous fît point de mal , elle ne laissa pas de nous donner de l'inquiétude ; car elle demeura bord à bord de nous pendant plus d'une heure , semblant régler sa marche sur notre sillage ; elle se mit ensuite sous notre quille , faisant toujours la même route que nous. Nous amenâmes nos voiles pour la laisser passer devant nous, elle s'arrêta en même tems ; nous les éventâmes pour courir de l'avant , elle commença aussi-tôt à marcher , & fut ainsi près de quatre heures à nous honorer de sa compagnie ; à la fin elle s'enfonça dans l'eau , & nous la perdîmes de vûe.

1700.

Rencontre d'une Baleine.



CHAPITRE IX.

De l'Epian , maladie ordinaire des Sauvages. Remédes qu'ils y apportent. De leur Religion , & de quelques autres de leurs Coûtumes.

LEs Caraïbes sont fort sujets à l'Epian. On doit avoïer que cette maladie est particuliere à l'Amérique , elle y est naturelle ; tous ceux qui y naissent Nègres ou Caraïbes , de quelque sexe qu'ils soient , en sont attaquez presqu'en venant au monde , quoique leurs peres, leurs meres & leurs nourrices soient très-sains , ou du moins qu'ils paroissent tels.

Ce que
c'est que
l'Epian.

L'Epian est réellement ce que les François appellent le mal de Naples , & que les Italiens nomment le mal François. Tout le monde le connoît sous le nom de mal Venerien , & on devoit avec justice l'appeller le mal Ameriquain , puisqu'elle est née dans ce pais-là , & que c'est de-là que les Espagnols premiers conquerans de ce nouveau Monde , l'ont apportée en Europe.

Il est constant qu'on ne la connoissoit

point en France avant le voyage que 1700. Louis XII. fit en Italie pour la conquête du Milanois, & du Royaume de Naples. Ce fut à la fin ce qui resta aux François de toutes leurs conquêtes. Ils l'apportèrent en France, & elle s'y est si bien conservée & étendue, qu'on ne voit point de maladie qui donne plus d'exercice aux Médecins & aux Chirurgiens, que celle-là.

Origine
du mal
Vénérien
en France
ce.

Elle est encore bien plus commune chez les Espagnols que chez nous, & cela est juste, puisque c'est à eux qu'on en est redevable. Ils ne s'en cachent point; les personnes de la plus haute distinction en sont ordinairement mieux pourvûs que les gens du commun, & comme ils ne voyent personne parmi eux qui n'en soit attaqué, ils s'imaginent que toutes les autres Nations n'en sont pas plus exemptes qu'eux.

Je laisse à présent au jugement des personnes sages à déterminer si les Italiens ont raison de l'appeller mal François; ce seroit à peu près comme si on vouloit inferer que les Italiens d'à présent sont les premiers hommes du monde, parce qu'ils habitent un país, dont les anciens Habitans méritoient ce titre.

On prétend que cette maladie vient

1700. de la corruption de l'air & des alimens, aussi-bien que du commerce immodéré avec les femmes. C'est une espèce de peste qui se communique aisément, qui fait d'étranges ravages, & dont il est bien rare que ceux qui en sont atteints, guérissent jamais parfaitement. Quand les Américains n'auroient fait autre chose que de communiquer ce mal & l'usage du tabac à leurs impitoyables conquérans, il me semble qu'ils se sont pleinement vengés de l'injuste servitude dans laquelle on les a réduits.

Ce n'est pas mon métier de décider quelle est la cause la plus naturelle de cette maladie, si c'est le commerce des femmes, ou la corruption de l'air : je laisse cela aux Médecins. Je croi que l'une ou l'autre de ces deux choses y contribuent, & que quand elles sont unies dans le même sujet, le mal est plus grand, plus dangereux, & plus difficile à guérir, ou plutôt à pallier.

Il y a des endroits dans la Terre ferme de l'Amérique, comme Surinam & Barbiche, où on la prenoit autrefois presque en mettant pied à terre, & sans sçavoir, pour ainsi dire, qu'il y eût des femmes dans le país. C'étoit assurément dans ce cas là la corruption de l'air qui

la produisoit. On dit que depuis que les 1700.
Hollandois qui sont maîtres de ces pais,
ont desseché les Marécages, & donné
cours aux eaux croupissantes qui gâtoient
l'air, on n'est plus si sujet à cette mala-
die. Les Caraïbes s'en mettent moins en
peine que nous ne faisons en France de la
petite verole : ils se guérissent fort facile-
ment, du moins autant qu'il est possible
d'en guerir ; mais ils font un mystere de
leurs remédes, qu'il n'est pas facile de
pénétrer.

Quartier
de la ter-
re ferme
fort su-
jet à l'Es-
pian.

Ambroise Paré, dans son *Traité de*
Chirurgie, rapporte que de son tems
deux jeunes hommes de Paris ayant fait
un voyage en Italie, entre plusieurs cu-
riositez qu'ils rapportèrent chez eux, se
chargerent d'une bonne provision de cet-
te maladie, qu'on nommoit alors la pe-
lade, parcequ'elle faisoit tomber les che-
veux de ceux qui en étoient attaquez.

Histoire
rapportée
par Am-
broise
Paré.

C'est à elle à qui l'on doit l'invention
des Perruques, qui étoient d'abord si
simples, qu'elles ne consistoient qu'en
quelques cheveux que l'on cousoit gros-
sièrement autour d'une calotte de cuir ou
de laine, dont ceux qui avoient eu la pe-
lade se couvroient la tête, en attendant
que leurs cheveux la pussent couvrir. Si
les gens de ce tems là revenoient à pré-

Origine
des per-
ruques.

700. sent, n'auroient-ils pas lieu de croire que tout le monde a eu la pelade, puisqu'ils ne verroient presque plus personne qui n'eût la tête enveloppée d'une Perruque.

Quoiqu'il en soit, cette maladie étoit pour lors si nouvelle en France, bien loin d'en venir, qu'il ne s'y trouva aucun Médecin ni Chirurgien qui voulût, ou qui pût entreprendre la guérison de ces deux jeunes gens; de sorte que leurs parens furent obligez d'avoir recours à l'Ambassadeur de France à Madrid, pour obtenir du Roi d'Espagne la permission de faire passer sur ses Gallions ces deux malades à Saint Domingue, afin de les mettre entre les mains des Indiens pour les faire traiter.

Remède
des In-
diens
pour l'E-
pian.

Ils y furent en effet, & le Président à qui ils étoient puissamment recomman-
dez, les mit chez une vieille Indienne pour les guérir. Cet Auteur rapporte, qu'elle ne leur donna jamais autre chose que de la tisanne composée du bois de gayac & de squine. Elle ne prenoit pas l'écorce du gayac, comme on fait à présent, mais le cœur des jeunes arbres qu'elle mettoit en petites pièces, & qu'elle faisoit bouillir assez long-tems dans de l'eau avec la squine. C'étoit cette décoction qu'elle leur faisoit boire

dès qu'ils étoient levez, après quoi elle 1700.
les menoit au bois, ou à son champ de
mahis, où elle les faisoit travailler jus-
qu'à leur exciter la sueur la plus copieu-
se que l'on pût attendre. Lorsqu'elle les
voyoit dans cet état, elle les faisoit re-
poser au Soleil, & leur donnoit à man-
ger des viandes séches, c'est à-dire, ro-
ties & boucannées, & point d'autre
boisson que de la tisanne de gayac. Ils
passoient ainsi les journées à travailler, à
suer, & à boire de la tisanne; elle leur en
faisoit encore boire amplement avant de
se coucher, & les tenoit très-chaude-
ment pendant la nuit. Elle les guérit de
cette maniere en assez peu de tems, &
les renvoya aussi contents d'elle, qu'elle
le fut d'eux, à cause des babilles qu'ils
lui donnerent, après cependant qu'elle
se fut beaucoup offensée de ce qu'ils lui
avoient offert de l'or & de l'argent pour
son payement.

Nos Caraïbes observent encore aujour-
d'hui, à peu près la même méthode
pour traiter ceux qui ont cette maladie.
Ils les font suer, & boire quantité de
cette tisanne. On dit qu'ils y mettent
quelques autres simples, qu'ils ne veu-
lent pas découvrir, & les frottent avec
une espèce d'onguent, qui sans leur exci-

1700. ter le flux de bouche, comme le Mercure, fait le même effet, & sans tant de risques ni de peines. Je ne sçai pas la composition de cet onguent, peut-être l'aurois-je appris, si j'avois demeuré plus long-tems avec eux; car il n'y a rien dont on ne vienne à bout chez eux avec la patience, l'argent & l'eau-de vie.

Les
Créolles
sont si
jets à
l'Epian.

Il me semble avoir dit que les enfans Nègres qui naissent dans l'Amérique, sont si sujets à l'Epian, qu'on peut dire que ce mal leur vient aussi communément que la petite vérole en France. Lorsqu'ils en sont atteints dans leur enfance, on les guérit aussi facilement que si c'étoit la galle; mais quand ils sont dans un âge plus avancé, c'est-à-dire, à quinze ou seize ans, le danger est plus grand, sur tout lorsqu'ils n'ont pas été sages du côté des Nègresses, & alors on est obligé de les faire passer par les remèdes dont on se sert en Europe.

Je ne sçai si cela vient de la nécessité qu'on croit avoir des remèdes, ou de l'avarice de nos Chirurgiens, qui seroient fort fâchez qu'on ne se servît d'eux, ni de leurs drogues, mais il me semble qu'on les pourroit traiter de la même maniere que nos Caraïbes se traitent, qui coûte peu, & guérit aussi infailli-

blement qu'on peut en guérir. D'ailleurs 1700.
quand ces malades feroient obligez de
passer quelque tems avec les Caraïbes,
ou d'aller à la pêche de la Tortuë, ces
remèdes qui sont plus doux, moins chers
& plus assûrez, ne devroient-ils pas
être préférez à ceux de nos Chirurgiens
d'Europe.

Un Officier de Mississipi, nommé le
sieur de Manteuille, Créolle de Canada,
m'a assûré que les Sauvages des environs
de cette grande riviere, sont fort sujets à
l'Epian, parce qu'outre qu'ils habitent
des endroits assez mal sains, ils sont
très-libertins & fort adonnez aux fem-
mes. Le remède dont ils se servent pour se
guérir, est tout-à-fait extraordinaire, &
feroit crever à coup sûr tout autre que
des Sauvages. Après qu'ils se sont pur-
gez très-violemment deux ou trois fois,
ils se couchent tout nuds sur le sable,
dans un lieu où rien ne leur puisse don-
ner de l'ombre, & demeurent ainsi ex-
posez au Soleil, depuis qu'il se leve jus-
qu'à ce qu'il se couche, afin que sa cha-
leur attire tout le venin, & consume tou-
tes les mauvaises humeurs qu'ils ont dans
le corps. Ils prétendent après cela être
guéris. Je le veux croire. Je souhaite-
rois pourtant que quelque curieux fût

Remé.
de des
Sauvages
de Missis-
sipi.

1700

l'expérience de ce remède, afin d'assurer le public de sa bonté ou de son inutilité. Le voilà comme on me l'a enseigné. Il est vrai qu'il faut être patient pour supporter une telle opération, sur tout dans un pais comme celui-là, où les Moustiques & les Maringois seuls sont capables de faire mourir un homme: mais il faut dire à leur loüange, qu'ils sont d'une bravoure & d'une fermeté à toute épreuve: ils souffrent les tourmens les plus cruels, & bravent la mort la plus affreuse, avec une intrépidité qui n'a point sa pareille; & ils sont si entêtez, qu'ils possèdent ces qualitez bien plus excellemment que toutes les autres Nations, qu'ils les regardent toutes comme infiniment au-dessous d'eux; de sorte que la plus grande loüange qu'ils donnent à un Européen, qu'ils on vû dans les occasions faire des actions d'une valeur singuliere, est de lui dire: *Va, tu es un homme comme moi.*

Fermeté
& pati-
ce des
Sauvages
de *M. Affi-
sipi.*

Loüange
qu'ils
donnent
aux étrā-
gers.

La petite
verolle
incon-
nuë au
trefois
chez les
Caraiïbes

Avant que les Européens se fussent établis dans les Isles, on n'y connoissoit point la petite verolle: ils l'y ont apportée en échange de l'Epian qu'ils y ont trouvé. Cette maladie fait quelquefois de grands ravages chez nos Caraiïbes. Comme ils ne la connoissent pas, ils n'ont pas de remèdes pour la guérir. Un Chi-

nurgien Européen fut assez scelerat pour 1700.
en faire mourir un très-grand nombre, Malice
par un mauvais conseil qu'il leur donna. d'un Chi-
Ces Sauvages étant venus lui demander turgien.
comment il falloit traiter cette maladie,
il leur dit, que dès qu'elle paroïssoit de-
hors, il falloit faire baigner le malade
dans une rivière bien froide, & qu'ils
verroient que la verolle disparoîtroit
aussi-tôt. Ces pauvres gens le firent, &
il en mourut un grand nombre. Ce fut
un vrai bonheur qu'ils ne s'apperçurent
pas de la malice de ce conseil; car il est
certain qu'il n'en falloit pas davantage
pour leur faire prendre les armes, &
recommencer une guerre dont les Colo-
nies n'ont point du tout besoin.

J'ai expliqué dans un autre lieu com-
ment on enterre les morts. J'appris pen-
dant mon séjour à la Dominique, que
quand le Maître d'un Carbet vient à
mourir, on ne l'enterre pas dans un coin
du Carbet comme les autres, mais tout
au milieu, après quoi tout le monde
abandonne le Carbet, & on en va faire
un autre dans un autre lieu, sans que per-
sonne pense jamais à revenir loger ou s'é-
tablir dans cet endroit. J'ai recherché
avec soin la raison d'une cérémonie si
extraordinaire, sans avoir pû découvrir

1700. autre chose, sinon que c'étoit une coutume immémoriale chez eux.

J'aurois bien souhaité voir les cérémonies qu'ils font à la naissance de leurs enfans, dont la principale est une retraite & un jeûne très-austere de trente ou quarante jours qu'on fait observer au pere de l'enfant. Mais n'en déplaise à ceux qui ont écrit cette particularité, cette cérémonie ne se pratique que pour le premier né; autrement les pauvres maris qui ont cinq ou six femmes pourroient s'attendre à jeûner plus de Carêmes que les Capucins. Les Caraïbes & les François qui sont parmi eux, m'ont assuré que ces cérémonies ne regardent que le premier né, s'il est mâle. On pourra les lire fort au long dans l'Histoire du Pere du Tertre.

Cérémonies des Caraïbes pour leur premier enfant.

On prétend qu'ils sçavent faire venir le Diable par la force de leurs invocations, & qu'ils l'obligent de répondre à leurs demandes. Tant de gens l'ont dit, & le disent encore à présent, que je croi qu'on ne doit pas en douter, pour moi je ne l'ai pas vû. Ce que je sçai très-bien, c'est qu'ils n'ont aucune Religion, ni aucun culte fixe; ils semblent ne connoître d'autres êtres que les materiels, ils n'ont pas même dans leur langue au-

un terme pour exprimer Dieu ou un Esprit. Ils reconnoissent du moins confu-

sément deux principes, l'un bon, & l'autre mauvais. Ils appellent le second Manitou, & croyent qu'il est la cause de tout le mal qui leur arrive. C'est pour cela qu'ils le prient, mais sans règle, sans détermination de tems ni de lieu, sans chercher à le connoître, sans en avoir aucune idée un peu distincte, sans l'aimer en aucune maniere, seulement pour l'empêcher de leur faire du mal, pendant que par un raisonnement des plus sauvages, ils disent que le premier de ces deux principes étant bon & bien-faisant de soi-même, il est inutile de le prier, ou de le remercier, puisqu'il donne sans cesse, & sans qu'on lui demande, tout ce qu'on a besoin.

Religion
des Caraïbes.

Il est constant qu'ils sont souvent maltraitez par le Diable. Cela n'est point arrivé pendant que j'étois dans leurs Caribets, & c'est une chose averée, que la présence d'un Chrétien les délivre des persécutions de l'esprit malin. Ils ont encore un remède assuré contre ses violences. Quand un Chrétien ne peut pas demeurer avec eux dans leur Carbet, c'est de le prier de faire une Croix de bois, & de la placer en quelque endroit de la

Ils sont
battus
par le
Diable.

1700. maison. Ils font sûrs , & l'ont éprouvé une infinité de fois , que pendant que ce signe sacré de notre salut demeure chez eux , le Diable n'ose pas en approcher , ni leur faire le moindre mauvais traitement ; mais comme ils sont fort superstitieux , s'il arrive qu'ils ne prennent rien à la chasse ou à la pêche , ils s'imaginent aussi-tôt que c'est le Diable qui en est cause , & qui est en colere contre eux , à cause de la Croix qu'ils ont fait placer dans leur Carbet , & sans autre formalité ils prennent la Croix , la brûlent , ou la mettent en pièces , sauf à eux d'en demander une autre , si le Diable revient les tourmenter une autre fois , comme cela ne manque jamais d'arriver.

Com
ment on
empêche
le demon
de tour-
menter
ceux qui
ne sont
pas en-
core ba-
tifez.

On m'a souvent amené des Nègres en-
fans & adultes , qu'on disoit obsédez &
tourmentez du Diable. Lorsque je ne
jugeois pas à propos de les batiser sur
le champ (car le Batême les délivre ab-
solument de toutes les attaques du Dé-
mon) je bénissois une petite Croix de
bois ou de métal , que je leur attachois au
col , & j'étois sûr que le Diable ne les ap-
prochoit plus. C'est la pratique constan-
te de tous les Missionnaires , qui n'est
pas une petite preuve de la verité de no-
tre Religion ; mais pour l'inculquer aux

Caraiibes, il faut des forces plus qu'hu- 1700.
maines. Des Missionnaires de toutes
les espèces y ont épuisé tout ce qu'on a
pû s'imaginer qui pourroit les rendre ca-
pables du Christianisme, sans avoir ja-
mais pû le leur faire pratiquer, qu'au-
tant de tems qu'ils sont demeurez hors
de leur pais, & éloignez de leurs com-
patriotes. Ceux qu'on avoit batifés après
une longue épreuve sont retournez à leur
vomissement aussi-tôt qu'ils ont remis le
pied chez eux, & on a remarqué qu'ils
sont devenus beaucoup plus mauvais que
les autres.

A les voir assister aux Prieres & aux
Instructions, on diroit qu'ils sont en-
tierement convertis. Il sont comme des
Singes, ils font tout ce qu'ils voyent
faire aux autres; je l'éprouvois tous les
jours pendant que j'ai demeuré avec eux
à la Dominique, ils se mettoient à ge-
noux quand je faisois la Priere avec ceux
qui étoient avec moi, faisoient le signe
de la Croix, & ne sçachant pas ce que
nous disions ils marmottoient entre leurs
dents, comme s'ils eussent véritablement
prié Dieu, mais quelque soin qu'on se
donne, ils font toutes ces actions comme
des bêtes, sans réflexion, & sans vou-
loir entrer dans les raisons pour les-

Dans les commencemens qu'on travailloit à leur conversion, les Missionnaires y ont souvent été trompez. Les voyant bien instruits, assidus aux Prières & aux Catéchismes, ils croyoient les pouvoir batifer avec sûreté; & pour le faire avec plus de pompe, & leur inspirer des sentimens plus relevez de notre Religion, on les conduisoit aux Isles Françoises, où les Gouverneurs & les principaux Habitans, se faisoient un plaisir d'être leurs Parains; & dans ces occasions on leur faisoit des présens, & on les régaloit bien. Cela les contentoit beaucoup; mais au bout de quelques jours ils demandoient d'être encore batifez, afin de recevoir de nouveaux présens; & dès qu'ils étoient retournez chez eux, ils se mettoient aussi peu en peine de leur Batême, que s'ils ne l'eussent jamais reçu. Toujours prêts à le recevoir, autant de fois qu'on leur auroit voulu donner un verre d'eau-de-vie, sans que toutes les instructions des Missionnaires ayent pû leur inculquer rien de fixe & de stable en matiere de Religion.

Il faudroit pour en faire des Chrétiens perséverans les dépaïser pour toujours.

Il

Il vivoient alors en Chrétiens, & même en bons Chrétiens : car ils sont d'un naturel assez facile, & suivent aisément les exemples qu'ils ont devant les yeux. Mais il faut s'attendre que le premier jour qu'ils reverroient leur pais, & leurs compatriotes, seroit le dernier jour de leur Christianisme. Ces raisons, dont la verité est soutenuë d'une longue suite d'expériences, ont enfin forcé tous les Missionnaires d'abandonner une entreprise, où ils se consumoient inutilement ; de sorte qu'il n'y a plus de Religieux à la Dominique.

La pieté du Roi entretient deux Pères Jesuites à S. Vincent. Ils y ont perdu quelques Religieux, qui ont été massacrés par ces Sauvages, & ils songeoient à porter ailleurs leur Mission en 1705. parceque les Caraïbes avoient encore résolu de se défaire des deux qui y étoient, & qui ne se sauverent que par une espèce de miracle. Tout le fruit qu'ils y ont pû faire a été de batiser quelques enfans qui étoient à l'article de la mort, sans avoir pû convertir veritablement un seul adulte.

Enfin le Jeudi 28 Janvier notre Barque étant chargée, & commençant à nous ennuyer du long séjour que nous

1700. avions fait chez Madame Ouvernard & aux environs, nous fîmes nos adieux, & partimes sur le soir. Cette bonne femme me donna un panier de bananes, de la cassave, des crabes, & d'autres vivres de cette nature pour le voyage. Je reconnus sa générosité par quelques calabasses d'Eau-de-vie, des épingles, des aiguilles, des couteaux, & autres bagatelles dont elle & sa famille furent très-contentes.

J'avois fait une bonne provision d'arcs, de fleches, de boutons, de paniers, & autres ustenciles de ménage; & j'avois acheté un hamac de mariage, qui étoit très-beau. Quoique deux personnes ne couchent jamais dans le même hamac, ceux que les meres donnent à leurs filles en les mariant sont presque une fois plus larges, & un tiers plus longs que les ordinaires. Ils ont avec cela de grandes franges sur les bords, qui sont composées de rassade de différentes couleurs, & ils sont peints avec plus de soin.

A propos de mariage, il est bon de remarquer ici qu'ils s'allient dans toutes sortes de degrez, excepté dans le premier. Les cousines germaines appartiennent de droit à leurs cousins germains; on ne leur demande pas seulement leur consente-

ment. Un même homme prend ordinairement trois ou quatre sœurs tout à la fois pour être ses femmes. Et lorsque quelqu'une est si jeune, qu'elle ne peut pas être encore propre pour le mariage, il ne laisse pas de la regarder comme sa femme, & de s'en servir pour se faire rocoïer autant que la foiblesse d'un enfant le peut permettre, pour l'accoutumer de bonne heure au service qu'elle doit lui rendre toute sa vie.

On trouve par toutes les Isles des pierres qu'on appelle pierres à l'œil, parcequ'on s'en sert pour faire sortir les ordures qui sont entrées dans les yeux. On prétend que celles de la Dominique sont les meilleures; j'en fis provision. On les trouve dans le sable au bord de la mer. Elles sont de la figure d'une lentille, mais bien plus petites, extrêmement polies, unies, licées, de couleur grise ou approchant. Lorsqu'on a quelques ordures dans les yeux, on coule une ou deux de ces petites lentilles sous la paupière, le mouvement de l'œil les fait tourner tout autour de l'orbite où rencontrant l'ordure, elles la poussent devant elles, & la font sortir, après quoi elles tombent d'elles-mêmes. On n'est pas redevable de ce secours à aucune vertu particulière qui soit

Pierres
à l'œil.

1700. dans ces pierres, mais seulement à leur figure qui est très-propre pour suivre le mouvement de l'œil, & chasser les corps étrangers qu'elles rencontrent dans leur chemin.

J'emportai aussi avec moi quelques racines pour les dents. Elles étoient petites, un peu noïeuses, grises par le dessus, & brunes par le dedans, assez pleines de suc lorsqu'elles sont récemment tirées de terre, d'une odeur agréable à peu près comme la violette, & d'un goût approchant de celui de la réglisse, mais plus astringent. Il est certain qu'elles appaisent presque sur le champ la douleur, en les appliquant sur la dent, ou les dents qui causent de la douleur, après les avoir broyées d'une manière que le suc qu'elles renferment sorte facilement, & se répande sur la dent, & sur la genciye. Il faut qu'elles soient d'une autre espèce que celles que le Pere du Tertre a décrites dans sa seconde Partie : car celles ci ne causent point d'engourdissement qu'on doit regarder comme dangereux. Je n'ai point vû la plante entière, parceque je ne me souvins d'en envoyer chercher que dans le moment qu'il falloit s'embarquer, & on ne m'apporta simplement que les racines.

Racines
pour les
dents,

CHAPITRE X.

L'Auteur arrive à la Guadeloupe. Monsieur le Chevalier Reynau & Monsieur de la Boulaye visitent les Isles par ordre de la Cour. Projet pour fortifier la Guadeloupe.

Nous arrivâmes le Vendredi 29 Janvier à la Rade du Baillif sur les dix heures du matin. Le Pere François Imbert qui étoit depuis six ou sept semaines Supérieur de cette Mission, vint me recevoir au bord de la mer. Après les complimens ordinaires, il pria à dîner ceux qui étoient venus avec moi, & après dîné nous allâmes ensemble à la Basseterre saluer M. Anger Gouverneur de l'Isle, M. de la Malmaison, Lieutenant de Roi, les quatre Communautés Religieuses, c'est-à-dire, les Carmes, les Jésuites, les Capucins, & les Religieux de la Charité, & quelques autres personnes.

Je commençai dès le lendemain à prendre connoissance des affaires de notre Maison, du moins autant que la délicatesse de ce nouveau Supérieur le pou-

174 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. voit permettre : car c'étoit un homme
extraordinaire , & toujours en garde ,
pour empêcher qu'on ne donnât quelque
atteinte à son autorité. Je vis bien que
nous nous broüillerions , si nous demeu-
rions ensemble , c'est pourquoi je lui
proposai de faire valoir en même-tems
nos deux Habitations , où par une très-
mauvaise conduite , on ne faisoit du Su-
cre que l'un après l'autre , ce qui ruinoit
absolument nos affaires. Je lui fis un
projet qu'il agréa. Nous partageâmes
les Esclaves & les bestiaux , & je me
chargeai du soin de l'Habitation & de la
Sucrerie que nous avions à une lieuë du
bord de la mer , dans un endroit appelé
le Marigot , & lui se chargea de celle qui
étoit au bord de la mer. Je pris aussi les
Livres , parce qu'étant comptable c'é-
toit à moi à les tenir ; de cette maniere
nous vécumes avec beaucoup de paix &
d'union , & nos biens produisirent un
revenu bien plus considérable qu'ils n'a-
voient jamais fait.

Arrivée
de Mes-
sieurs
Reynau
& de la
Boulaye.

Monsieur le Chevalier Reynau Inge-
nieur général de la Marine , & Mon-
sieur de la Boulaye Inspecteur, arriverent
à la Guadeloupe dans le Vaisseau du Roi
le Cheval Marin , vers la fin du mois de
Mars. Ils avoient déjà visité Cayenne ,

la Grenade, & la Martinique. Ils de- 1700.
voient aussi voir Saint Christophe, &
les divers Quartiers où les François sont
établis à Saint Domingue.

Monfieur Reynau visita les postes que
Monfieur Auger avoit réfolu de fortifier,
quand je fis le tour de l'Ifle avec lui en
1696. il examina les Mémoires & les
Plans que j'avois fait pour tous ces Ou-
vrages, & les approuva. Comme il avoit
ordre de la Cour de faire l'enceinte d'une
Ville, il traça les Fortifications qui de-
voient renfermer une partie du Bourg
de la Basserterre pour la joindre avec le
Fort, laiffant le Bourg Saint François
tout ouvert comme un Faubourg. Je fus
toujours avec lui à la vifite du terrain,
& quand on planta les piquets de l'en-
ceinte projetée. La difficulté qui fe trou-
voit en cette entreprife, & qui n'étoit
pas petite, étoit d'avoir les fonds nécef-
faires pour cette dépenfe. Je propofai à
ces Meffieurs un expédient qu'ils goûte-
rent fort, & qui devoit être du goût de
la Cour, puifqu'il donnoit le moyen de
faire tous ces Ouvrages fans qu'il en cou-
tât rien au Roi; & pour épargner la dé-
penfe d'un Ingénieur, je leur promis de
me charger, fans aucun intérêt, de l'é-
xecution du projet. Ces Meffieurs ne

Projet
d'une
Ville
forte à la
Guade-
loupe.

1700. doutoient point que la Cour ne l'approuvât ; mais on a eu d'autres affaires qui ont fait oublier celle-ci. Voilà le projet.

Projet
de l'Au-
teur.

Je ne demandois au Roi qu'une avance de cinq cens Nègres, que la Colonie s'obligerait de lui payer dans six ans sur le pied qu'ils auroient coûté au Roi rendus aux Isles.

Je supposois de perdre un tiers de ces Nègres par les maladies auxquelles ils sont sujets, soit à cause du changement de climat, soit à cause des travaux auxquels ils ne sont point accoutumés. Je comptois d'en louer un tiers aux Habitans, & il est sûr qu'on auroit trouvé plus d'Habitans qui en auroient demandé, qu'il n'y auroit eu de Nègres à louer, & le loiage de ces Nègres auroit servi à la nourriture & entretien de l'autre tiers, qui auroit été occupé aux travaux de la Fortification.

Outre cela on auroit obligé tous les Vaisseaux & Barques qui auroient chargé à la Guadeloupe, de fournir une ou deux barquées de roches à chaux avec le bois nécessaire pour la cuire.

Enfin pour le payement des Maçons & autres Ouvriers nécessaires, on auroit levé en argent sur les Habitans l'équivalent des corvées qu'ils auroient été

obligez de faire pour ce travail; ou une 1700.
somme par tête de Nègre sans exemption
de personne.

Il est aisé de répondre aux objections
que l'on pourroit faire sur ce projet; j'y
avois répondu, & on avoit paru content
de mes réponses.

Lorsque le travail auroit été achevé,
on auroit vendu les Nègres qui seroient
restez, & il est certain, que quand il
n'en seroit resté que la moitié, le prix
qu'on en auroit tiré auroit excédé ce que
l'on auroit eu à payer au Roi pour l'a-
vance qu'il auroit faite.

Ces Messieurs témoignèrent m'être
obligez de cette ouverture, & m'assurè-
rent que la Cour recevoit agréablement
la proposition & l'offre que je faisois.
Ils vinrent déjeuner chez nous, & fu-
rent fort contents d'un présent de mou-
tons & de volailles que nous leur en-
voyâmes quand ils furent à la voile.

M. Reynau usoit beaucoup d'eau
chaude, & à son exemple plusieurs per-
sonnes de la Guadeloupe commencerent
d'en prendre. On me pressa tant qu'à la
fin je voulus voir l'effet qu'elle produi-
roit sur moi. J'en pris donc, mais comme
je ne suis pas accoutumé de manger seul,
& encore moins de boire, j'obligeois le

1700. jeune Nègre qui me servoit de boire avec moi. Il le fit par complaisance, par amitié si on veut, ou pour parler plus juste, par crainte, deux ou trois fois; mais à la fin, il prit la liberté de me dire que M. Reynau étoit un fol, & moi aussi, & que je me ferois mourir en bûvant ainsi de l'eau chaude le matin, & du vin & de l'eau fraîche le reste de la journée; que pour lui il s'en trouvoit mal, & qu'il aimoit mieux avoir le foïet que de continuer, à moins que je ne lui donnasse autant de Verres d'Eau-de-vie, que de verres d'eau chaude. Après avoir examiné la chose, je vis qu'il avoit raison; & au lieu d'eau chaude, je recommençai à prendre du chocolat comme j'avois accoutumé; & mon Nègre qui en avoit toujours sa part, fut content, & nous n'eûmes plus de bruit ensemble.

Le Pere Cabasson Superieur Général de nos Missions vint faire la visite à la Guadeloupe au commencement du mois d'Août. Le Pere Imbert l'accompagna à son retour à la Martinique. Je fus établi Superieur en son absence, & le Superieur Général déclara qu'en cas qu'il leur arrivât quelque accident, il m'établissoit Vicaire Géné-

ral, & Préfet Apostolique de toutes nos 1700.
Missions.

Ce fut dans ce tems-là que nous eûmes avis de la mort de M. Hincelin de Morache frere du défunt Chevalier Hincelin Gouverneur de la Guadeloupe. Nous apprîmes en même-tems que M. de Morache avoit donné par son Testament tous les biens qu'il avoit héritez du feu Gouverneur son frere, situez aux Isles, aux cinq Communautéz Religieuses de la Guadeloupe sans aucune charge. Les Religieux de la Charité en devoient avoir la moitié, & le choix des lots, quand le partage seroit fait. Les Carmes, les Jésuites, les Capucins & Nous, devions partager l'autre moitié par égales portions. Cette succession pouvoit valoir deux cens mille francs. Les parens du Testateur s'opposèrent à la délivrance des legs. On plaïda, & puis on s'accommoda. Je ne fus point du tout content que cette succession nous fût venue; & si on m'avoit voulu croire, nous y aurions renoncé, parce que le bien de notre Maison, quoique peu considérable, nous fuscitoit déjà beaucoup d'envieux, dont cet héritage ne pouvoit manquer d'augmenter le nombre; bien qu'il nous fût arrivé sans l'avoir recherché en aucune

— 180 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. maniere, & sans que pas un de nous con-
nût, ou eût jamais écrit au Testateur.

CHAPITRE XI.

*Voyage de l' Auteurs à la Grenade. Il passe
à la Barbade, à Saint Vincent, & à
Sainte Aloufie. Description de la Bar-
bade.*

A Peine le Pere Imbert fut-il de re-
tour de la Martinique, que je
fus obligé d'y aller, notre Superieur Gé-
néral m'y ayant appelé pour des affaires
de conséquence, qui regardoient nos
Missions, sans s'expliquer davantage, &
sans que le Pere Imbert, qui sçavoit de
quoi il s'agissoit, voulût me donner
aucun éclaircissement là-dessus, de crain-
te, comme je l'ai sçû depuis, que je n'ap-
portasse quelque difficulté au voyage
qu'on vouloit me faire entreprendre.

Je partis de la Guadeloupe le 29 Août
sur le soir, & j'arrivai le lendemain avant
midi au Mouillage de la Martinique. Le
Pere Superieur Général, le Pere Girau-
det, & le Pere Paris qui demeuroient
avec lui, & qui étoient fort mes amis,
affecterent pendant le dîné de ne me rien

dire du sujet pour lequel on m'avoit fait venir. Il sembloit qu'ils se divertissoient de l'impatience où j'étois de le sçavoir ; enfin quand on fut hors de table, le Supérieur Général me dit, qu'il avoit toujours compté sur moi, quand il s'étoit agi de rendre quelque service considérable à la Mission ; qu'on avoit présentement besoin de moi, mais qu'avant de me dire en quoi, il vouloit que je lui disse naturellement si je pouvois me résoudre à quitter la Guadeloupe pour un tems, & entreprendre un voyage qui étoit important à nos intérêts. Le mot de voyage me fit plaisir, je m'imaginai d'abord que c'étoit celui d'Europe, & je lui dis que j'étois prêt à partir. Il me remercia de la disposition où j'étois, & me dit, que le voyage qu'il me vouloit proposer ne seroit pas si long, & qu'il ne s'agissoit que d'aller à la Grenade, où nous avions un terrain considerable, qui nous avoit été donné par M. le Comte de Cerillac, ci-devant propriétaire de cette Isle ; qu'il avoit appris que plusieurs Particuliers s'établissoient sur notre fond, & en demandoient la concession, ce qu'il étoit à propos d'empêcher. Nous prîmes les mesures les plus convenables pour notre dessein, & on me donna une

1700. ample procuration pour m'autoriser dans tout ce que je devois faire.

L'Acteur
par de la
Marrini-
que.

Je partis de la Martinique le deuxiè-
me jour de Septembre dans une Barque
appellée la Trompeuse, belle, grande,
& très bonne voiliere, qui devoit tou-
cher à la Barbade la plus considérable
des Antilles Angloises, & sans contredit
la plus riche & la mieux peuplée. Le 3.

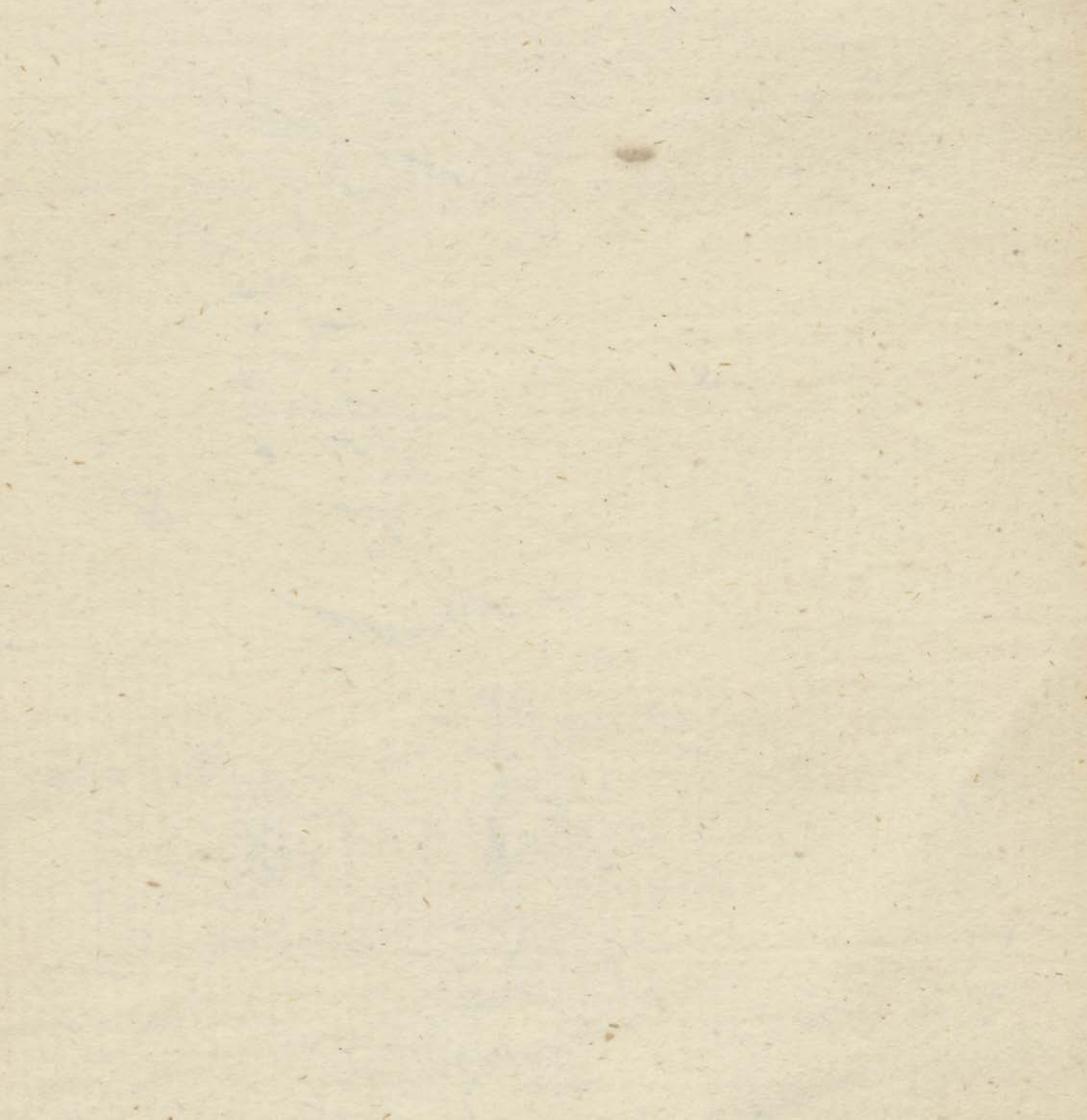
Pitons
de Sainte
Aloufie.

nous vîmes les Pitons de Sainte Aloufie.
Ce sont deux grosses montagnes ron-
des & pointuës assez près l'une de l'au-
tre, qui rendent cette Isle fort recon-
noissable. Nous nous élevâmes en lou-
voyant, & le 4. sur les sept heures du
matin nous mouillâmes dans la Baye de
Carlille, vis-à-vis la Ville du Pont, qui
est la Capitale de la Barbade. Nos Géo-
graphes ne sont guères d'accord sur la
position de cette Isle: les uns la mettent

Position
de la
Barbade.

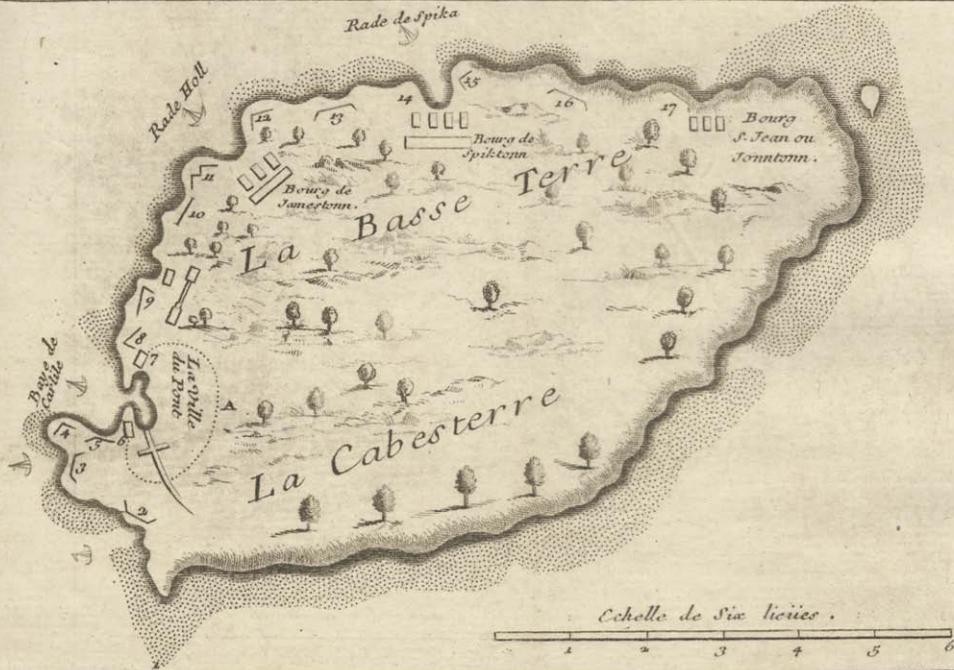
Est & Oüest de Sainte Aloufie, d'au-
tres l'approchent de la Martinique, d'au-
tres la placent entre Sainte Aloufie &
Saint Vincent; mais les Cartes marines
les plus exactes la mettent Est & Oüest
de cette dernière Isle environ à vingt
lieuës au Vent, c'est-à-dire à l'Est, &
par conséquent par les 13 degrez &
15 minutes de latitude Nord. Quant
à la longitude, je n'en dirai rien, je ne





PLAN DE L'ISLE DE LA BARBADE.

- A. L'enceinte de la ville.
 1. Pointe de l'Est.
 2. Batterie de 6. Canons a Barbette devant un Mouillage.
 3. Batterie de 4. Canons a Merlons.
 4. Batterie de 30. Canons a Merlons.
 5. Batterie de 6. Canons a Barbette.
6. Fortin Octogone de 8. Canons sur la jetée du Mole.
 7. Autre Fortin de 12. Canons defendant l'entrée.
 8. Batterie de 12. Canons a Barbette defendant la Rade.
 9. Batterie a Merlon de 6. Canons avec un Corps de gardes devant la maison du Gouverneur.
10. Tranchée de pierre.
 11. Batterie de 26. pieces a Barbette devant un Bourg.
 12. Autre Batterie de 10. pieces.
 13. Batterie de 3. pieces a Merlons.
 14. Batterie a Barbette de 16. Canons.
 15. Autre Batterie de 12. Canons.
16. Mouillage de Barques avec une Batterie de 3. pieces.
 17. Batterie de 8. pieces a Merlons.



J'ai pas mesurée, il y a trop loin de-là au 1700.
premier méridien, & il y a tant de différence & tant d'erreur dans les mesures de nos Astronomes, que le plus sûr est d'avoir de bons yeux, & de s'en bien servir quand on approche des Isles, afin de ne pas se rompre le col en suivant les opinions de Messieurs les Arpenteurs de Planetes, qui sont d'ordinaire aussi sûrs de ce qu'ils avancent, que les faiseurs d'Almanacs & d'Horoscopes.

Quoiqu'il en soit, la vûë de la Barbade me servit à corriger l'idée que je m'en étois formée, sur ce que j'en avois entendu dire. Je me l'étois figurée comme une terre plate & unie, peu élevée au-dessus de la superficie de la mer; je vis au contraire qu'elle étoit montagneuse & entrecoupée de falaises, sur tout dans son milieu, beaucoup plus que la grande terre de la Guadeloupe & que Marie-Galante, mais aussi beaucoup moins que la Martinique & autres Isles, en comparaison desquelles les montagnes de la Barbade ne sont que des mornes médiocres ou des collines qui laissent entr'elles des fonds de grande étendue, & des revers ou côtières très-praticables & bien cultivez.

La grande Baye du Pont d'une pointe

1700. à l'autre peut avoir une lieüe & demie de largeur, & environ une bonne lieüe de profondeur. Le mouillage y est bon, depuis trente-six brasses jusqu'à huit ou six qu'on trouve dans le fond. La pointe de l'Est qui est la plus avancée est presque entièrement enveloppée d'un récif à fleur d'eau. Il y a sur cette pointe une batterie à merlons fermée en maniere d'une grande Redoute, où je comptai trente pièces de Canon, qui selon les apparences sont de gros calibre, afin de pouvoir défendre la Baye. La pointe de l'Oüest est beaucoup moins avancée en mer que la premiere, mais elle est couverte de plusieurs rangs de cayes & de rochers à fleur d'eau, qui font une espèce d'estacade assez avancée & dangereuse. Il y a sur cette pointe une batterie à barbette toute ouverte du côté de terre, avec huit gros Canons qui battent dans la Rade.

Outre la batterie de trente Canons dont je viens de parler, il y en a une autre de six pièces à barbette entre la pointe & la jettée qui forme le Port qui est devant, & joignant la Ville. Cette jettée qui est du côté de l'Est est défendue par une Redoute octogone qui a huit ou dix embrasures, & qui en pour-

roit avoir davantage. Celle de l'Oüest 17003 est aussi défenduë par une Redoute, où il y a douze piéces de Canon, qui barrant la Rade & l'entrée du Port.

Ce Port n'est pas fort considérable par son étenduë, je n'y vis que des Brigantins, des Barques, & autres petits Bâtimens. Comme nous n'y mouillâmes pas : je ne puis pas dire de quelle profondeur il est : il s'y jette du côté de l'Est un ruisseau qui à proprement parler n'est que l'écoulement des eaux d'un marais qui est à côté de la Ville, qui se dégorgeant quand les pluyes les ont fait croître assez pour devenir plus hautes que la mer. C'est sur cet endroit qu'on a bâti un Pont, qui a donné le nom à la Ville, qui le porte encore aujourd'hui, malgré tout ce qu'on a pû faire pour lui en faire porter un autre.

Nous mouillâmes à cent pas ou environ du Fortin de l'Oüest sur huit brasses d'eau. Il y avoit pour lors dans la Baye quarante-sept Vaisseaux gros & petits, & quantité de Barques & de Caiques. A peine avions-nous salué la terre de cinq coups de Canon, que le Lieutenant du Port vint à notre bord. Il vit nos Passe ports, s'informa du sujet de notre voyage, & nous offrit tout ce dont

1700. nous avions besoin. Il étoit avec un Ministre , qui avoit été prisonnier à la Martinique pendant la dernière guerre , & à qui nous avions rendu service : il me reconnut , m'embrassa , & me fit mille caresses. Le Marchand Anglois pour qui nous faisons le voyage , parut , & parla au Lieutenant de Port & au Ministre , & après qu'on les eût fait bien boire , & peu manger , ils allerent à terre avec le Maître de la Barque , & me promirent de venir me chercher , pour me faire voir la Ville. On les salua de cinq coups de Canon.

Le Ministre & le Marchand revinrent à bord sur les quatre heures après midi. Je m'étois habillé de maniere , que sans me masquer tout-à-fait , je ne paroissois pas entierement ce que j'étois ; moins par nécessité , que pour éviter d'être suivi par les enfans & la canaille , qui ne voyent pas souvent des oiseaux de mon plumage. Ces Messieurs me conduisirent chez le Gouverneur , que nous ne trouvâmes pas ; le Major qui nous reçût fort honnêtement , me demanda si j'avois quelques affaires particulieres dans l'Isle , & m'offrit fort obligeamment son crédit , & celui du Gouverneur. Je lui dis que je m'en allois à la Grenade , mais

que j'avois été ravi de trouver cette occasion pour voir une Isle comme la Barbade, dont les Habitans étoient estimez par tout, & que j'étois persuadé par la maniere dont il me recevoit, que ce que j'avois entendu dire étoit bien au dessous de ce qui étoit en effet. Là dessus on apporta de la Bierre, des Pipes, & des Vins de différentes espèces. Je m'aperçûs aisément que le Major ne se servoit d'un Interprète en me parlant que par grandeur ou par cérémonie, & qu'il entendoit parfaitement bien le François, cela m'obligea de me tenir sur mes gardes, & c'est un avertissement que je croi être obligé de donner à tous mes compatriotes quand ils sont chez les étrangers, afin que leur vivacité & leur indiscretion ne leur fasse pas commettre des fautes qui ont souvent des suites fâcheuses. Je pris la Pipe qu'on me présenta, quoique je n'aye jamais fumé, ce seroit une impolitesse de la refuser; & je la portois de tems en tems à la bouche. Le Ministre raconta à la compagnie ce que nous avions fait pour lui, lorsqu'il étoit prisonnier: cela m'attira bien des complimens: à la fin, il me pria d'aller passer quelques jours chez lui à Spiketonn où étoit sa résidence & son ménage.

700. Nous sortîmes assez tard d'avec le Major. Notre Marchand nous conduisit chez lui où nous soupâmes, & où il m'obligea de prendre une chambre pendant que je serois dans l'Isle. Je demurai presque tout le lendemain, qui étoit un Dimanche, à la maison : la curiosité de voir un Moine blanc y attira bien du monde, & j'eus la complaisance de me faire voir dans mon habit ordinaire tout entier, c'est-à-dire, avec mes habits noirs & blancs. Sur le soir nous allâmes à la promenade.

Le Lundi 6 on me donna un Officier pour me conduire, & me faire voir la Ville, car notre Marchand étoit occupé à faire décharger la Barque; & quoiqu'on y travaillât beaucoup le jour, on faisoit bien plus d'ouvrage la nuit : car sans faire tort aux Espagnols; les Anglois entendent aussi-bien que gens qu'il y ait au monde le métier de la contrebande, & c'étoit pour la faire plus commodément que notre Marchand avoit fait mouiller la Barque dans la Rade, & non dans le Port.

Ville du
Pont.

La Ville est belle & assez grande, ses ruës sont droites, larges, propres, & bien percées. Les maisons sont bien bâties dans le goût de celles d'Angleterre,

avec beaucoup de fenêtres vitrées, elles 1700.
sont meublées magnifiquement; en un
mot, tout y a un air de propreté, de
politesse & d'opulence, qu'on ne trouve
point dans les autres Isles, & qu'il seroit
difficile de rencontrer ailleurs. La Mai-
son de Ville est très-belle & très-bien
ornée. Les Boutiques & les Magasins
des Marchands sont remplis de tout ce
qu'on peut souhaiter de toutes les par-
ties du monde. On voit quantité d'Or-
fèvres, de Jouailliers, d'Horlogeurs,
& autres Ouvriers qui travaillent beau-
coup, & qui paroissent fort à leur aise,
aussi s'y fait-il un Commerce des plus
considérables de l'Amérique. On pré-
tend que l'air de la Ville n'est pas bon,
& que le Marais qui en est proche, rend
le lieu fort mal sain; c'est pourtant ce
que je n'ai point remarqué dans le teint
des Habitans, qui est beau, & sur tout
celui des femmes, tout y fourmille d'en-
fans; car tout le monde est marié, &
les femmes sont fort fécondes. Il est vrai
que le mal de Siam enleve bien des gens,
mais cela leur est commun avec les Fran-
çois, Hollandois, Portugais & autres
Européens qui habitent l'Amérique. Je
fus bien-tôt en pais de connoissance,
outre ceux à qui je rendis les lettres dont

1700. on m'avoit cha g é à la Martinique , je trouvai des rétu giez François & des Né gocians , qui avoient été prisonniers chez nous pendant la derniere guerre , qui me firent mille honnê tetez , & qui m'offri rent de fort bonne grace leurs bourses . & leurs marchandises , en échange de quelques services que nos Peres & moi leur avons rendus , tant il est vrai qu'un bienfait n'est jamais perdu , & qu'on recueille dans le tems qu'on y pense le moins ce qu'on a semé , pour ainsi dire , en faisant plaisir à ceux qu'on a trouvez dans le besoin .

Le Mardi 7 Septembre nous mon tâmes à cheval sur les dix heures , le Major , le Marchand , l'Officier qui m'avoit accompagné la veille & moi , & nous allâmes saluer le Gouverneur , qui étoit en sa maison de campagne , à deux petites lieuës de la Ville . Il me reçût fort honnêtement , & m'arrêta à dîner avec le Major ; les deux autres s'en re tournerent . J'ai oublié son nom . On l'appelloit Milord , je croi que cela veut dire Monseigneur . Il avoit fait ses exer cices à Paris , parloit François fort cor rectement , il étoit extrêmement poli , quoiqu'il fût assez réservé , & qu'il sou tînt avec hauteur son caractere . Il étoit

Visite de
l'Auteur
au Gou-
verneur
de la
Barbade.

servi comme un Prince, nous étions huit 1700.
à table, on me donna pour me servir un
Nègre qui parloit François, & outre
cela, il y avoit un Interprète debout à
côté de moi. Le dîner fut fort long,
mais on eut la bonté de ne me point pres-
ser pour boire. On parla beaucoup de la
guerre précédente, de nos Colonies, &
de nos Manufactures. M. Stapleton étoit
de ce repas, il a depuis été Gouverneur
de Nieves, & y a été tué par des yvro-
gnes, je fis connoissance avec lui, il
parloit fort bien François, & il avoit eu
le tems d'apprendre la Langue, ayant
été cinq ou six ans prisonnier à la Bas-
tille, il s'étoit servi de ce tems-là pour
étudier les Mathématiques, & il y avoit
fait des progrès considérables. Je passai
la journée fort agréablement, le Major
me ramena le soir à la Ville. La mai-
son du Gouverneur est environ à trois
cens pas du bord de la mer, elle est
magnifique, & très bien meublée, il
y a un Cabinet de Livres sur toutes
sortes de matieres, fort bien choisis,
& en bon ordre. L'Embarcadere qui
est vis-à-vis est défenduë par une bat-
terie à merlons de six pièces de Canon
avec un Corps de-garde, & un retran-
chement.

1700.

Je trouvai chez notre Marchand le Ministre de Spiketonn. Il m'emmena chez lui le lendemain avec notre Marchand, & un autre de leurs amis. Il m'avoit fait amener un cheval. Nous partîmes sur les huit heures, après avoir pris du chocolat au lait, nous dinâmes chez un Marchand à Jamestonn. C'est un beau Bourg, devant lequel il y a une Baye assez profonde avec un bon mouillage, qui est défendu par deux batteries, celle de l'Est qui est à barbette est de vingt-six pièces de gros Canon, & celle de l'Oüest est de dix pièces. A moitié chemin de la maison du Gouverneur à Jamestonn, il y a un fort long retranchement sur le bord de la mer, il est de maçonnerie, & très-nécessaire en cet endroit, parceque les cayes sont couvertes d'assez d'eau, pour porter des Chaloupes & autres Bâtimens plats, dont on pourroit se servir pour faire une descente.

On trouve encore une Ance ou petite Baye environ à moitié chemin de Jamestonn à Spiketonn, dont le mouillage qui est assez commode pour les Barques & autres petits Bâtimens, est défendu par une batterie à merlons de trois pièces, avec un retranchement de chaque côté. On compte deux lieuës & demie

de Jamestown à Spiketonn. C'est une fort jolie petite Ville, dont les maisons sont bien bâties, les ruës droites & larges, & où il y a beaucoup de Magazins & de Cabarets. La Baye me parut large d'une bonne demie lieuë, & de beaucoup davantage de profondeur. Les Vaisseaux y peuvent mouïller sur 12. 10. 8. & 6. brasses, & sont assez à couvert des vents, excepté de ceux qui viennent de la bande de l'Oüest. Les deux pointes qui la forment sont défenduës par des batteries à barbette, celle de l'Est est de 16 Canons, & celle de l'Oüest de 12.

Nous fûmes parfaitement bien reçûs de Madame la Ministre & de sa famille, qui consistoit en trois enfans, deux garçons & une fille, l'aîné avoit douze à treize ans, & la fille qui étoit la plus jeune en avoit neuf. Tous ces enfans parloient François, leur mere est Normande, & leur pere est fils d'un François. Nous demeurâmes tout le Jeudi à Spiketonn. Le Vendredi nous allâmes dîner à un Bourg, qui en est éloigné de trois lieuës chez un réfugié François, qui me reçût parfaitement bien. Il me semble qu'on l'appelloit Saint Jean, il y a une petite Baye formée par des récifs qui avancent beaucoup en mer, les Barques

& les autres petits Bâtimens y peuvent mouïller sur deux & trois brasses. Il y a une batterie à merlons de huit Canons. Je remarquai en revenant sur le soir à Spiketonn une embarcadere, qui est environ à moitié chemin, qui est défendue par une batterie à merlons de trois pièces. Le Bourg Saint Jean est à l'extrémité de la Basseterre. J'aurois été bien-aise de faire le tour de l'Isle, & de revenir au Pont par la Cabesterre, mais la chose ne fut pas possible: d'ailleurs, il ne faut pas faire paroître tant de curiosité dans les endroits où l'on pourroit à la fin devenir suspect, & se servir dans un tems de guerre des remarques que l'on auroit faites pendant la Paix.

Je voulois m'en retourner au Pont le Samedi avec notre Marchand, qui partit bien avant le jour, pour aller achever le chargement de notre Barque; mais notre Hôte me pria si instamment de demeurer jusqu'au Dimanche après midi, que je ne pus pas le lui refuser; ainsi je passai tout le Samedi aux environs de Spiketonn à faire des visites, & à me promener avec le Ministre.

Le Dimanche 12. il fut occupé toute la matinée à son Eglise, & après qu'on eût dîné, il se trouva qu'il étoit trop

tard pour partir. Ce retardement ne me fit pas grand peine, outre que j'étois en bonne compagnie, j'eus le plaisir de voir l'après-midi la revûë de la Cavalerie & Infanterie de la contrée, c'est-à-dire, si je ne me trompe, du Quartier : car toute l'Isle est divisée en contrées ; mais je ne sçai ni leurs limites, ni leur étendue. Il y avoit quatre Compagnies de Cavalerie de cent à six-vingts Maîtres chacune, tous bien montez & bien armez, avec des Timbales & des Trompettes. Les Officiers étoient en habits rouges, uniformes, avec de grands galons d'or, & des plumets blancs. L'Infanterie étoit aussi en quatre Compagnies, qui faisoient en tout un peu plus de deux cens hommes assez bien armez, mais qui ne paroïssent que comme les Domestiques des Cavaliers ; aussi n'étoient-elles composées que de Commandeurs, d'Ouvriers, & de petits Habitans : car tous les riches, qui sont en grand nombre, se mettent dans la Cavalerie. On voit assez sans que je le dise, que ces Troupes ne sont que des Milices. Elles sont toutes enregimentées. La qualité des Officiers précède toujours leur nom ; ainsi on dit, Monsieur le Colonel tel, Monsieur le Major tel, &c.

1700. On me dit qu'il y avoit dans l'Isle six Régimens de Cavalerie, qui faisoient près de trois mille hommes; & dix d'Infanterie, qui faisoient cinq mille hommes ou environ. Je fis semblant de le croire: car j'avois lieu d'en douter très-fort, à moins qu'ils ne missent sous les armes leurs engagez, qui sont en grand nombre, mais sur lesquels il ne faudroit pas beaucoup compter dans une occasion, parceque la plus grande partie sont de pauvres Irlandois enlevez par force ou par surprise, qui gémissent dans une dure servitude de sept ans ou de cinq pour le moins, qu'on leur fait recommencer quand elle est finie, sous des prétextes dont les Maîtres ont toujours une provision toute prête, bien sûrs, tels qu'ils puissent être, que les Juges n'y trouveront rien à redire. De sorte que si cette Isle étoit attaquée; les Maîtres n'auroient pas peu d'affaires, puisque leurs engagez tourneroient infailliblement contre eux les armes qu'ils leur auroient mis à la main, & se joindroient à ceux qui viendroient de dehors, quand ce ne seroit que pour recouvrer leur liberté, sans parler de ce qu'ils auroient à craindre de leurs Nègres.

Le nombre des Esclaves Nègres qui

font dans cette Isle, est très-considérable. On me disoit qu'il y en avoit plus de soixante mille. J'en doute encore ; cependant suivant ce que j'ai vû dans la Basseterre depuis le Pont jusqu'à Saint Jean, & supposant qu'il y en ait autant à proportion à la Cabesterre où je n'ai point été, je croi qu'il peut bien y en avoit quarante mille ou environ, ce qui est un nombre exorbitant pour une Isle comme la Barbade, qui n'a tout au plus que vingt-cinq à vingt-huit lieüs de circuit.

1700.
Nombre
des Esc'a-
ves.

Les Anglois ménagent très-peu leurs Nègres ; ils les nourrissent très-mal, la plupart leur donnent le Samedi pour travailler pour leur cômpte, afin de s'entretenir de tous leurs besoins eux & leurs familles. Leurs Commandeurs les poussent au travail à toute outrance, les battent sans miséricorde pour la moindre faute, & semblent se soucier moins de la vie d'un Nègre, que de celle d'un cheval. Il est vrai, qu'ils les ont à très-bon marché : car outre les Compagnies Angloises qui ont des Comptoirs sur les Côtes d'Afrique qui en enlèvent tous les ans un nombre prodigieux qu'ils transportent en Amérique, les Marchands interloppes en apportent encore

1700. beaucoup, qu'ils donnent à meilleur marché que les Compagnies. Les Ministres ne les instruisent, & ne les batisent point; on les regarde à peu près comme des bêtes à qui tout est permis pourvû qu'ils s'acquittent très-exactement de leur devoir. On souffre qu'ils aient plusieurs femmes, & qu'ils les quittent quand il leur plaît; pourvû qu'ils fassent bien des enfans, qu'ils travaillent beaucoup, & qu'ils ne soient point malades, leurs Maîtres sont contents, & n'en demandent pas davantage. On punit très-rigoureusement les moindres défobéissances, & encore plus les révoltes, ce qui n'empêche pas qu'il n'y en arrive très-souvent, parceque ces malheureux se voyant poussez à bout plus souvent par leurs Commandeurs yvrognes, déraisonnables & barbares, que par leurs Maîtres, perdent à la fin patience, s'assemblent, se jettent sur ceux qui les ont maltraitez, les déchirent, & les mettent en pièces; & quoiqu'ils soient assûrez d'en être punis d'une manière très-cruelle, ils croient avoir beaucoup fait quand ils se sont vengez de leurs impitoyables boureaux. C'est alors que les Anglois courent aux armes, & en font de grands massacres, ceux qui

font pris & conduits en prison font con- 1700.
damnez à être passez au moulin, brûlez
tout vifs ou exposez dans des cages de
fer qui les serrent, de maniere qu'ils ne
peuvent faire aucun mouvement, & en
cet état on les attache à une branche d'ar-
bre où on les laisse périr de faim & de
rage. On appelle cela mettre un homme
au sec.

J'avouë que ces supplices sont cruels ;
mais il faut prendre garde avant de con-
damner les Habitans des Isles de quelque
Nation qu'ils soient, qu'ils sont souvent
contraints de passer les bornes de la mo-
dération dans la punition de leurs Escla-
ves, pour les intimider, leur imprimer
de la crainte & du respect, & s'empê-
cher eux-mêmes d'être les victimes de la
fureur de ces sortes de gens, qui étant
ordinairement dix contre un blanc, sont
toujours prêts à se révolter, à tout entre-
prendre, & à commettre les crimes les
plus horribles, pour se mettre en liberté.
Quoique ces sanglantes exécutions ne se
fassent pas si souvent chez les François
que chez les Anglois, parceque nos
Esclaves ne sont pas en si grand nombre,
que la Religion dans laquelle on les élé-
ve leur inspire des sentimens plus hu-
mains, & qu'on les traite d'ailleurs avec

1700. plus de douceur & de charité que les Anglois, il n'y a pas long-tems qu'on fut obligé à la Martinique d'en faire de terribles exécutions à cause d'une révolte presque générale, qu'on ne prévint que de quelques momens : tant il est vrai, que le desir de la liberté & de la vengeance est toujours le même chez tous les hommes, & les rend capables de tout entreprendre pour se satisfaire.

Etablis-
sement
des An-
glois à la
Barbade.

On prétend que les Anglois ont découvert la Barbade, & qu'ils s'y sont établis dès l'année 1627. que ce fut un de leurs Vaisseaux, qui revenant du Brésil où selon les apparences, il étoit allé faire la course, fut poussé par la tempête sur la côte de cette Isle, qui ayant fait rapport à ses Maîtres de sa découverte, on y envoya aussi-tôt une Colonie qui y a fait l'établissement que l'on voit encore aujourd'hui; mais j'ai peine à croire qu'il soit si ancien. Car il est constant que celui des François & des Anglois à Saint Christophe est sans contredit le premier que ces deux Nations ont eu dans le Golphe de Mexique, & cependant il n'a été fait qu'en 1627. quelle apparence y a-t-il que les Anglois ayant fait ces deux établissemens en même-tems, si éloignés l'un de l'autre, &

qu'ayant alors toutes les Isles à leur disposition, ils ayent choisi, & se soient placez dans celles qui étoient les plus petites, qui manquoient absolument de Ports pour retirer leurs Vaisseaux, pendant que les François se sont postez long-tems après eux dans les plus grandes, les meilleures, les mieux fournies de bonnes eaux, & où ils ont des Ports naturels, excellens, & très-sûrs pour mettre leurs Navires en sûreté dans les plus grandes tempêtes.

Quoiqu'il en soit du tems de l'établissement des Anglois à la Barbade, il est certain que leur Colonie est très-riche & très-florissante, que toute l'Isle est découverte, défrichée & cultivée, & qu'il y a long-tems que les Forêts dont elle étoit couverte sont abbatuës & consommées. On y a fait autrefois beaucoup de tabac. On a ensuite cultivé le gingembre & l'indigo. On fait encore du coron en quelques endroits, mais le Sucre est à présent presque l'unique chose à laquelle on s'attache. Le terrain, du moins celui de la Basseterre que j'ai vû d'un bout à l'autre est extrêmement maigre, sec & usé; on est obligé de replanter les Cannes au moins tous les deux ans, souvent même à chaque coupe, &

1700. malgré ce travail elles auroient de la peine à venir dans beaucoup d'endroits si on ne fumoit pas la terre : de sorte qu'il y a nombre de petits Habitans, qui ne font d'autre négoce que celui du fumier. Ils font ramasser par leurs Esclaves des pailles, de mauvaises herbes, du groymon, & autres ordures, & les mettent pourrir dans des trous faits exprès avec les immondices des parcs de leurs cochons, de leurs bêtes à cornes & de leurs chevaux, & vendent très-bien cette marchandise.

Sucre
de la
Barbade.

Le Sucre qu'on fait à la Barbade est fort beau. Ils pourroient le terrer comme nous faisons chez nous, & réüssiroient très-bien, cependant ils ne le font point ou du moins très-rarement, il faut qu'ils ayent des raisons, ou des défenses qui les en empêchent. Ils ne mettent pas d'abord leurs Sucres bruts ou Moscouades en Barrique comme on fait aux Isles Françoises, ils les mettent dans des formes de bois ou de terre, & lorsqu'il est bien purgé, ils coupent les deux bouts du pain, c'est-à-dire, la pointe qui est toujours la moins purgée, la plus noire, & la plus remplie de sirop, & le gros bout où est la fontaine grasse, & repassent ces deux morceaux dans leurs

chaudieres, & pour le corps de la forme 1700.
ou du pain, ils le font sécher au soleil
avant de le piler pour en remplir les Caif-
ses & les Barriques où ils le mettent. Ces
préparations rendent leur Sucre brut fort
aisé à être raffiné, avec tout cela ils me
permettront de leur dire, que nous en
faisons à la Martinique, la Guadeloupe
& Saint Domingue d'aussi beau, sans y
faire tant de façons; & que notre Sucre
passé, lorsqu'il est fait comme il doit
l'être, est infiniment plus beau & meil-
leur, quoique nous le mettions d'abord
en Barriques, sans prendre la peine de
le mettre en forme, de le faire sécher &
piler. Il est vrai que je n'ai pas remar-
qué qu'ils passent leur vesou au drap
comme nous faisons.

Ils ont des Moulins à vent & à che-
vaux. J'ai parlé amplement de ces ma-
chines dans ma troisième Partie. Pour La Bar-
des Moulins à eau il n'en faut pas parler bade
à la Barbade, il n'y a point de rivieres manque
pour les faire tourner, & l'eau y est quel- d'eau.
quefois plus rare & plus chere que la
bierre & le vin. J'ai vû assez souvent à
la Guadeloupe des Barques Angloises
d'Antigues & d'autres endroits qui ve-
noient se charger d'eau à notre riviere,
pour des particuliers qui en manquoient

1700. ou pour des Vaisseaux qui devoient retourner en Europe. Ce défaut d'eau est commun à toutes les Isles Angloises excepté Saint Christophe, & leur cause de grandes incommoditez sur tout à la Barbade, où ils sont réduits à conserver les eaux de pluye dans des mares ou étangs, dont quelques-uns sont naturels, & les autres artificiels, mais de quelque espèce qu'ils puissent être, l'eau y est bientôt corrompue par la chaleur du soleil, par les crabes qui s'y noyent, par les bestiaux qu'on y abreuve, par le linge qu'on y lave, & par les Nègres qui ne manquent jamais de s'y aller baigner autant de fois qu'ils le peuvent: de sorte que ceux qui sont contraints de boire de ces sortes d'eau sont assurés de se mettre dans le corps ce qui a servi à quantité d'autres usages, & qui est déjà plus de moitié corrompu. C'est de-là, à mon avis, que viennent quantité de maladies, qui font de grands ravages parmi leurs Nègres, sur tout le scorbut & la petite verolle. Pour peu que les Habitans aient de bien, ils font faire des citernes chez eux où l'eau se conserve assez bien, pourvu qu'on ait soin que les crabes, & les rats n'y puissent pas tomber: car quand cela arrive, la corruption des

corps de ces animaux gâte absolument ^{1700.}
les cisternes. Il y en a d'autres qui con-
servent des eaux de pluye dans des fu-
tailles, de grands canaris de terre du
païs, ou des jarres qui viennent d'Eu-
rope: car on met tout en usage pour avoir
de l'eau & la conserver. C'est dommage
qu'une Isle si belle & si bien peuplée &
cultivée, ait cette incommodité.

Les Habitations ou Plantations, com-
me ils les appellent, sont beaucoup plus
petites à proportion qu'elles ne le sont
dans les Isles Françoises; & il ne faut
pas s'en étonner: l'Isle n'est pas grande,
& elle a beaucoup d'Habitans; il faut
du terrain pour tout le monde, voilà ce
qui fait qu'on en a peu, & qu'il est très-
cher. Les maisons qui sont sur les Ha-
bitations sont encore mieux bâties que
celles des Villes: elles sont grandes, bien
percées, toutes vitrées, la distribution
des appartemens est commode & bien
entenduë. Elles sont presque toutes ac-
compagnées de belles allées de tamarins,
ou de ces gros orangers que nous appel-
lons chadeeq, dont j'ai parlé dans un
autre endroit, ou d'autres arbres qui
donnent du frais, & rendent les maisons
toutes riantes. On remarque l'opulence
& le bon goût des Habitans dans leurs

1700. meubles qui sont magnifiques, & dans leur argenterie dont ils ont tous des quantitez considérables : de sorte que si on prenoit cette Isle, cet article seul vaudroit bien la prise des Gallions & quelque chose de plus, & cette entreprise n'est pas si difficile qu'on se l'imagine; il ne faudroit que rassembler quatre à cinq mille de nos Créolles & de nos Flibustiers, avec une douzaine de Vaisseaux de Guerre, pour appuyer la descente, donner de la jalousie aux Anglois, ou s'opposer aux secours qui leur pourroient venir de dehors, pour rendre bon compte de cette Isle. Mais il ne faudroit point de Troupes d'Europe qui se mêlassent à celles du pais, on sçait qu'elles ne peuvent s'accommoder ensemble, & nos Créolles leur reprochent qu'elles sont plus propres à piller, qu'à se battre dans ces pais chauds : ils prétendent que ce qui s'est passé aux prises de Cartagene, de Saint Eustache, de Corossol, de Nieves & d'autres endroits, sont des preuves de ce qu'ils disent; je ne veux point entrer dans cette discussion, parceque je ne dois pas prendre parti : je sçai que nos Créolles & nos Flibustiers sont braves, se battent bien, sont faits au pais, accoûtumez à supporter sans peine

la chaleur & les autres fatigues ; je sçai ^{1700.}
aussi que les Troupes qui pourroient ve-
nir d'Europe sçavent en perfection l'art
de faire des Sieges ; mais c'est dont on
n'a pas besoin à la Barbade , où il n'y a
ni Ville fortifiée , ni Citadelle.

Sans un malheureux Vaisseau qui re-
lâcha à la Martinique dans le tems que
M. de Châteaurenault étoit prêt d'en
partir avec son Escadre & nos Flibustiers
& Créolles en 1702. pour aller à la
Barbade , il est certain que cette Isle
auroit changé de Maître , le coup étoit
sûr , & les mesures qu'on avoit prises
étoient immanquables ; mais il crut qu'il
devoit aller chercher les Gallions : ce-
pendant il me permettra de dire qu'il
auroit bien mieux fait de prendre la Bar-
bade , que d'aller conduire les Gallions à
Vigo , où ils devinrent la proie de nos
ennemis ; mais patience, ce qui est differé
n'est peut-être pas perdu.

Les Anglois ne font pour l'ordinaire
qu'un repas par jour , à moins qu'ils
n'ayent des étrangers chez eux , ils ne
songent pas seulement à souper , & cela
pour deux raisons : la premiere , parce
qu'ils sont dans une habitude toute con-
traire : & la seconde , parce qu'ils com-
mencent leur dîné fort tard , c'est-à-dire,

1700. vers les deux heures , & que pour peu qu'ils soient en compagnie, ce repas dure toujours jusques bien avant dans la nuit : de sorte qu'il n'est pas possible de boire & de manger après qu'on a fait cet exercice pendant quatre ou cinq heures de suite.

Maniere
de vivre
des An-
glois.

Ils mangent beaucoup de viandes & peu de pain , leurs tables sont très bien servies , ils ont d'assez bons cuisiniers , de très-beau linge , beaucoup d'ordre & de propreté. Les personnes de distinction font venir des perdrix d'Europe toutes en vie , & les conservent dans des volieres , comme nous faisons dans nos Isles à l'égard des tourterelles ; on peut dire , que sur cet article il n'y a point de gens qui fassent une plus grosse dépense , ni qui poussent plus loin le soin & l'attention pour avoir ce qu'il y a de meilleur & de plus rare dans les pais étrangers , même les plus éloignez. On trouve toujours chez eux des vins & des liqueurs de toutes les sortes , & ils se font un plaisir que ceux à qui ils ont donné à manger ne puissent pas retrouver aisément le chemin de leurs maisons. C'est pour prévenir les accidens qui pourroient leur arriver , si les chemins étoient mauvais , qu'ils ont un soin tout particulier

de les bien entretenir. Ceux de Léogane 1700.
dans la partie de l'Oüest de Saint Do-
mingue, qui assurément sont très-beaux,
n'approchent pas de ceux de la Barbade.

Leurs Sucrieries sont grandes, bien
percées, & extrêmement propres; leurs
Purgeries au contraire ont très-peu de Sucrieries
& Pur-
geries de
la Bar-
bade.
fenêtres, & par conséquent très-peu d'air
& de jour. Je ne sçai quelles raisons ils
ont pour cela; on a vû dans mon Traité
du Sucre combien il est nécessaire que
ces sortes de lieux soient clairs & aërez,
afin que le Sucre duquel on a ôté la
terre, sèche le plus qu'il est possible dans
ses formes avant d'être mis à l'étuve, ou
exposé au Soleil.

Ils ont soin que les cases de leurs Né-
gres soient bien alignées & uniformes,
cela ne coûte rien, & fait un très-bon
effet, qui étant joint à la beauté des
maisons, & au grand nombre qu'il y en
a depuis le bord de la mer jusqu'aux éta-
ges les plus voisins du centre de l'Isle,
fait une perspective dont le coup d'œil
est enchanté, quand on est en mer à une
distance raisonnable pour distinguer
commodément les objets.

Ce n'est pas la coûtume parmi les An-
glois de faire des libéralitez aux Do-
mestiques des maisons où l'on a logé; Coûtume
des
Anglois.

1700. les Maîtres s'en offenseront ; mais c'est une espèce de loi établie & religieusement observée chez eux , de laisser comme par mégarde quelque pièce d'or ou d'argent dans le lit où l'on a couché. Les Domestiques qui savent que le hazard n'a point de part là-dedans ne vous les rapportent point , & les partagent entr'eux. Ce seroit une impolitesse d'en user autrement ; chaque pais a ses manieres , & il est de l'honnête homme de s'y conformer.

Il y a des Habitans à la Barbade qui occupent leurs Esclaves à filer du coton , & à faire des hamacs. Ces lits sont faits de quatre lez ou de cinq , si on les demande de cette maniere. La toile est parfaitement bien croisée , unie , forte , & belle : celle que l'on fait à la Martinique n'en approche pas. Cependant les hamacs Caraïbes sont plus commodes que ceux-là , parce qu'étant tout d'une pièce , la toile dont ils sont composez prête également par tout , au lieu que ceux qui sont de plusieurs lez ne le peuvent pas faire , à cause que les coutures sont toujours plus roides que le reste de la toile ; j'en achetai deux , que j'eus à assez bon marché , si j'avois été Marchand j'aurois pû faire un profit considé-

Hamacs
de la
Barbade.

nable en achetant nombre de ces ha-1700.
macs qui sont recherchez, & fort chers
dans nos Isles. J'achetai encore une
partie d'épiceries, c'est-à-dire, de ca-
nelle, de cloud, de poivre & de musca-
de, pour l'usage de nos maisons: elles
ne pouvoient être meilleures, plus ré-
centes & à meilleur marché.

Le Lundi 13 Septembre je partis de
Spiketonn avec le Ministre fort content
de ma promenade, & comblé d'honnê-
tetez de sa famille & de ses amis, qui
vinrent me souhaiter un bon voyage.
Nous dînâmes à Jamestonn comme nous
avons fait en venant, & nous arrivâmes
fort tard au Pont, parceque nous de-
meurâmes long tems à table, & que
nous allions fort doucement, afin que je
pusse considerer plus à loisir ce beau pais,
que j'avois regret de quitter.

Je scûs en arrivant qu'on esperoit
achever le chargement de notre Barque
pendant la nuit, ou le lendemain matin,
& que nous pourrions mettre à la voile
le soir, ou le jour suivant de bonne heu-
re. J'envoyai chercher quelques Livres
François que j'avois à bord de la Bar-
que, que je présentai à Milord Gou-
verneur en allant prendre congé de lui.
Ce petit présent lui fit plaisir, il m'en

1700. remercia en des termes fort polis & fort honnêtes, & me fit beaucoup d'offres de services. J'allai ensuite voir le Major, quelques Officiers qui m'avoient accompagné, & les Marchands à qui j'avois été adressé. J'achetai encore quelques pièces d'ascot & de camelot blanc, & des indiennes pour faire des tours & des couvertures de lit. Je trouvai que malgré l'abondance d'argent qui roule à la Barbade, toutes les marchandises y étoient à bien meilleur marché que dans nos Isles. Enfin ayant fini toutes nos affaires, & remercié nos amis, je m'embarquai le Jeudi 15 Septembre sur les huit heures du matin. Je trouvai que Milord Gouverneur m'avoit envoyé une pipe de vin de Canarie, avec une petite caisse de très-excellent chocolat de Corrossol. Nos Marchands & le Ministre m'avoient aussi fait des présens de volailles en vie avec deux pâtés & deux jambons cuits, des confitures, des fruits, du vin de Madere, de la biere & du cidre en quantité. Nous saluâmes nos amis, qui nous vinrent conduire à bord, de cinq coups de canon, & la Ville d'autant, quand nous mîmes à la voile sur les trois heures après midi: car on peut croire que nous ne nous quittâmes pas sans boire.

Je remarquai encore deux mouillages 1700.
derrière la pointe de l'Est qui forme la
Baye de Carlille, qui sont défendus par
des batteries. Celle qui est le plus à l'Est
est de six canons à barbette, & celle qui
la suit est à merlons, & seulement de
quatre canons.

Le Public me dispensera de lui dire de
quelle manière j'ai eu le Plan de la Bar-
bade que je lui donne. Il est certain que
celui qui me le montra, n'avoit point du
tout envie que j'en prisse une copie ;
mais je fis si bien qu'il me le laissa le soir
en se retirant, & je le copiai pendant la
nuit. J'ai vû exactement toute la Bass-
terre, depuis la pointe de Carlille jus-
qu'au Bourg Saint John, & je puis as-
surer qu'en 1700. au mois de Septembre
les choses étoient dans l'état que je les ai
marquées. Il peut y avoir eu des change-
mens depuis ce tems-là, les Anglois peu-
vent avoir augmenté leurs batteries, &
fait des retranchemens dans les lieux les
plus foibles, & les plus exposez, & c'est
ce que j'ignore. Je n'ai pas vû la Ca-
besterre, ainsi je n'en puis rien dire,

CHAPITRE XII.

L' Auteur part de la Barbade & arrive à la Grenade. Description de cette Isle.

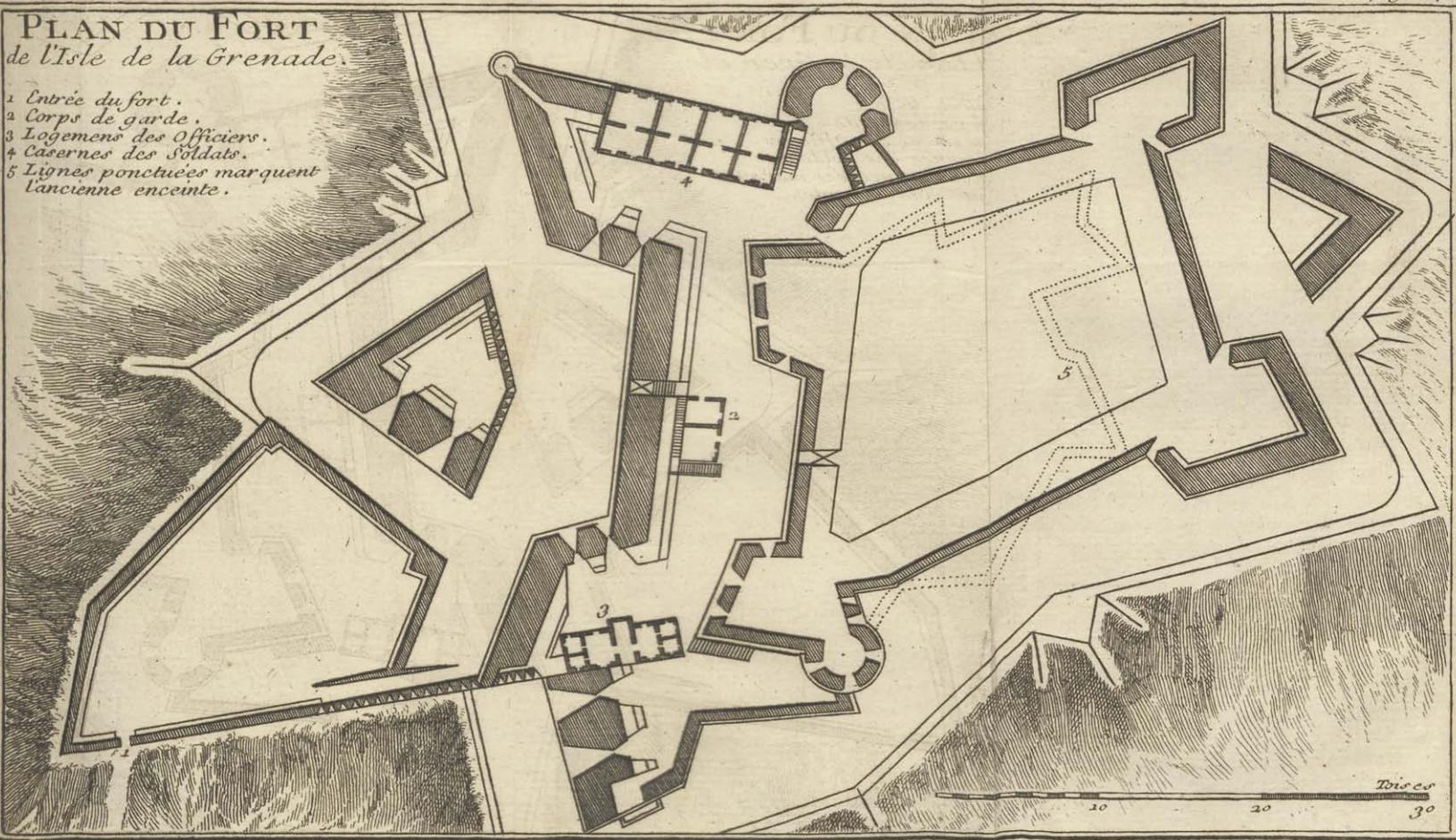
SI le Port de la Grenade avoit été placé à l'Est comme M. de Lisle de l'Académie des Sciences, & premier Géographe du Roi, le marque dans la Carte des Antilles qu'il a donné au Public au mois de Juillet 1717. notre voyage n'auroit pas été long. On ne compte qu'environ quarante-cinq lieues de la pointe de l'Est de la Barbade à la pointe du Nord-Est de la Grenade; mais par malheur M. de Lisle a travaillé sur de mauvais mémoires, & a placé à l'Est ce qui est à l'Ouest, & au Nord ce qui est au Sud. Pour mettre sur sa Carte le Plan de la Grenade comme il doit être, il faudroit lui faire faire un demi tour à droite, & avec quelques autres corrections qui ne sont pas de moindre importance, on pourroit en faire un qui approcheroit plus de cette Isle que celui qu'il a fait graver. Il est pourtant excusable, on ne peut pas être par tout: il





PLAN DU FORT de l'Isle de la Grenade.

- 1 Entrée du fort.
- 2 Corps de garde.
- 3 Logemens des Officiers.
- 4 Casernes des Soldats.
- 5 Lignes ponctuées marquent l'ancienne enceinte.



Toises
10 20 30



Renvoy.

- A. Le Fort.
- B. L'Eglise.
- C. Le Bourg.
- D. Hauteur qui commande le Fort.
- E. Bourg ancien qui est abandonné.
- F. Lieu propre à l'ancrer.
- G. Passage pour entrer dans le Port.
- H. Etrang plus bas que la Mer, fort profond, et qui se dégorge dans les grandes pluyes.
- I. Pointes sur lesquelles on pourroit bâtir des Tours, pour défendre l'entrée du Port.
- L. Le Port.



Les Chiffres qui sont entre la Terre et la ligne ponctuée ne marquent que des Pieds pour la profondeur de l'eau.
 Ceux qui sont entre les lignes ponctuées marquent des Brassées.

PLAN
 du Port, du Fort
 et
 du Bourg
 de la
 GRENADE



a travaillé sur de méchans originaux , il n'est pas extraordinaire qu'il se soit trompé. C'est en verité bien dommage , car il y a peu de Géographes plus exacts , plus laborieux & plus reconnoissans que lui : on voit la verité de ce que j'avance dans le grand nombre de beaux ouvrages qu'il a mis au jour , & sa reconnoissance paroît en ce qu'il a donné la qualité d'Ingénieur du Roi à M. Petit , qui lui a fourni ses Mémoires , lui qui n'a jamais été qu'Arpenteur Juré de la Martinique. Il est vrai que tout Ingénieur est Arpenteur ; mais il s'en faut bien que tout Arpenteur soit Ingénieur. M. Petit est présentement Conseiller au Conseil Superieur de la Martinique ; mais quoique la Grenade soit de son Ressort pour la Jurisdiction , elle ne l'est point du tout pour sa position & pour sa figure , qui jusqu'à présent ne lui avoient été contestées de personne , & qui seront toujours les mêmes.

Cette Isle est située par les douze degrez & un quart de latitude Nord. C'est la plus voisine du continent de la terre-ferme de toutes celles que nous possedons ; elle n'en est éloignée que d'environ trente lieuës , & de soixante & dix de la Martinique. Sa longueur

1700. Nord & Sud est de neuf à dix lieuës, & sa plus grande largeur d'environ cinq lieuës. Ceux qui en ont fait le tour lui donnent vingt à vingt-deux lieuës de circonférence. Sa grande Baye ou son grand Cul-de-Sac, comme on parle aux Isles, qui renferme son Port & son Carénage, est à la bande de l'Oüest; & la profondeur de cette Baye formée par deux grandes pointes qui avancent beaucoup en mer, donnent à cette Isle la forme d'un croissant irrégulier, dont la pointe du côté du Nord est bien plus épaisse que celle du Sud. La véritable entrée du Port est à l'Oüest-Sud-Oüest. Le Plan que j'en donne ici a été levé par de très-habiles gens, & les sondes ont été rectifiées en 1706. par M. de Cailus Ingénieur Général des Isles & Terre-ferme de l'Amérique, lorsqu'il fut tracer, & qu'il fit élever le nouveau Fort dont je donne aussi le dessein. Quantité de Vaisseaux du Roi ont mouillé & carené dans ce Port, & les Pilotes se sont toujours beaucoup loüé de sa bonne tenuë & de sa sureté.

Cette Isle avoit toujours été habitée par les Caraïbes seuls, que sa fertilité & l'abondance de la chasse & de la pêche y attiroient en bien plus grand nombre que

que dans les autres Isles, jusqu'en l'an 1700. 1650. que M. du Parquet Seigneur Proprietaire de la Martinique, l'acheta des Sauvages, & y établit une Colonie de deux cens hommes, composée des plus braves Habitans de son Isle, auxquels il donna pour Gouverneur ou Commandant, le sieur le Comte son cousin. On s'établit d'abord entre l'Etang & le Port aux environs d'une maison forte de charpente que M. du Parquet avoit fait apporter en fagot de la Martinique, & qu'il avoit fait envelopper d'une bonne palissade à une distance raisonnable avec des embrasures pour quelques pièces de canon que l'on y plaça. Cette petite Forteresse suffisoit pour tenir en respect les Caraïbes, & dans un besoin elle auroit pû empêcher les Etrangers & les Seigneurs des autres Isles Françoises, de venir troubler le nouvel établissement.

Erablissement des François à la Grenade.

Quoique M. du Parquet eût payé exactement aux Sauvages ce dont on étoit convenu avec eux pour le prix de l'Isle, en les laissant encore en possession de leurs Carbets & de leurs défrîchez; ils se repentirent bien-tôt de ce qu'ils avoient fait; mais n'osant attaquer les François à force ouverte, ils résolurent

Les Caraïbes agraqué les François.

1700. de massacrer sans bruit tous ceux qu'ils trouveroient à la chasse dans les bois, ou éloignez de la Forteresse. De cette maniere ils en tuerent plusieurs, ce qui obligea les autres à ne plus s'écarter, & à travailler en troupe, & toujours armez. Cependant le sieur le Comte ayant donné avis à M. du Parquet de la perfidie des Sauvages, celui-ci lui envoya un secours de trois cens hommes, avec ordre de pousser à bout les Sauvages, de les détruire, ou de les chasser entièrement de l'Isle.

On eut de la peine à y réussir, ils se retiroient dès qu'ils se voyoient poussez trop vivement, sur une croupe de morne escarpée de tous côtez, & environnée de précipices affreux, sur laquelle on ne pouvoit monter que par un sentier étroit & difficile, dont ils avoient un soin extrême de cacher l'entrée. Les François l'ayant enfin découvert, les surprirent; on se battit vigoureusement, & les Sauvages ayant été défaits entièrement, ceux qui resterent au nombre de quarante, aimerent mieux se précipiter du haut de cette roche que de se rendre. Ce fut ainsi que les François demeurèrent maîtres de tout le Quartier de la Basseterre, c'est-à-dire, de la moitié de l'Isle.

Les Caribes
défaits
par les
François

Les Sauvages qui demeuroient à la Cabesterre se tinrent en repos pendant quelque-tems, & semblant ne point s'intéresser dans ce qui s'étoit passé à la Basseterre, ils donnerent lieu à nos gens, toujours trop crédules, de se flatter qu'ils ne voudroient pas commencer une guerre qui avoit été si funeste à leurs compatriotes. Ils connurent peu de tems après combien ils s'étoient trompez. Les Sauvages résolurent dans une de leurs assemblées générales de massacrer tous les François: & pour le faire avec moins de risques, ils se partagerent par pelotons, qui rodoient dans les bois, & sur les ances, & tuoient tous ceux des nôtres qu'ils trouvoient à leur avantage, & un peu écartez du Fort. Cette nouvelle perfidie obligea le sieur le Comte de reprendre les armes: il se mit à la tête de cent cinquante de ses Habitans, s'en alla à la Cabesterre, surprit au point du jour le Quartier où ils étoient en plus grand nombre, tailla tout en pièces sans distinction d'âge ni de sexe, & fit la même execution dans tout le reste de la Cabesterre, sans qu'il s'en pût presque sauver aucun, parce qu'ayant trouvé leurs canots & leurs pirogues, & s'en étant rendu maître, ceux qui avoient

1700.

fui dans les bois ne pûrent se sauver dans les autres Isles, & tomberent ainsi entre ses mains. Cette derniere victoire acheva de punir la perfidie des Sauvages, & nous assura la possession de toute l'Isle. Il est vrai que la joye de cette conquête fut troublée par la mort du sieur le Comte, qui fut noyé en revenant de cette expédition.

M. du Parquet ayant été informé de la mort du sieur le Comte nomma pour lui succeder Louis de Cacqueray, Ecuyer sieur de Valmeniere, Capitaine de Cavalerie à la Martinique. Il eut dans les commencemens beaucoup de peine à être reçu & connu pour Gouverneur, par l'opposition qu'y firent quelques Officiers qui prétendoient que ce poste leur étoit dû. Ils prirent les armes, & la Colonie se divisa en deux partis; mais celui des Rebelles ayant été défait, les Chefs furent pris & condamnez à mort. Le principal Auteur de ce soulèvement nomme le Fort, qui étoit Major de l'Isle, s'empoisonna, pour ne pas mourir par la main du Bourreau. M. du Parquet se contenta de bannir les autres, sans confisquer leurs biens.

Après cela le sieur de Valmeniere gouverna cette Colonie naissante avec beau-

coup de sagesse, de prudence & de bon- 1700.
heur. Elle s'augmenta beaucoup, parce
qu'outre la fertilité du païs, & l'abon-
dance de la chasse & de la pêche, le ta-
bac qui y croissoit étoit si parfait, qu'on
le vendoit toujours le double & le triple
de ce qu'on vendoit celui des autres Isles;
de sorte qu'on avoit lieu d'esperer que
cette Colonie seroit devenuë la plus ri-
che & la plus florissante des Isles, si elle
n'eût point changé de maître, ou qu'elle
eût toujours été gouvernée par des per-
sonnes du caractere du sieur de Valme-
niere.

Mais M. du Parquet ayant vendu la
Grenade au Comte de Cerillac en 1657.
pour la somme de quatre-vingt-dix mille
livres, ce nouveau Seigneur y envoya
un certain Officier pour en prendre pos-
session en son nom, & pour y comman-
der en son absence. Le caractere de cet
homme étant tout opposé à celui du sieur
de Valmeniere qui avoit gouverné ces
Peuples avec une douceur & une pru-
dence admirable, fit qu'il y eut un grand
nombre d'Habitans qui abandonnerent
l'Isle, & se retirerent à la Martinique;
ce qui au lieu de le faire rentrer en lui-
même, ayant augmenté sa mauvaise hu-
meur, il devint tellement insupportable

1700. à ces Peuples par sa tyrannie, ses violencés & sa brutalité, qu'ils se saisirent de lui, lui firent son procès, & le condamnerent à être pendu. Ce pauvre Gouverneur leur ayant représenté qu'il étoit Gentilhomme, ils voulurent lui faire couper le col; mais le Bourreau n'ayant pas assez d'adresse pour entreprendre une pareille exécution, ils le passerent par les armes. On doit croire qu'il n'y eût que le menu peuple, & pour ainsi dire la canaille de l'Isle qui trempa dans ce crime; déjà les plus riches & les plus honnêtes gens s'étoient retirez à la Martinique, & ce qui restoit d'Officiers s'étoit sauvé, & caché à la Basseterre; tellement que de toute la Cour de Justice qui fit le procès à cet infortuné Gouverneur, il n'y avoit que le nommé Archangeli qui scût écrire. Celui qui fit les informations, & qui instruisit le procès, étoit un Maréchal ferrant, dont on voit encore la marque dans le Registre du Greffe, qui est un fer à cheval, autour duquel le Greffier Archangeli a écrit: *Marque de Monsieur la Brie Conseiller Rapporteur.*

La Cour ayant été informée de cet attentat, envoya un Vaisseau de guerre avec un Commissaire, pour connoître

de cette affaire, & quelques Troupes 1700. pour faire executer ce qui seroit ordonné, & punir les coupables. Cet Officier fit des informations, & ayant reconnu que ce n'étoient que des misérables qui y avoient eu part, & qui s'étoient fauvez pour la plûpart, on ne poussa pas plus loin les recherches; de sorte que personne ne fut puni, pas même le Greffier Archangeli, que la voix publique faisoit l'auteur de ce tumulte; il fut seulement chassé de l'Isle: il se retira à Marie-Galante, où il demeura jusqu'en 1692. que les Anglois y ayant fait une irruption, ce misérable se rendit à eux, & pour gagner leurs bonnes graces, il leur déclara le lieu où M. Auger Gouverneur de l'Isle s'étoit retiré avec les meilleurs Habitans. Le Major Holm qui commandoit en l'absence de M. de Codrington General des Anglois, ne laissa pas de le faire pendre avec ses deux enfans à la porte de l'Eglise, contre le droit des gens à la verité, mais par un secret jugement de Dieu qui vouloit le punir du crime qu'il avoit commis à la Grenade.

Le Comte de Cerillac fut obligé de vendre son Isle à la Compagnie de 1664. & la Compagnie de la rendre au Roi

224 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. en 1674. ces differens changemens n'ont apporté que du trouble & du désordre dans cette Colonie, qui bien loin de s'augmenter comme elle devoit faire naturellement, étoit encore fort peu de chose en 1705. Je souhaite qu'elle ait eu plus de bonheur depuis ce tems-là.

Nous aimâmes mieux courir le long de la Cabesterre que de passer au travers des Grenadins pour aller chercher le Cul-de-Sac de la Grenade. La Côte est saine, & la terre dont nous étions à une distance raisonnable me parut belle, entrecoupée d'un grand nombre de rivières, & unie en beaucoup d'endroits. Si on juge de la bonté du terrain par les arbres qu'il produit, celui-là doit être des meilleurs.

Le Dimanche 18 Septembre nous mouillâmes dans le Bassin, ou au fond de l'Acul, sous la Forteresse sur les six heures du matin. Dès que j'eus mis pied à terre, j'allai saluer le Gouverneur; c'é-

Histoire
du sieur
de Bel-
lair Gouverneur
de la
Grenade

toit le sieur de Bellair Capitaine de Vaisseau, homme de fortune, né à Blaye d'une famille obscure, vif, prompt & entreprenant beaucoup plus encore que ne le sont les Peuples de la Garonne, c'est beaucoup dire. Il étoit entré, je ne sçai comment, au service du Prince

d'Orange depuis Roi d'Angleterre, & 1700. avoit si bien gagné les bonnes graces de ce Prince, qu'il l'avoit fait Commandant ou Gouverneur de Bergopsoom; dont il s'étoit emparé en repréfailles de la Principauté d'Orange, dont le Roi s'étoit mis en possession pendant la guerre de 1688. Selon les apparences le sieur de Bellair étoit entré dans quelque Traité avec nos Generaux ou nos Ministres, qui ne put avoir d'execution, ce qui l'obligea de s'enfuir, & de se sauver en France, où il fut fait d'un plein saut Capitaine de Vaisseau. Il servit en cette qualité dans l'armée Navale qui prit la Flotte de Smirne au mois de Juin 1693. il étoit de l'Avant-garde commandée par le sieur de Gabaret; & voyant que ce Chef faisoit une contre-marche qui l'éloignoit des ennemis au lieu de l'en approcher, il porta sur eux, prit un Vaisseau de quarante canons, qui étoit très-riche, & n'oublia pas de prendre sa part du butin, sans attendre qu'on en fit le partage. Il est vrai qu'il en usa bien avec ses Officiers, & que son Equipage eut sujet d'être content de lui, mais la Cour ne le fut point du tout: on approuva la prise du Vaisseau, mais on n'eut garde d'approuver le pillage; de sorte qu'il

1700. fut interdit, & demeura pendant un an dans cet état; à la fin il fut rétabli, & servit encore quelques années. Il demanda le Gouvernement de la Grenade, qui étoit vacant par la mort du sieur & l'obtint. Il me reçût fort bien, & s'informa beaucoup du sujet de mon voyage, je lui en dis assez peu, & seulement ce que je jugeai à propos: après un entretien de près d'une heure, il m'offrit sa table & sa maison, pendant que je serois dans l'Isle, & m'obligea d'accepter l'honnêteté qu'il me faisoit. Je fus sur les huit heures voir le Pere Capucin qui desservoit la Paroisse, il étoit seul alors, il me fit beaucoup de civilité, mais il étoit fort intrigué de ma venuë: il crut que j'avois des ordres de la Cour, pour reprendre notre ancienne juridiction spirituelle, il me dit sa pensée, & me témoigna que cela lui feroit plaisir; je ne sçai s'il le disoit tout de bon, ou s'il prétendoit s'éclaircir de mes desseins par cette confidence affectée, je le payai de la même monnoye, & après bien des complimens je le laissai aussi sçavant comme il étoit avant que je fusse entré chez lui. Je dis la Messe, après quoi je retournai chez le Gouverneur où je dînai. Je passai le reste du

jour à m'entretenir avec lui, & à me promener aux environs de la Forteresse & du Bourg. 1700.

Ce petit Fort étoit en ce tems-là très-peu de chose, il n'avoit de considérable que sa situation, qui étoit en bon air, belle, & assez bonne, quoiqu'elle soit commandée par une hauteur qui en est éloignée d'environ trois à quatre cens pas, & qui en est séparée par deux fonds ou ravines assez considérables. Le front de la Forteresse est du côté du Nord Est, il peut y avoir environ quarante-cinq toises d'une pointe à l'autre des deux demis Bastions qui le composent avec un méchant petit fossé, sans chemin couvert, palissades ni glacis; le reste de l'enceinte étoit des angles rentrans & sail-lans, avec une espece de demi Bastion du côté du mouillage, où il y avoit une batterie de six canons, le tout très-mal entretenu. Il y avoit une garnison de trente-cinq à quarante Soldats, représentans une Compagnie détachée de la Marine. Ils étoient logez dans des huttes appuyées la plûpart aux murailles du Fort, leurs Officiers & même le Gouverneur étoient assez petitement, & fort mal logez. La hauteur sur laquelle ce Fort est bâti est escarpée de tous côtez,

Descripti-
on du
Fort

1700.

excepté de celui du Nord-Est, où il y a une assez bonne explanade, qui se termine à un ravinage au delà duquel est une hauteur où est placée l'Eglise & la maison du Curé, près de laquelle on commençoit à bâtir ou à transporter les maisons de l'ancien Bourg, qui étoit entre un Etang d'eau saumâtre ou faumache, comme on dit dans le païs, & le carénage. Il seroit facile de joindre cet Etang à la mer par un fossé, il est plus bas que la mer, & très-profond, en sorte que ce seroit un Bassin naturel où les Vaisseaux seroient dans une entiere sûreté. Tous les environs du Port & du Cul-de-Sac sont fort hachez, il est vrai que les mornes ne sont pas fort hauts, mais en récompense il sont fort près les uns des autres, & ne laissent entr'eux que de très-petits valons. Ce païs ne laisse pas d'être cultivé. On y fait de l'indigo, du tabac, du roucou, on y élève des bestiaux & des volailles; on recueille quantité de mil & de pois, de sorte qu'on peut dire que les Habitans de la Grenade sont des païsans aisez, aussi en ont-ils toutes les manieres, sans qu'il y ait d'apparence qu'ils les changent si tôt: c'est un malheur pour eux que les Habitans de Saint Christophe

ne se soient pas retirez chez eux après 1700.
leur dérouté, ils les auroient décrassez,
& leur auroient fait prendre des airs
civils & polis, en leur apprenant à cul-
tiver leurs terres, & à en tirer beaucoup
plus qu'ils n'en tirent. C'est peut-être
une des raisons pour laquelle on fait
transporter le Bourg auprès du Fort ;
on a crû que le voisinage du Gouver-
neur & de l'Etat Major les civiliferoit :
car il n'est pas possible qu'on ait eu en
vûë de rendre le peu de Commerce qui
se fait en cette Isle infiniment plus diffi-
cile qu'il n'étoit lorsque le Bourg étoit
dans sa premiere situation. Ou a-t-on
voulu dégoûter les Marchands qui pour-
roient s'y aller établir, & favoriser cer-
tains Officiers, dont les maisons étoient
des Boutiques assorties de ce qui étoit
nécessaire aux Habitans, où il falloit se
pourvoir si on vouloit vivre en paix. Car
de dire que les maisons des Habitans, &
les Barques mouillées dans le carenage
peuvent être plus facilement insultées &
pillées par les ennemis que dans l'endroit
où on commence le nouveau Bourg, &
dans le fond de l'Acule, où les Barques
vont à présent mouiller, c'est vouloir
éviter un inconvenient rare & incertain,
par un autre qui arrive tous les jours.

1700. D'ailleurs rien n'est plus facile que de mettre le carenage & le Bourg en sûreté, il n'y a qu'à faire une batterie fermée en forme de Redoute sur la pointe la plus avancée, qui forme le carenage, ou même sur les hauts fonds les plus voisins de Chenal, qui en cet endroit n'a gueres plus de soixante toises de largeur, elle en défendra l'entrée mille fois mieux que le Fort. J'ai marqué sur le Plan que je donne du Port, le lieu qui m'a semblé le plus propre pour cette Redoute : je m'étonne que M. de Cailus n'y ait pas pensé quand il a fait travailler au nouveau Fort, dont on trouvera ici le Plan. Si la Barbade avoit un Port aussi sûr, aussi grand, aussi commode, & aussi aisé à fortifier, on pourroit dire que ce seroit une Isle incomparable; les Anglois sçavent bien mieux que nous profiter de leurs avantages, & si la Grenade leur appartenoit, il y a long-tems qu'elle auroit changé de face, & qu'elle seroit une Colonie riche & puissante; au lieu que nous n'avons jusqu'à présent profité d'aucun des avantages qu'on en peut tirer, & que depuis tant d'années le pais est encore désert, mal peuplé, sans commoditez, sans commerce, pauvre, les maisons, ou plutôt les cabannes

mal bâties, encore plus mal meublées, 1700. en un mot, presque comme il étoit lorsque M. du Parquet l'acheta des Sauvages. On voit assez par la peinture que j'en fais, que sortant de la Barbade, je n'avois garde de me plaire dans un lieu si triste: je commençai en effet à m'y ennuyer, avant d'avoir mis pied à terre; de sorte qu'il ne fut pas nécessaire que le maître de la Barque me pressât de terminer les affaires pour lesquelles j'étois venu.

M. de Bellair me prêta un cheval le Lundi matin 19. & me donna un Soldat pour m'accompagner à l'Habitation que le Comte de Cerillac a donnée à nos Missions, qui étant une réserve qu'il s'étoit faite par son Contrat de vente, ne pouvoit pas être sujete à la loi générale des réunions au Domaine du Roi des terres qui étant obtenues par les voyes ordinaires n'ont pas été défrichées dans le tems marqué par la concession.

On l'appelle le Fond du Grand Pauvre. Je ne me suis pas mis en peine de trouver l'étimologie de ce nom. Ce terrain est à la bande de l'Oüest, environ à quatre lieues du Fort, en allant au Nord. Il a plus de mille pas de large, & sa longueur depuis le bord de la mer

Le Fond
du grand
Pauvre.

1700. n'est bornée que par le sommet des montagnes, qui séparent la Basseterre de la Cabesterre; & comme cet endroit Est ou Ouest est un des plus larges de l'Isle, notre Habitation est d'une grandeur considerable. Je trouvai un Carbet de Caraïbes qui s'y étoient venus nicher, & je scûs qu'il y en avoit beaucoup d'autres qu'on souffroit à la Cabesterre, pour quelque petit avantage que la Colonie en retire: il me semble pourtant que cette politique est très-mauvaise; car qui empêchera ces gens-là de se révolter contre les François, & de recommencer leurs anciens massacres quand on voudra les faire décamper des lieux qu'ils occupent. Ils sont plus en état de nous tenir tête qu'ils ne l'étoient autrefois, notre Colonie est plus foible, & ils peuvent recevoir de puissans secours des Nègres fugitifs qui se sont établis avec les Sauvages de l'Isle Saint Vincent, qui multipliant beaucoup feront un jour obliger de chercher de nouvelles terres pour subsister.

Outre ce Carbet, je trouvai trois autres maisons de François, qui avoient défriché quelques morceaux de notre terrain. Ils m'offrirent de se retirer dès que nous voudrions nous y placer com-

me ils croyoient que nous allions faire. 1700.
Je n'eus garde de les détromper, je fis au contraire tout ce qu'il falloit faire pour le leur persuader; je visitai le terrain, je marquai l'endroit pour bâtir la Sucrerie, & y faire un Moulin à eau; j'é parlai à des Ouvriers, pour me préparer les bois; en un mot, je pris toutes les mesures nécessaires pour conserver notre terre dans son entier, empêcher qu'on n'empiétât sur nous, & engager doucement ceux qui s'y étoient logez à chercher une autre demeure, ce qui n'étoit pas difficile dans un país aussi vaste, & aussi mal peuplé que celui-là. Je couchai chez un de ces Habitans, qui me fit bonne chere en gibier, & en poisson, cassave fraîche, ouïcou & eau-de-vie, bien entendu que c'étoit de celle que j'avois fait apporter avec quelques bouteilles de vin de Madere. La riviere qui passe presque au milieu de notre terrain porte le même nom; elle est assez grande & fort poissonneuse: elle abonde sur tout en anguilles, en mulets & en écrevisses. Je chassai le Mardi toute la matinée en me promenant, & en examinant notre terrain. Les perdrix, les ramiers, les ortolans, les grives, les perroquets, & les periques y sont en abondance;

1700. marque certaine qu'il n'y a pas grand monde dans le país. En attendant je profitai de l'occasion. Nous tuâmes deux Tatous ou Armadilles, & un Agouti. C'est une sottise que j'avois entendu débiter plus d'une fois que les écailles des Tatous résistent au plomb dont on se sert pour le ramier, je suis convaincu du contraire : car j'en tirai un d'assez loin, & je ne laissai pas de lui briser une épaule. J'aurois bien voulu voir un manitou ou opafom, qui est un animal assez extraordinaire, par une espece de poche, ou de double ventre, où il porte ses petits, mais nous n'en trouvâmes point. Je pourrois en dire ici ce que j'en ai appris des Habitans de la Grenade, ou ce que j'en ai lû, mais je n'aime pas à copier les autres. Je partis du Fond du Grand Pauvre sur les quatre heures du soir, & j'arrivai au Fort sur les sept heures. Il est certain, que ce país est très bon, & produiroit beaucoup s'il étoit peuplé, & cultivé; la terre est bonne, arrosée de beaucoup de rivieres; on la trouve plus unie, & plus belle à mesure qu'on s'éloigne du Fort. Les chemins étoient passables, & seroient très-bons & très-commodes pour toutes sortes de voitures dès qu'on sera en état d'y travailler un peu. On

trouvera encore moins de peine à en faire à la Cabesterre, qu'on dit être un país plus uni & plus commode. Je n'y ai point été.

Le Mercredi 21. je ne sortis de la Forteresse, que pour aller dire la Messe à la Paroisse, j'étois fatigué des deux jours précédens. Je me dispenserai de faire une description exacte de cette Eglise; ce que j'en puis dire, c'est qu'elle n'étoit ni grande, ni belle, ni bien bâtie, ni propre, voilà son portait en raccourci.

Je fus le Jeudi voir une petite place que nous avons au-dessus de l'ancien Bourg. On en a donné la jouissance à un Habitant qui me reçût très-bien, me donna des avis pour l'établissement qu'on croyoit que nous allions faire au Fond du Grand Pauvre, & m'assûra qu'il ne tiendroit qu'à nous d'avoir la Paroisse que les Capucins desservoient. Il me dit que les Habitans & le Gouverneur n'en étoient pas contens, & que pour peu que nous voulussions nous remuer, tous les Habitans s'uniroient pour demander notre rappel. Je le remerciai de ses bons avis, & je le priaï de nous ménager des amis, & je lui offris tout ce qui dépendroit de notre Mission.

1700. Le Maître de la Barque me vint avertir le soir qu'il étoit prêt de mettre à la voile. Il avoit chargé de l'indigo, du tabac, du coton, & des légumes, & avoit déchargé ce qu'il avoit pour le Gouverneur, & quelques particuliers. Le Gouverneur qui n'avoit pas achevé ses dépêches l'arrêta, & fut cause que je couchai encore à terre.

CHAPITRE XIII.

L'Auteur part de la Grenade, des Isles de Bequia, Saint Vincent, & Sainte Aloufie.

LE Vendredi 23 Septembre je m'embarquai sur les sept heures du matin, & aussi-tôt nous mîmes à la voile. J'étois content d'avoir assez bien exécuté ma commission, & encore plus de m'en retourner. Il faut pourtant avouer que la Grenade seroit un séjour agréable, si elle étoit peuplée & cultivée; c'est à ce seul défaut qu'on doit attribuer certaines fièvres qui portent le nom de l'Isle, qui sont opiniâtres, & qui dégènerent quelquefois en hydropisie: car les eaux sont excellentes, la viande très-bonne, les

Fièvres
de la
Grenade

volailles grasses, tendres, & délicates, 1700.
le gibier en quantité, les tortuës, les lamantins, & généralement toutes les especes de poissons qu'on peut s'imaginer y sont en abondance; & lorsqu'il manque quelque chose dans l'Isle, elle est environnée de quantité d'Isles, qui sont comme autant de réservoirs, où en tout tems on est sûr de trouver tout ce qu'on cherche; en un mot, la vie y est délicieuse.

Nous vîmes une bonne partie de ces Isles, qu'on appelle les Grenadins; nous les rangeâmes d'assez près, mais nous n'y mouillâmes point, & ne mîmes point à terre, parceque nous n'y avions que faire. Celui qu'on appelle Cariacou, a un Port excellent à ce qu'on dit. Le plus grand de tous à qui on donne douze lieuës de circonference, est le plus au Nord, & le plus voisin de Saint Vincent, on le nomme Bequia. On l'appelle aussi la petite Martinique, à cause qu'aussi-bien que cette Isle, il nourrit quantité de vipères très dangereux. On auroit dû le nommer également la petite Sainte Aloufie, puisqu'il lui ressemble aussi par le même mauvais endroit. Car nous ne connoissons dans toutes les Antilles que ces trois endroits où il y ait

Bequia,
ou la pe-
tite Mar-
tinique.

1700.

de ces méchans animaux. On voit des couleuvres, qu'on appelle covresses dans le pais, mais elles ne sont point venimeuses; elles sont même très-utiles, en ce qu'elles font la guerre aux rats, & en détruisent bien plus que les chats, aussi se garde-t'on bien de leur faire du mal. Il y a à la Dominique des serpens très-gros qu'on appelle têtes de chien, parcequ'ils ont la tête grosse, courte, & ronde; ils n'ont point de venin, ils font la guerre aux rats & aux poules. Leur graisse est excellente pour les douleurs des jointures de quelques causes qu'elles puissent venir; on s'en sert aussi pour la goutte, dont elle appaise les douleurs. J'en ai parlé dans un autre endroit.

Nous mouillâmes à Saint Vincent le Samedi 24 Septembre sur le midi. Cette Isle paroît avoir 18 à 20 lieuës de tour, elle est par les 13 degrez de latitude Nord. Son aspect n'a rien que de sauvage & de désagréable. Elle est fort hachée, pleine de hautes montagnes, couvertes de bois. On voit à la verité de petits valons où il y a des défrîchez de peu d'étenduë au tour des rivieres qui y sont en bon nombre. C'est-là le centre de la République Caraïbe: c'est l'endroit où les Sauvages sont en plus grand

Isle des
Sauvages
appelée
Saint
Vincent.

nombre, la Dominique n'en approche pas. Outre les Sauvages, cette Isle est encore peuplée d'un très-grand nombre de Nègres fugitifs, pour la plûpart de la Barbade, qui étant au Vent de Saint Vincent donne aux fuyards toute la commodité possible de se sauver des Habitations de leurs maîtres dans des canots ou sur des piperis ou radeaux, & de se retirer parmi les Sauvages, les Caraïbes les ramenoient autrefois à leurs maîtres lorsqu'ils étoient en paix avec eux, ou bien ils les portoient aux François, ou aux Espagnols, à qui ils les vendoient. Je ne sçai par quelle raison ils ont changé de méthode, & ce qui les a portez à les recevoir parmi eux, & à les regarder comme ne faisant qu'un même peuple. Ils s'en repentent à présent très-fort, & très-inutilement : car le nombre des Nègres s'est tellement accru, ou par ceux qui les sont venus joindre de la Barbade, ou qui sont nez dans le país, qu'il surpasse de beaucoup celui des Caraïbes, de sorte qu'ils les ont contraints de partager l'Isle avec eux, & de leur ceder la Cabesterre. Mais ce n'est pas encore cela qui chagrine le plus les Sauvages, c'est l'enlèvement fréquent de leurs femmes, & de leurs filles, dont les Nègres se fai-

1700.

Nègres
fugitifs
retirez à
Saint
Vincent.

1700. fissent quand ils en ont besoin, & qu'il n'est pas possible de retirer de leurs mains, parce qu'étant plus braves, & en plus grand nombre, ils se moquent des Caraïbes, les maltraitent, & les obligeront peut-être un jour d'aller chercher un autre Isle, si tant est qu'ils veulent bien leur laisser la liberté, & ne les faire pas travailler pour eux comme leurs esclaves, ce qui pourroit bien arriver; il semble qu'ils le prévoient, & qu'ils en ont peur. Ils souffrent impatiemment les outrages des Nègres, ils se plaignent hautement de leur ingratitude, & sollicitent souvent les François & les Anglois de les délivrer de ces Hôtes dangereux, mais ils n'ont osé jusqu'à présent prendre les armes, & se joindre aux Européens, qui ayant autant d'intérêt qu'eux, de détruire cet asile de leurs esclaves fugitifs les auroient puissamment aidez à se délivrer de ces mauvais voisins.

J'ai souvent entendu parler de cette affaire; on a souvent fait des projets d'armemens, pour aller enlever ces Nègres, & les porter vendre aux Espagnols pour leurs mines: car il ne seroit pas à propos de s'en servir aux Isles du Vent, on risqueroit de les perdre bien-tôt par
une

une nouvelle fuite, & de les voir débaucher ceux dont on se sert actuellement, & qui ne pensent pas peut-être à se sauver, faute de sçavoir où trouver une retraite.

Enfin l'année dernière 1719. les Caraïbes ayant renouvelé leurs plaintes, & promis de se joindre aux François, M. le Chevalier de Feuquieres General des Isles proposa l'affaire dans un Conseil, où l'on dit qu'elle fut agréée plutôt par respect pour celui qui la proposoit, que par aucune espérance d'un heureux succès. Les sieurs Poulain de Guerville Major de la Martinique, & du Buc Lieutenant Colonel des Milices de la Cabesterre, se chargerent de lever des gens de bonne volonté, qu'ils devoient commander pour cette expédition. Ils crurent que cinq cens hommes suffiroient, & partirent dans plusieurs Barques remplis d'esperance, parce qu'ils comptoient sur une puissante diversion que les Sauvages devoient faire, & qui étoit absolument nécessaire; mais ceux-ci se tinrent en repos, ils regarderent le jeu tranquillement sans s'en mêler, & quoique ce fût autant pour leur avantage que pour le nôtre qu'on avoit fait cette entreprise, ils ne se donnerent pas le moins

Attaque
des Né-
gres Ma-
rons de
Saint
Vincent.

1700. dre mouvement, de sorte qu'elle échoïa, Nous mêmes nos gens à terre, les Nègres se retirèrent dans les montagnes, & dans les endroits les plus difficiles, d'où ils ne sortoient que la nuit, pour se mettre en embuscade, & surprendre nos gens. Cette maniere impertinente de faire la guerre leur réussit parfaitement, pas un d'eux ne fut pris, ils nous tuèrent bien du monde, & entr'autres le sieur Poulain, de sorte qu'on vit bien qu'il falloit bien plus de gens qu'on ne se l'étoit d'abord imaginé, pour venir à bout de cette entreprise. On écrivit donc à la Martinique pour avoir du secours, & comme personne ne se présenta, on crut qu'on devoit forcer les Nègres libres, qui sont dans l'Isle en assez bon nombre, d'aller à cette expédition, mais ils le refuserent absolument, & on ne se crut pas en état ou en pouvoir de les y contraindre; cependant le flux de sang se mit parmi nos gens, & obligea le sieur du Buc de faire rembarquer son monde, & de s'en revenir. Heureux encore si cette entreprise mal concertée n'attire pas une guerre avec ces Nègres longue, & cruelle, & qui peut être très pernicieuse à la Colonie de la Grenade, & encore plus à celle que l'on recommen-

Mauvais
succès de
l'entre-
prise.

ce d'établir à Sainte Aloufie.

1700.

Il est certain, que si les Sauvages avoient pris les armes contre les Nègres, ceux-ci étoient perdus sans ressource; parceque les Caraïbes mêlez avec quelques François les auroient attaquez par les montagnes, auroient enlevé les femmes & les enfans qui y étoient retirez, & obligé les hommes à quitter le centre de l'Isle & les hauteurs dont on se seroit d'abord emparé, ce qui les auroit mis entre les deux armées, & obligé de se rendre, ou de se faire tous égorger. Ce qui s'est passé en cette occasion apprendra à nos François à ne pas faire de pareilles tentatives, sans prendre mieux leurs mesures, & sans avoir assez de gens pour se pouvoir passer des Caraïbes.

A peine notre Barque fut mouillée, qu'elle fut remplie de Caraïbes & de Nègres, qui venoient nous voir, & nous demander de l'Eau-de-vie. Tous ces Messieurs étoient rocouez, c'est-à-dire, peints de rouge, avec une petite bande de toile sur leurs parties, du moins la plupart. Cet habillement uniforme n'empêche pas qu'on ne distingue aisément les Caraïbes des Nègres, ces derniers ont les cheveux crespus & fins comme de la laine, au lieu que les Caraïbes les

1700. ont noirs, longs, droits, & fort gros ; mais quand cette marque manqueroit comme il arriveroit s'ils avoient tous la tête rasée, il seroit encore très-facile de les connoître à leurs airs de tête, à leurs yeux, leurs bouches & leur corpulence, étant très-differens les uns des autres par tous ces endroits-là.

Le Pere
le Breton
Jésuite
Mission-
naire à
S. Vin-
cent.

Je descendis à terre pour voir le Pere le Breton Jésuite, qui y fait la Mission depuis bien des années, & bien inutilement. Il étoit seul alors, c'est-à-dire, qu'il n'avoit point de Religieux avec lui: car d'ordinaire il y a un Frere Coadjuteur. Il n'avoit pour compagnie qu'un François, & deux jeunes Nègres pour le servir, toujours à la veille d'être massacré par les Caraïbes, comme l'ont été plusieurs autres de ses Confreres, quand les Sauvages sont yvres, ou qu'ils s'imaginent que c'est la demeure d'un Missionnaire parmi eux qui les rend malades, ou qui empêche qu'ils ne soient heureux à la chasse ou à la pêche. Je passai trois ou quatre heures avec lui; on déchargea pendant ce tems-là quelques provisions que ses Superieurs lui envoient, qu'il faut qu'il cache avec soin pour les dérober à la connoissance des Sauvages, qui sont importuns jus-

qu'à l'excès, pour avoir ce qu'ils sça-
vent être chez leur pere, sur tout quand
c'est du vin ou de l'eau-de-vie. Tout le
progrès que les Missionnaires ont fait
jusqu'à présent chez ces Sauvages a été
de batiser quelques enfans, qui étoient
à l'article de la mort : car pour les adul-
tes on y a été trompé tant de fois qu'on
ne s'y fie plus, à moins qu'ils ne soient
prêts à rendre les derniers soupirs, &
que l'on ait des raisons très-fortes pour
être persuadé que c'est avec sincerité
qu'ils demandent le Batême. Ce bon
Pere eût bien voulu que je lui eusse tenu
compagnie pendant quelques jours : car
en verité, sa vie étoit bien triste, bien
dure, & plus digne d'admiration, que
d'imitation. C'étoit un homme d'esprit,
habile dans les Mathematiques, extrê-
mement pieux, & fort zelé pour la gloi-
re de Dieu, & le salut de ces pauvres
Barbares. Je m'embarquai sur les sept
heures du soir, il vint me conduire à
bord, où je lui donnai à souper, nous
mîmes à la voile environ à minuit.

On compte dix lieuës de l'endroit où
nous avons mouillé à la Basseterre de
Saint Vincent à la riviere des Roseaux,
qui est environ au milieu de la Basseterre
de l'Isle de Sainte Aloufie. Nous y mouil-

1700. lames sur les cinq heures du matin. Quoique cette Isle ne soit pas habitée par des Caraïbes, elle n'a pas l'air moins sauvage. Elle n'avoit alors pour Habitans que des gens de la Martinique, qui y venoient faire des canots, des madriers & planches d'acajou, & des bois de charpente. Les Bourgeois ou Propriétaires de notre Barque y avoient un Atelier de quelques Charpentiers & Scieurs de long; c'étoit pour leur porter des provisions que nous y étions venus, & pour prendre en même-tems les bois qui se trouveroient prêts à être embarquez.

Cette Isle avoit été habitée par les François dès l'année 1640. M. du Parquet Seigneur & Propriétaire de la Martinique en prit possession vers la fin de cette année, comme d'une terre inhabitée, qui par conséquent étoit au premier occupant. Les Sauvages de Saint Vincent & des autres Isles n'y venoient que dans les tems de la ponte des tortuës, & n'y avoient ni Carbets ni défrîchez. Il n'y mit d'abord que quarante hommes sous la conduite du sieur de Rouffellan, Officier de valeur & de conduite, qui avoit donné son nom à la riviere qui passe au Fort Saint Pierre, à cause que son Habitation étoit sur cette riviere. Il

Établis-
sement
des Fran-
çois à
Sainte
A. Louïse.

avoit épousé une femme Caraïbe, ce qui 1700
le faisoit aimer des Sauvages, qui le re-
gardoient presque comme un de leurs
compatriotes. La bonne intelligence qui
étoit entr'eux & le sieur de Rouffelan
n'empêcha pas M. du Parquet de pren-
dre les précautions nécessaires pour em-
pêcher sa nouvelle Colonie d'être insultée,
& peut-être détruite par ces Bar-
bares, qui étant d'une humeur extrême-
ment changeante, & ne voyant qu'avec
dépit l'établissement des François dans
leur pais, avoient besoin d'être retenus
dans le respect, & que leur bonne vo-
lonté apparente fût fixée par quelque
chose qui les empêchât de mal faire. C'est
pourquoi il fit construire une maison
forte, environnée d'une bonne double
palissade, avec un fossé; il la munit de
canons, de pierriers, & d'autres armes,
& la mit en état de résister non-seule-
ment aux Sauvages s'il leur prenoit fan-
taisie de les vouloir inquiéter, mais mê-
me aux Européens qui voudroient s'y
venir établir.

Ce fut aux environs de cette maison
qui étoit située auprès du petit Cul de-
Sac & de la riviere du Carenage qu'on
commença un grand défriché, & qu'on
planta des vivres & du tabac qui vint en

248 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. perfection, & qui l'emportoit sur celui
des autres Isles.

Le sieur de Rouffelan gouverna cette Colonie jusqu'en 1654. qu'il mourut, également regretté des Sauvages, qui l'aimoient, & des François qu'il avoit conduits avec beaucoup de sagesse & de douceur. M. du Parquet nomma le sieur de la Riviere pour lui succeder. Celui-ci qui étoit riche, voulut faire une Habitation particuliere, & se confiant en la bonne volonté que les Sauvages lui témoignoient quand ils le venoient voir, il négligea les précautions qu'il devoit prendre pour sa sûreté. Il laissa un Officier avec les Soldats dans la Forteresse, & s'alla établir dans un lieu assez éloigné avec les gens qui étoient à lui. Cela facilita aux Sauvages le moyen de le surprendre dans sa maison, & de l'y massacrer avec dix de ses gens vers la fin de la même année 1654.

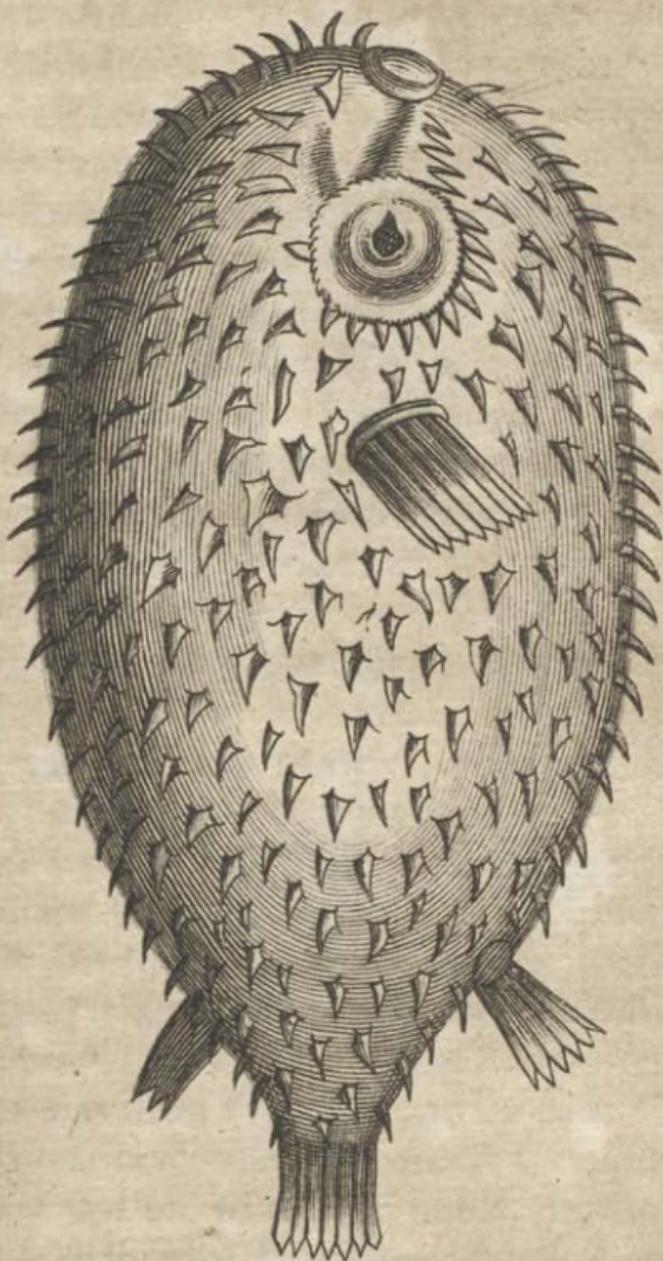
Le sieur Hacquet, proche parent de M. du Parquet, qui lui succeda fut tué par les mêmes Sauvages en 1656. Il eut pour successeur le sieur le Breton Parisien, d'une très-bonne famille, & fort brave, mais qui étant venu engagé aux Isles avoit porté les livrées de M. le Général: cela fit que les Soldats de sa

Garnison le mépriserent, & lui qui étoit 1700.
d'une humeur hautaine & fiere, les ayant
maltraitez, ils se révolterent, prirent les
armes, & l'auroient tué s'il ne se fût
enfui & caché dans les bois, sans avoir
pû tirer aucun secours des autres Habitan-
s qui ne l'aimoient pas. Cependant
les révoltez s'étant emparez d'une Bar-
que qui étoit en Rade se sauverent chez
les Espagnols; pour lui, il passa à la
Martinique, & porta ses plaintes à M.
du Parquet, de ce qui étoit arrivé. Ce
Seigneur vit bien que l'aversion que les
Habitan's & les Soldats avoient pour lui,
venoit de l'état où ils l'avoient vû, de
forte que sans rechercher les Auteurs de
ce soulèvement, ni ceux qui auroient
pû s'y opposer, il envoya pour Com-
mandant un Officier nommé du Coutis,
auquel il donna environ quarante hom-
mes, tant Habitan's que Soldats, pour
garder le Fort. Le sieur du Coutis fut
rappelé environ deux ans après, & le
sieur d'Aigremont Gentilhomme d'une
naissance distinguée, & tout plein de
mérite & de valeur, fut nommé Gou-
verneur à la fin de 1657.

A peine y fut-il arrivé qu'il fut atta-
qué par les Anglois. Ils prétendoient
que cette Ile leur appartenoit, parce-

1700. qu'ils disoient y avoir envoyé une Colonie en 1637. qui y avoit subsisté pendant près de dix huit mois, mais qui avoit été entièrement massacrée par les Sauvages au commencement de 1639. ce qui selon eux n'annulloit point le droit qu'ils avoient sur cette Isle. Cette raison auroit été bonne, si la supposition avoit été véritable; mais rien n'étoit plus éloigné de la vérité. On auroit pû leur répondre qu'ils avoient trop attendu à faire valoir leur droit; & que quand même ils auroient eu une Colonie dans cette Isle, ils étoient censez l'avoir abandonnée tout à-fait, puisqu'ils avoient négligé pendant vingt ans d'y envoyer du monde, ou qu'ayant scû & vû que M. du Parquet s'y étoit établi, ils n'avoient fait aucune démarche pour s'y opposer, ni aucun acte sur les lieux ou en Europe, pour conserver leur prétendu droit. Que diroient-ils si les François alloient les chasser à présent de Madagascar où ils se sont établis depuis peu d'années? N'auroient-ils pas lieu de dire que les François ont renoncé au droit incontestable qu'ils ont sur cette Isle, par l'abandon qu'ils en ont fait depuis tant d'années? Cette raison ne laisseroit pas d'avoir quelque apparence, au lieu

Poisson armé



qu'il n'y en a aucune dans le prétexte 1700.
qu'ils eurent de vouloir s'emparer de
Sainte Aloufie. Voici le fait dans la plus
exacte verité.

Il est constant qu'avant l'année 1640.
ni les François, ni les Anglois n'avoient
pas songé à s'établir à Sainte Aloufie :
les uns & les autres n'étoient gueres en
état de songer à s'étendre hors des Isles
qu'ils habitoient, ayant tous assez de pei-
ne à s'y maintenir, & à se soutenir con-
tre les fréquentes attaques des Caraïbes
qui mettoient tout en usage pour les fai-
re perir, ou les chasser de leur país. Ils
alloient librement les uns & les autres,
c'est-à-dire, les François & les Anglois,
à Sainte Aloufie, comme en une Isle qui
n'avoit point de Maître, pour tourner
des Tortuës dans le tems de la ponte, &
pour y faire des Canots, sans que pas
une des deux Nations y eût ni Gouver-
neur, ni Forteresse, ni Colonie établie.

Il arriva en 1639. qu'un Navire An-
glois ayant moiillé sous la Dominique
avec Pavillon François, attira dans son
bord par cette feinte plusieurs Caraïbes,
qui étant en paix avec nous, ne firent
point difficulté d'y entrer, & d'y porter
des fruits, comme ils avoient accoutu-
mé de faire, quand ils nous trouvoient

1700. sur leurs côtes. Mais les Anglois ayant voulu enlever ceux qui étoient dans leur Navire, tous se jetterent à la mer, & se sauverent, excepté deux que ces Anglois mirent aux fers, & qu'ils vendirent ensuite comme esclaves. Les Caraïbes irrités de cette perfidie, s'assemblerent en grand nombre, surprirent & massacrerent des Anglois à la Barbade, à Antiques où ils commençoient à s'établir, & en d'autres endroits; & s'étant séparés après leur expedition, ceux de Saint Vincent passerent à Sainte Aloufie en s'en retournant chez eux, & trouvant quelques Anglois occupez à la pêche de la Tortuë, ils les massacrerent, comme ils avoient fait dans les autres endroits, & pour la même raison, sans faire le moindre tort aux François qui étoient au même lieu. Voilà le fait dans toute sa verité, & on défié les Anglois de rien prouver au contraire. On laisse à présent au jugement des personnes desintéressées à décider si les Anglois avoient quelque droit sur cette Isle.

Ce fut pourtant sous le prétexte frivole de cette prétenduë possession qu'ils firent un armement considerable, & qu'ils vinrent attaquer le sieur d'Aigremont. Quoique ce Gouverneur qui n'a-

voit pas lieu de craindre cette attaque 1700.
inopinée, eût été surpris, il ne se per-
dit pas pour cela. Il rassembla au plus
vîte ses Habitans & ses Soldats, se pré-
senta au bord de la mer, & empêcha
pendant un tems considerable la descen-
te des Anglois. Enfin forcé par le grand
nombre, il se retira dans son Fort avec
une partie de son monde, laissant l'au-
tre au dehors sous la conduite d'un de
ses Officiers, pour harceler les ennemis.
Il fut assiégué dans les formes; les enne-
mis ayant fait mettre du canon à terre,
& fait brèche, donnerent plusieurs as-
sauts où ils perdirent beaucoup de mon-
de, au dernier desquels le sieur d'Aigre-
mont qui les avoit repoussez avec une ex-
trême vigueur, ayant fait une sortie, &
ayant été secondé par ceux de ses gens qui
étoient demeurez hors de la Forteresse,
ils tomberent tous ensemble sur les An-
glois d'une maniere si vive, qu'ils les dé-
firent à plate couture, & obligerent ceux
qui échaperent à se rembarquer comme
ils pûrent, sans armes, laissant leurs ca-
nons, leurs munitions, leurs blessez,
& quelques prisonniers à la merci des
François.

Les An-
glois at-
taquent
Sainte
Alouise
en 1658.

Ils sont
défaits
entiere-
ment.

C'est l'unique tentative que les An-
glois ont faite pour s'établir dans cette

1700.

Isle pendant que M. du Parquet a été vivant. Le sieur d'Aigremont la gouverna en paix, & eut le plaisir de voir sa Colonie s'augmenter considérablement; mais il tomba à la fin dans le même inconvénient que ses prédécesseurs : il permit aux Caraïbes d'entrer chez lui librement, il alloit même à la chasse avec eux : ils prirent ce tems pour l'assassiner, un d'eux lui ayant donné un coup de couteau dans la poitrine. Ce malheur arriva en 1660. deux ans après la mort de M. du Parquet.

M. de Vanderoque oncle & tuteur des enfans de M. du Parquet, nomma pour Gouverneur de Sainte Alouisie le sieur de la Lande, qui y étant mort de maladie cinq ou six mois après y être arrivé, il eut pour successeur le sieur Bonnard frere de Madame du Parquet. Celui-ci ne permit plus aux Sauvages de mettre le pied dans son Isle, & évita ainsi les malheurs qui étoient arrivez à ses prédécesseurs. Il gouverna sa Colonie jusques sur la fin du mois d'Avril 1664. que les Anglois firent un corps de quatorze à quinze cens hommes, auxquels se joignirent six cens Sauvages commandés par un nommé Ouvernard mulâtre, ou pour parler plus juste, metif

d'un Gouverneur Anglois de Saint Christophe, & d'une Indienne de la Dominique, dont j'ai parlé dans un autre endroit, qu'on appelle encore aujourd'hui Madame Ouvernard. Ces troupes ayant fait leur débarquement sans trouver de résistance, environnerent le Fort, & sommerent le sieur Bonnard de se rendre, ce qu'il fit aussi-tôt fort lâchement. Les Anglois retinrent contre la Capitulation le canon, les armes, le bagage, & les ornemens de l'Eglise qu'ils devoient rendre, & renvoyerent le sieur Bonnard & ses Soldats à la Martinique, où on lui fit son procès.

Comme cette action s'est passée en pleine paix, le Gouverneur Général des Isles Angloises désavoïa le Colonel qui avoit fait cette entreprise, lequel bien loin de se servir de la prétendue possession où ils disoient avoir été de cette Isle avant 1640. ne fondoit le droit qu'il y prétendoit avoir, que sur l'achat qu'il avoit fait de cette Isle l'année précédente des Sauvages par l'entremise d'Ouvernard. On voit assez par cette conduite le peu de droit que les Anglois ont, ou ont jamais eu sur cette Isle. Ils en furent chassés en 1666. & depuis ce tems-là ils n'ont

1700. fait aucune tentative pour y rentrer.

La Compagnie de 1664. qu'on nomme ainsi pour la distinguer de la première qui a peuplé les Isles en 1627. & 1632. & qui les vendit ensuite aux particuliers qui en devinrent les Seigneurs propriétaires jusqu'en 1664. qu'ils furent contraints de vendre leurs Seigneuries à cette dernière Compagnie ; quoiqu'elle se trouvât dépeuplée de cette Isle lorsqu'elle prit possession des Seigneuries qu'elle avoit achetées des héritiers de M. du Parquet, elle a toujours nommé des Gouverneurs à Sainte Aloufie jusques en l'an 1674. que le Roi la remboursa, & se mit en possession des Isles, & les fit gouverner par des Généraux & Intendans comme elles sont encore aujourd'hui. Mais la décadence des affaires de la Compagnie attira avec elle celle de la Colonie de Sainte Aloufie qu'on avoit encore relevée depuis l'expulsion des Anglois, parceque n'étant pas secourüe, & ne faisant aucun commerce pendant les longues guerres de 1673 & 1688. tous les Habitans se retirèrent les uns après les autres à la Martinique, la Guadeloupe, & autres Isles plus fortes & plus capables de les mettre à couvert des pillages des ennemis ; de sorte que quand

Chan-
gemens
arrivez
dans cer-
te Co'o-
nie.

j'y passai en 1700. il n'y avoit, comme ^{1700.}
je l'ai dit, au commencement de ce Chapitre, que des Ouvriers en bois qui venoient de la Martinique y faire des bois de charpente & des canots, sans aucuns autres Habitans de quelque Nation ou couleur que l'on puisse s'imaginer. Elle a été depuis ce tems-là le refuge des Soldats & des Matelots déserteurs : ils y trouvoient abondamment de quoi vivre, & une sûreté très grande pour ne pas tomber entre les mains de ceux qu'on avoit envoyez pour les prendre, parce qu'il y a des réduits naturels sur des croupes de mornes escarpez, où dix hommes en assommeront dix mille, seulement en faisant rouler sur eux des pierres ou des tronçons de bois. On a recommencé depuis quelques mois à repeupler cette Isle, & il n'y a point de doute qu'elle ne devienne une florissante Colonie, si on y envoie les secours nécessaires, & si on a soin d'y mettre pour Gouverneurs des personnes sages, peu ou point intéressées, s'il est possible, & qui ayent de la pieté, de la douceur, & de la fermeté autant qu'il est nécessaire pour établir & maintenir le bon ordre, sans trop faire sentir la pesanteur du joug à des gens qui pour l'ordinaire ne vont dans

1700. ces endroits-là, que pour goûter un peu le plaisir de la liberté.

Rien ne me convioit à descendre à terre ; cependant ayant appris par ceux qui vinrent à bord, qu'on ne pouvoit pas achever dans la journée de charger le bois que nous devions prendre, je pris le parti d'aller me promener, & de chasser chemin faisant, autant que l'épaisseur des haliers dont les bords de la mer sont couverts, me le pouvoit permettre.

Quoique cet endroit, c'est à-dire, la riviere aux Roseaux, devant laquelle nous étions mouillez, paroisse fort hachée, il ne laisse pas d'y avoir des fonds d'une étendue considérable, dont la plupart qui ont déjà été défrichés, se sont couverts de nouveaux arbres, qui par leur hauteur & leur grosseur marquent la bonté du terrain. J'arrivai en suivant un petit sentier aux Ajoupas de nos Ouvriers : j'avois tué quelques perdrix & des periques, & je trouvai d'assez bonnes provisions de cochon maron boucanné, & de ramiers, pour ne pas apprehender de mourir de faim ; de sorte que j'envoyai chercher mon hamac avec du biscuit, du vin & de l'eau-de-vie, résolu de passer la nuit avec nos

gens. Ils travaillèrent jusques bien avant dans la nuit à transporter au bord de la mer des madriers de bois d'Acajou, & autres bois que l'on embarquoit aussitôt avec d'autant plus de diligence, que nous étions encore dans la saison des ouragans, où tout est à craindre. Il est vrai que notre Barque eût pû se retirer dans le Cul-de sac; mais ce retardement ne convenoit ni aux affaires des Marchands, ni aux miennes, qui avois des raisons pressantes de m'en retourner à la Guadeloupe. A la fin nous soupâmes tous ensemble. Après la Priere chacun se mit dans son hamac, & on s'endormit les uns après les autres en causant. Dès le point du jour on recommença à porter du bois: je dis mon Office, & puis je fus me promener en chassant: nous dînâmes au bord de la mer avec le Maître de la Barque, & sur le soir on acheva de charger tout le bois qui étoit prêt. Nous soupâmes à terre, après quoi je m'embarquai; & après quelques heures de repos nous mîmes à la voile environ sur les trois heures du matin le Mardi 27 Septembre. Nous côtoyâmes l'Isle jusqu'à la pointe des Salines, où nous trouvâmes des vents de Sult-Est, qui nous porterent presque

1700. vent arriere jusqu'aux Ances d'Arlet de la Martinique, que nous dépassâmes pendant la nuit. Le calme nous prit par le travers du Fort Royal, & fut cause que nous n'arrivâmes que le Mercredi 28. sur les dix heures du soir, le vingt-septième jour de mon départ.

Notre Superieur Général se leva aussitôt qu'il m'entendit : nos Peres en firent de même, & tous me témoignèrent beaucoup de joye de mon retour, & de la maniere dont je m'étois acquitté de ma commission, dont je leur rendis compte en soupant. Le Superieur Général me dit le lendemain qu'il falloit travailler à mettre notre terrain de la Grenade en valeur : nous en fîmes le projet, & je pense que sans le voyage qu'il fut obligé de faire en Europe, & la guerre de 1702. qui survint, cela auroit été executé, & que j'aurois encore été chargé de cette corvée.

CHAPITRE XIV.

L'Auteur retourne à la Guadeloupe. Procès intenté à leur Mission par l'Abbé du Lion.

JE partis de la Martinique le Lundi 3. Octobre sur les neuf heures du soir. Nous eûmes un vent à souhait jusques par le travers de la grande Savanne de la Dominique qu'il se mit au Nord-Ouest tellement forcé, que nous crûmes que c'étoit le prélude d'un ouragan; nous n'en eûmes pourtant que la peur: il baissa en moins de trois heures, & nous laissa achever assez tranquillement ce qui nous restoit de chemin à faire. Nous mouillâmes le Mercredi sur les 11 heures du matin. J'allai aussi-tôt saluer M. Auger notre Gouverneur, qui me retint à dîner, & puis me donna un cheval & un Nègre pour aller chez nous.

Je trouvai le Pere Imbert, Supérieur de notre Mission, fort embarrassé d'un procès qui lui avoit été suscitè par un Prêtre nommé l'Abbé du Lion.

Cet Abbé, notre proche & incommode voisin, étoit fils de M. du Lion, ci-

Procès
de l'Ab-
bé du
Lion.

— 262 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. devant Gouverneur de la Guadeloupe.
On ne peut pas nier qu'il ne fût homme de qualité ; car j'ai entendu dire à plusieurs personnes défintereffées , que la Maison du Lion étoit une famille confiderable de Bourgogne. On difoit que fa mere étoit fille d'un Marchand de Langres , que M. du Lion avoit époufée par amourette , cela eft très-faux. Elle étoit de la famille des Tanfouraux de Dijon , qui eft très-noble : il eft certain qu'elle avoit été très-belle. L'Abbé dont il eft queftion , fut envoyé en Normandie pour y étudier , & s'y façonner aux Us & Coûtumes du País , en quoi il fit des progrès confiderables. Il fut pourvû d'une bonne Cure en ce païs-là ; mais s'étant broüillé avec l'Archevêque de Roüen pour des affaires qui ne font pas venuës à ma connoiffance , il avoit été obligé de fe démettre de fon Bénéfice , fans pouvoir fe réferved une penfion , quoiqu'il en eût un affez grand befoin. Il fallut après cette perte revenir à la Guadeloupe pour difcuster les biens avec les enfans du fecond lit de fa mere , qui s'étoit remariée avec le Major de l'Ifle nommé du Cler , fans fe fouvenir qu'elle étoit veuve du Gouverneur.

Notre Abbé tout en arrivant aux Isles 1700.
avoit acheté une Habitation à la Cabes-
terre; & quoiqu'il ne l'eût pas payée, il
l'avoit échangée du consentement du
vendeur, avec un de nos voisins nom-
mé Lefevre d'Ambrié, qui étoit placé
justement entre nos deux Habitations.
Cette Terre étoit petite, & l'Abbé qui
avoit de vastes desseins, l'élargissoit au-
tant qu'il pouvoit, aux dépens de ceux
qui se trouvoient à sa portée. Mon
prédécesseur avoit été assez bon pour
souffrir plusieurs choses de cet homme;
& même pour conserver la paix, ou pour
gagner ses bonnes graces, il avoit com-
me abandonné une grande piece de can-
nes où les bestiaux de l'Abbé venoient
paître tranquillement. Dès que je fus
en charge, & que j'eus visité les bornes
de nos terres pour les mettre toutes en
valeur, je le fis prier de retirer ses bes-
tiaux de dessus nos terres. Il répondit
que les terres où ses bestiaux alloient
paître, lui appartenoient. Je présentai
une Requête au Juge, afin de faire ar-
penter le terrain selon les titres de cha-
cun. Le Juge la répondit, & ordonna à
l'Arpenteur Juré de se transporter dans
trois jours sur les lieux pour reconnoître
les anciennes bornes, & mettre les par-

1700.

ties en possession de ce qui leur appartenoit, ce que je ne manquai pas de faire signer à l'Abbé, qui croyant avoir trouvé une belle occasion de montrer ce qu'il avoit appris en Normandie, me fit signifier une protestation de nullité de tout ce qui pourroit être fait au préjudice de ses droits, jusqu'à ce qu'il eût recouvré tous les titres de la Terre qu'il avoit achetée. Je vis que ce commencement de chicanne nous meneroit loin; c'est pourquoi je m'adressai à l'Intendant. Je joignis à ma Requête une copie collationnée du Contrat d'achat de la Terre que possédoit l'Abbé du Lion, avec les derniers arpentages de nos terres & de celles de nos voisins. L'Intendant ordonna que trois jours après la signification de son Ordonnance, l'Arpenteur Juré se transporterait sur les lieux, procéderoit à la reconnoissance des bornes, tant en présence, qu'absence, & que le Juge Royal qui y seroit présent comme délégué, mettroit chacune des Parties en possession de ce qui leur appartenoit. Cela fut exécuté, & fâcha beaucoup l'Abbé contre moi. Je fis planter aussi-tôt du manioc & du mil dans notre terrain qui étoit voisin du sien, & j'allai le prier de faire garder ses bestiaux.

bestiaux. Il négligea de le faire : les bestiaux revinrent & nous firent du dommage : je les fis prendre deux & trois fois, & les lui renvoyai honnêtement : mais à la quatrième je les fis sequestrer, & il fallut pour les ravoir m'envoyer un billet à raison de cent livres de sucre pour chaque bête, outre les frais de la prise & du sequestre. Malgré tout cela les bestiaux revenant toujours, parce qu'ils étoient en trop grand nombre pour pouvoir subsister chez leur Maître, je pris le parti de les faire éclaircir, & de les payer suivant l'Ordonnance, qui défend de tuer les gros bestiaux que l'on trouve en dommage ; ce que je faisois sans bourse délier, avec les billets du Seigneur Abbé. A la fin il se lassa : il fit garder ses bestiaux, dont le petit nombre rendoit la garde plus facile, & il ne tint pas à moi que nous ne fussions bons amis ; car nous nous vîmes plusieurs fois, & sans trois ou quatre incidens qui troublerent notre bonne intelligence, je croi que nous aurions bien vécu ensemble.

Par malheur nos deux Nègres Char-
rons s'en allerent Marons, & je scûs
qu'ils se retiroient chez notre Abbé, où
pour ne pas oublier leur métier, ils fai-

1700. soient des roües pour les cabroüets ou charettes. J'obtins un ordre du Gouverneur & main forte pour les aller prendre. Quelques Habitans qui étoient dans le même cas, se joignirent au Rafineur que j'envoyai avec l'Officier de Milice, & les Habitans commandez pour cette expédition, & on prit dix-sept Nègres Marons, du nombre desquels étoient les deux que je cherchois. Les Habitans & moi nous contentâmes d'avoir nos esclaves : mais il s'en trouva sept qui appartenoient au sieur Pasquier, alors Commis principal, ou Directeur de la Compagnie de Senegal, & à présent Conseiller au Conseil Superieur de la Guadeloupe, homme terrible en matiere d'intérêt, & qui, quoique né au milieu de Paris, Ville, comme tout le monde sçait, des plus simples & des plus commodes, pouvoit prêter le collet au plus habile Praticien Normand, celui-ci ne fut pas si complaisant que moi. Il présenta Requête au Juge, & fit interroger ses Nègres qui étoient en prison, & fit informer contre l'Abbé du Lion, contre lequel il demanda que l'Ordonnance du Roi fût executée, & qu'outre l'amende il fût condamné à lui payer une pistole par jour pour chaque Nègre depuis le

jour qu'il avoit déclaré leur fuite au 1700.
Greffe, jusqu'à celui qu'ils lui seroient
remis. Cette affaire suffisoit pour ruiner
de fond en comble l'Abbé, s'il avoit
été ruinaire, car la prétention seule de
Pasquier alloit à plus de trois mille pis-
toles, & les autres propriétaires des Né-
gres pris chez lui n'auroient pas man-
qué de demander un pareil dédomma-
gement. L'Abbé se défendoit, & Pas-
quier lui laissoit le champ libre, parce-
que ses Nègres qui étoient toujours en
prison, étoient aux frais de l'Abbé, &
les pistoles par jour couroient toujours.
A la fin des personnes d'autorité s'en
mêlerent, & obtinrent après beaucoup
de difficultez que Pasquier reprendroit
ses Nègres sans attendre la décision du
procès, & que l'Abbé du Lion en fe-
roit caution jusqu'à ce tems-là. La guer-
re étant survenue, & les Anglois ayant
fait une irruption à la Guadeloupe avant
la fin du procès, les procédures furent
suspendues, & le Donjon du Fort ayant
été brûlé avec tous les papiers du Greffe
qu'on y avoit retirez, l'Abbé du Lion
auroit eu sujet de se réjouir de ce mal-
heur, qui le devoit empêcher de subir
une Sentence ruineuse & infamante, si
la prévoyance de Pasquier ne l'avoit

1700. porté à se faire expédier des doubles en bonne forme de toute la procédure, dont il s'est servi dans la suite, mais dont je ne me suis pas mis en peine de sçavoir le succès, parceque je quittai la Guadeloupe peu de tems après que les Anglois se furent retirez.

On voit assez par ces différentes affaires, & par celle de la Poterie, qu'il vouloit établir, dont j'ai parlé dans un autre endroit, qu'il n'étoit guères de nos amis : il crut avoir trouvé l'occasion de se venger, en nous intentant un procès au sujet d'un *Te Deum*, que feu M. du Lion son pere avoit fondé dans notre Eglise, pour perpétuer la mémoire & les actions de graces de la Victoire qu'il avoit remportée sur les Anglois échoïez aux Saintes après l'ouragan, qui fit périr leur Flotte en 1666.

Cette Fondation dont le fond n'étoit que de deux mille livres de Sucre, faisant cent livres de Sucre de rente, fut employée par le Fondateur à l'achat d'un petit Magasin dans le Bourg S. Louïs ; mais il y avoit bien des années que la riviere avoit emporté ce Magasin avec le reste du Bourg, de sorte que l'obligation du *Te Deum* cessoit de plein droit, puisque la rente avoit cessé. Cependant nos

Peres ne laissoient pas de le chanter par 1700.
dévotion, mais ils se dispensoient d'y in-
viter ceux de la famille du Fondateur,
comme ils faisoient auparavant, quoi-
que ce fût par pure honnêteté, & sans
aucune obligation.

L'Abbé crut avoir un beau champ
de nous chagriner, d'autant plus que
j'étois absent, & que le Pere Imbert
notre Superieur n'étoit pas homme d'af-
faire. Il présenta donc une longue Re-
quête, dans laquelle il se servit de quan-
tité d'expressions peu convenables à lui
& à nous, le Superieur de notre Mission
à qui elle fut signifiée, l'envoya aussi-tôt
à un nommé Bouté Procureur, qui avoit
occupé quelquefois pour nous; j'arrivai
sur ces entrefaites, j'envoyai chercher le
Procureur & la Requête, & au lieu de
répondre au principal, on s'inscrivit en
faux contre les qualitez que l'Abbé du
Lion y prenoit, les voici.

*Supplie humblement Messire Claude,
Charles, Albert, Jean-Baptiste, Cesar,
Antoine, du Lion de Lion, Chevalier,
Prêtre, Bachelier en Theologie, Seigneur
de Poinsson, Poinssonnet, & autres lieux,
& Abbé du Lion.*

Quoique ces qualitez paroissent un
peu longues, ce n'étoit encore que celles

1700. des jours ouvriers : car quand c'étoit un Contrat, ou quelque autre pièce de conséquence, on avoit aussi-tôt fait d'écrire les Litanies des Saints que ses noms de Batêmes : & ceux de ses Terres & Seigneuries imaginaires étoient encore en plus grand nombre. L'Abbé du Lion fut étrangement surpris de cette procédure, il ne s'y attendoit nullement ; il crut que le meilleur parti étoit de porter ses plaintes au Gouverneur, de l'insulte qu'il prétendoit qu'on lui faisoit, mais il ne sçavoit pas qu'on avoit pris les devans & que le Gouverneur étoit ravi de voir mortifier sa vanité. De sorte que notre Procureur ne laissa pas d'aller son chemin, & de faire signifier ses moyens de faux, qui étoient 1°. Que dans l'extrait Baptistaire de l'Abbé du Lion, il se nommoit simplement Claude-Jean-Baptiste, & qu'il importoit de sçavoir contre qui nous avions à faire pour pouvoir agir contre une personne réellement existente, & non contre un fantôme habillé de tant de noms, sujet par conséquent à être désavoué. 2°. Que feu M. du Lion son pere ne prenoit point le surnom de du Lion de Lion, & que même il ne le pouvoit pas prendre, ne jouissant point du privilege de certains

Religieux auxquels on pourroit apliquer 1700.
 ce que le Prophète Royal a dit bien des
 siècles avant qu'ils vinssent au monde :
Accipient in vanitate civitates suas ;
 & d'ailleurs n'étant pas né à Lion. 3°. Que la qualité de Chevalier ne s'accor-
 doit point chez lui avec celle de Prêtre ,
 parceque quoiqu'il fût Gentilhomme , il
 n'étoit point Chevalier de Malte , &
 qu'à l'égard de la qualité de Chevalier
 Banneret , que prennent les Seigneurs
 titrez , & qui peuvent lever Bannieres
 sur leurs Sujets , il étoit constant que
 son pere ne l'avoit jamais prise. 4°. Qu'il
 étoit absolument faux qu'il fût Bache-
 lier en Theologie , puisqu'il constoit
 par le procès qu'il avoit eu avec les
 enfans du second lit de sa mere , qu'il
 avoit fait toutes ses études à Rouën , &
 non autre part , où tout le monde sçait
 qu'il n'y a point d'Université qui puisse
 donner ce grade. 5°. Que les qualitez des
 Seigneuries de Poinsson , Poinssonnet &
 autres lieux , n'avoient jamais été prises
 par feu M. du Lion son pere , ce qui
 étoit un grand préjugé contre lui , &
 enfin qu'il étoit absolument faux qu'il
 fût Abbé du Lion , c'est-à-dire , titu-
 laire d'une Abbaye qui porte ce nom ,
 puisqu'il ne s'en trouvoit aucune de ce

1700. nom dans toute la France, ni dans tout le reste du monde Chrétien.

La signification qu'on lui fit de ces Moyens de faux le pensa désespérer, mais comme l'affaire étoit sans remède, & que notre Procureur prétendoit lui faire rayer ses qualitez, il eut recours au Gouverneur, & le pria d'accommoder cette affaire. Nous y donnâmes les mains aussi tôt. L'Abbé se désista des fins de sa Requête, & promit de ne nous inquiéter jamais au sujet du *Te Deum*, & nous consentîmes de le laisser jouir paisiblement & tranquillement de tous ses noms, titres & qualitez, excepté dans les procès qu'il pourroit avoir avec nous.

CHAPITRE XV.

DU TABAC.

LE Tabac est une plante originaire de l'Amérique, & qui lui est tellement propre, que quelque soin qu'on ait pris en la cultivant dans les autres parties du monde où l'on a porté sa graine, on n'a jamais pû y en élever qui ap-

prochât de celui qui croît dans le monde nouveau. 1700.

Il ne paroît pas que les Espagnols en aient trouvé l'usage établi dans les grandes Isles, c'est-à-dire, à Saint Domingue, Couve & la Jamaïque, où ils s'arrêterent dans les commencemens de leurs découvertes. Ce ne fut que vers l'an 1520. qu'ils trouverent cette plante dans le Jucatan, Province de la terre ferme. Ils lui donnerent le nom de *Tabacco*, dont on a fait celui de *Tabac*, parceque cette plante croissoit à merveille, & qu'on en cultivoit une très-grande quantité aux environs de la Ville de *Tabasco*: & assurément elle méritoit bien de porter le nom du pais où l'on en avoit fait la première découverte, & où les Espagnols commencerent à s'en servir à l'imitation des Indiens.

M. Pourchot, dans sa Philosophie, s'est trompé, quand il a dit, que les Portugais ont apporté le Tabac en Europe de l'Isle de *Tabaco*. Cette Isle qui est une des Antilles n'a jamais été en leur pouvoir, & n'avoit jamais été habitée, ni cultivée avant l'an 1632. qu'une Compagnie d'Hollandois ou Flessingois y établit une Colonie, qui la nomma la nouvelle *Ovacre*, près d'un siècle

Origine
du Ta-
bac.

Erreur
de M.
Pour-
chor.

1700. après que le Tabac a été connu en Europe. Cette Colonie a été détruite en 1678. par M. le Maréchal d'Etrées, & depuis ce tems là l'Isle est demeurée déserte.

Le Tabac a été en usage en Espagne, & en Portugal bien des années avant d'être apporté en France. Jean Nicot Maître des Requêtes, Ambassadeur de François II. auprès de Sebastien Roi de Portugal l'apporta en France en 1560. & le présenta à la Reine Catherine de Medicis, & au Grand Prieur. Cette Princesse & ce Seigneur lui donnerent chacun leur nom, pour le mettre en vogue, soit qu'ils y eussent reconnu quelque vertu particuliere, soit qu'ils voulussent se faire un honneur dans le monde en y introduisant une nouveauté, & quoique ce fût la même herbe, on ne laissa pas de la nommer tantôt l'herbe à la Reine, & tantôt l'herbe au Grand Prieur; ce qui n'empêcha pas ceux à qui l'Ambassadeur Nicot en avoit donnée, de l'appeller par reconnoissance la Nicotiane.

Par qui
il fut ap-
porté en
France.

Ses diffé-
rens
noms.

Le Cardinal de Sainte Croix, qui avoit été Nonce en Portugal, & Nicolas Tornaboni qui l'avoit été en France, revenans de leurs Nonciatures l'apportèrent en Italie, elle y fut d'abord connue sous le nom d'herbe sainte, surnom que

les Espagnols lui avoient donné à cause 1700.
des vertus extraordinaires qu'ils pu- Par qui
blioient y avoir remarquées. Je serois il a été
pourtant assez porté à croire que les Es- introduit
pagnols qui possédoient bien avant ce en Italie,
tems-là le Royaume de Naples l'avoient
fait connoître en Italie avant ces deux
Prélats ; mais comme après le mal Amé-
ricain qu'ils avoient apporté, & dont
ils avoient déjà infecté bien des païs ; C'est le
on craignoit tout ce qu'ils apportoit mal de
du nouveau monde, excepté l'or & l'ar- Naples.
gent ; il n'avoit pas fallu moins que le
pouvoir de ces deux Prélats, pour éta-
blir l'usage d'une chose aussi nouvelle,
& qui avoit déjà autant d'Adversaires
que de Partisans.

Car il est bon de sçavoir que le Tabac
ne fut pas également bien reçu de tout
le monde. Cette plante fut comme une
pomme de discorde, qui alluma une
guerre très-vive entre les sçavans. Les
ignorans en grand nombre y prirent par-
ti, aussi-bien que les sçavans, & les
femmes même qui ne furent pas des der-
nieres à se déclarer pour ou contre une
chose qu'elles ne conoissoient pas mieux
que les affaires sérieuses, qui se passoit Les diffé-
en ce tems-là, où elles n'avoient pris que rens en
trop de part. matiere
de Reli-
gion.

1700. On peut croire que les Médecins n'oublièrent pas de faire valoir en cette occasion le droit qu'ils se sont acquis de juger de toutes choses. Quoiqu'ils n'eussent jamais vû, ni entendu parler de tabac, ils ne laisserent pas de discourir sur sa nature, ses proprietéz & ses vertus, comme s'il eût été connu par toute la terre habitée dès le tems de Galien, d'Hippocrate & d'Esculape. Il est vrai, que raisonnans comme ils faisoient, sans principes, ils ne s'accordoient presque jamais. Les uns le faisoient froid, les autres chaud. Ceux-ci le temperoient avec des drogues refrigerentes; les autres corrigeoient sa froideur avec des aromates. Mais tous s'accordoient en ce point de donner force recettes & ordonnances sur la maniere de le préparer, & d'en user selon l'âge, les forces, & le tempérament des gens. Ils marquoient exactement la quantité qu'on en devoit prendre, & le tems. Tel le devoit prendre à jeun après avoir craché & mouché un certain nombre de fois: un autre ne s'en pouvoit servir qu'après avoir mangé. Celui-ci n'en devoit user que le soir, cet autre qu'à midi. On l'accommodoit, on le diversifioit en une infinité de manieres, chaque jour produisoit quelque nouvelle

Différens
entre les
Mede.
cins sur
le tabac.

découverte, on le mettoit à toutes for- 1700.
tes de sauces, & comme assez souvent
les maladies n'ont point d'autre cause
qu'une imagination blessée, il est presque
incroyable combien les Médecins firent
de cures surprenantes sur ceux qui
avoient l'imagination frappée des vertus
du tabac. Cela alla si loin, qu'on fut
sur le point d'abandonner tout le reste
des médicamens, pour ne plus se servir
que de cette plante; & je pense que
cela seroit arrivé, si ceux qui par leur
caractere ont droit d'imposer à tout le
monde avoient été d'accord entr'eux.

Les Chimistes remplirent leurs alambics de tabac. On en tira de l'huile, du sel, de l'eau, des esprits, & mille autres semblables babilles que l'on employa en toutes sortes de maladies, le plus souvent aux dépens de ceux qui avoient la bonté de se prêter à ces sortes d'expériences; & malgré tout ce que pouvoient dire les gens qui avoient conservé leur raison assez entière pour ne se pas laisser prévenir pour ou contre le tabac avant que le tems ou le hazard l'eussent fait connoître plus à fond, on en fit une Medecine presque universelle.

Ses cendres, à ce qu'on disoit, guérif.

1700. soient la galle & le farcin. Etant pris en
 Veitus poudre, il guériffoit les rhumatifmes,
 attri- les fluxions fur les yeux, les larmes in-
 bu'es au volon- volon- volon- volon- volon- volon-
 tabac en naires, les migraines, l'hidropifie, la
 poudre. paralifie, & généralement tous les acci-
 dens qui arrivent par l'acreté des hu-
 meurs, leur trop grande abondance, &
 leur extravafion hors de leurs canaux na-
 turels. Rien n'étoit meilleur pour rendre
 au fang fa fluidité, régler fon mouve-
 ment & fa circulation. On s'en fervoit
 comme d'un fternutoire infaillible, pour
 rappeler à la vie ceux qu'une apoplexie
 violente, ou une létargie formée avoient
 déjà étendu dans le cerçuil. C'étoit un
 puiffant fecours pour les femmes qui
 étoient dans les douleurs de l'accouche-
 ment. Un remède affûré contre les pas-
 fions hifteriques, les vapeurs, les in-
 quiétudes, la mélancolie noire, la ma-
 nie. Ceux qui en ufoient n'avoient rien
 à craindre de l'air le plus mauvais & le
 plus corrompu; la peste, la verolle, le
 pourpre, les maladies populaires qui fe
 communiquent le plus aifément, n'a-
 voient garde d'approcher d'eux. Il for-
 tifioit la mémoire, il rendoit l'imagi-
 nation féconde, jamais les fçavans n'é-
 toient plus en état de s'appliquer à l'é-

tude des choses les plus abstraites, & 1700.
les plus difficiles, que quand ils avoient
le nez bien rempli de tabac.

Ceux qui en prenoient en machica-
toire (car le tabac en poudre n'étoit pas
le seul qui fût en usage) en disoient
bien d'autres merveilles. Selon eux il
suffisoit tout seul aux besoins les plus or-
dinares, & les plus pressans des hom-
mes; puisqu'il ôtoit le sentiment de la
faim & de la soif, qu'il empêchoit la
diminution des forces, & qu'il conser-
voit tout seul, & sans le secours d'aucu-
ne autre chose, toute la santé, & tout
l'embonpoint qu'on remarquoit dans les
personnes les mieux nourries.

On prétendoit avoir des experiences
réitérées une infinité de fois dans pres-
que tous les climats de la terre, qu'une
demie once de tabac de 24 en 24 heu-
res, avoir soutenu des Soldats sans boire
ni manger, dans les plus rudes travaux
de la guerre, non pas des journées, mais
des semaines entieres, sans qu'ils eussent
senti les plus legeres atteintes de la faim
& de la soif, & sans que leurs for-
ces eussent été diminuées le moins du
monde.

Rien, à les entendre, n'étoit plus pro-
pre pour purger la bile, tenir le ventre

1700. libre, décharger le cerveau des sérositez qui lui sont si nuisibles, empêcher ou guérir les douleurs des dents, détourner toutes sortes de fluxions. On n'y trouvoit à redire, que la mauvaise odeur dont l'haleine de ceux qui en usoient étoit infectée, qu'il n'étoit pas possible de corriger même en se lavant la bouche avec quantité d'eau-de-vie.

Mais ceux qui en disoient le plus de bien, & qui en consommoient aussi une plus grande quantité étoient les fumeurs.

On publioit que cette plante avoit été de tout tems en si grande vénération chez les Américains, que c'étoit le parfum & l'encens le plus agréable qu'ils pussent offrir à leurs dieux. Leurs Prêtres ne voyoient rien dans l'avenir qu'au travers d'une épaisse fumée de tabac, dont ils remplissoient le lieu où ils consultoient leurs Divinitez, & dont ils humoient une si grande quantité, qu'ils en tomboient comme yvres aux pieds des Autels, où après avoir demeuré un certain espace de tems, ils se relevoient remplis d'un entouffiasme divin, & rendoient des réponses bonnes ou mauvaises, mais toujours obscures & ambiguës à ceux qui les avoient consultez. Il n'y

Vetus &
Préoga
tes du
tabac en
fumée.

avoit pas jusqu'aux Médecins, qui ne 1700.
décidoient rien sur le sort de leurs malades, qu'après s'être amplement parfumez de tabac.

Il étoit inouï qu'on eût jamais décidé aucune affaire d'État, que tous les Conseillers n'eussent été au moins à demi enyvrez de la fumée du tabac; coûtume qui selon quelques voyageurs modernes s'observe encore aujourd'hui chez les Indiens de l'Isthme de Darien, où dès que les anciens sont assemblez pour quelque cause que ce puisse être, avant de traiter aucune affaire, un jeune garçon se présente avec un gros bout de tabac à la bouche, dont il souffle la fumée sur le visage des assistans les uns après les autres, qui reçoivent ce parfum avec tant de plaisir, que pour n'en perdre que le moins qu'il est possible, ils font de leurs mains une espèce d'entonnoir, pour conduire cette fumée dans leurs narines.

Je ne finirois point, si je voulois rapporter tout ce qu'on disoit à la louange de cette fumée. Elle réjouïssoit l'esprit, elle dissipoit le chagrin, & comme elle agissoit bien plus puissamment sur le corps, que quand on prenoit le tabac de quelqu'une des autres manieres que j'ai

1700. rapportée ci-devant, on prétendoit qu'elle procuroit les mêmes avantages bien plus promptement, & bien plus sûrement.

On affûroit que l'eau de tabac mise dans les yeux aiguisoit la vûë, la conservoit, la fortifioit, & qu'elle effaçoit les rousseurs & autres taches du visage.

Qu'étant prise par la bouche, elle guérissoit la courte haleine, l'asthme, la phtisie, les fièvres tierces & quartes, les rhumatismes, l'hidropisie, les douleurs du foye. Qu'elle arrêtoit le sang qui s'extravaçoit du poulmon, qu'elle facilitoit l'accouchement. Qu'étant appliquée sur l'extrémité des doigts dépouillez de leurs ongles, elle les faisoit promptement revenir.

Si on s'en servoit en fomentation, elle guérissoit la foiblesse des nerfs, & les douleurs causées par des luxations, & des catharres froids.

L'huile de tabac mise dans les oreilles guérissoit la surdité. Appliquée sur le visage, elle en ôtoit les bourjons & les dartres. Si on en oignoit les parties affligées de goûte, ou de sciatique, elle appaisoit la douleur, résolvoit l'humeur âcre qui en est la cause, ouvroit les po-

res , faisoit transpirer , fortifioit merveilleusement les nerfs. Elle étoit encore excellente pour les piquûres , & guérissoit toutes sortes de playes promptement , & sans supuration. En un mot , c'étoit la Médecine universelle , & c'étoit-là justement ce qui décrioit le tabac chez les gens qui n'étoient point préoccupés. Car on ne pouvoit pas nier que le tabac ne fût bon à bien des choses , mais qu'il fût propre à tout , c'étoit le détruire au lieu de le faire valoir. Pour moi , je suis persuadé que c'est un purgatif excellent , & très-prompt , & ce qui m'en a convaincu , est l'histoire que je vais rapporter.

Un des plus considérables Habitans de la Cabesterre de la Martinique , de la Paroisse de la Basse-Pointe , mariant une de ses filles à un homme de condition , crut que son Cuisinier Nègre ne pourroit pas conduire les repas qui devoient accompagner un mariage de cette conséquence , il fit venir le meilleur Traiteur qui fût au Fort Saint Pierre , qu'il chargea de l'appareil de tous ces festins. Le Nègre cuisinier ne pût souffrir le tort qu'il prétendoit que son Maître lui faisoit en cette occasion ; & pour s'en venger , il résolut de troubler toute la fête.

1700.

Il glissa pour cet effet deux morceaux de tabac dans deux Coqs d'Inde, que le Traiteur mettoit en daube pour être servis froids à déjeûné. On les servit en effet, ils furent trouvez excellens, presque tout le monde en voulut goûter, mais il ne se passa pas un quart d'heure, que le Nègre vit la réüffite de son projet. Les conviez les uns après les autres commencerent à se trouver mal; ceux qui avoient pris une doze un peu trop forte de cette nouvelle Médecine vomissoient jusqu'au sang, sans compter ce qu'ils rendoient par le bas; les autres souffroient de cruelles tranchées, jusqu'à ce qu'ils fussent débouchez. En un mot, la fête fut troublée, on crut tout le monde empoisonné. Le Chirurgien de la maison envoya chercher en diligence tous ses Confreres aux environs, qui faisant l'anatomie des viandes, qui avoient été servies sur la table, trouverent enfin les deux bouts de tabac: ce qui découvrit tout le mistere. On se hâta d'aider par des lavemens, ceux qui n'avoient que des tranchées, & par des cordiaux, ceux qui faisoient de trop grandes évacuations; les moins malades furent sur pied au bout de douze ou quinze heures, quelques autres en garderent le lit

pendant deux jours. Après cela qu'on
dise qu'il y a au monde un purgatif com-
me le tabac. Ceux qui voudront faire
des Coqs-d'Inde purgatifs en ont ici la
recette. Je les prie seulement de se sou-
venir qu'il faut user avec modération de
ce remede, parceque l'excès qu'on en
feroit, pourroit avoir des suites fâ-
cheuses.

Coq-
d'Inde
purgatif.

Cependant malgré les avantages si
considérables qu'on prétendoit avoir
trouvez dans le tabac, il ne laissa pas d'être
attaqué par de très-puissans adver-
saires. Ceux qui n'aimoient pas les nou-
veautés, ne pouvoient souffrir qu'on
déplaçât, & qu'on rejettât comme inuti-
les tous les médicamens anciens, pour
ne se plus servir que de cette plante. Ils
révoquoient en doute ce qu'on en disoit
de meilleur, & ils ne manquoient pas de
raisons pour persuader que les guérisons
qu'on lui attribuoit avoient d'autres
causes.

Avec tout cela l'usage de cette plante
ne laissa pas de s'établir plus prompte-
ment qu'on n'auroit osé se l'imaginer.
De l'Amérique il se répandit jusqu'au
fond des Indes Orientales, jusqu'au Ja-
pon. Il passa des Moscovites aux Tartar-
es Orientaux : il inonda toute l'Afri-

1700.

que, l'Asie mineure, la Grece, la Hongrie, la Pologne, toute l'Allemagne, les Royaumes du Nord. Jamais chose ne fut reçûe si universellement, quoiqu'elle trouvât par tout des contradictions, des empêchemens, & des oppositions, qui sembloient la devoir étouffer dans son berceau. Car il ne faut pas croire qu'il n'y eût que des écrivains qui la combattirent avec la plume; les plus puissans Monarques se déclarerent contre elle.

Le Grand Duc de Moscovie Michel Federovits, voyant que la Capitale de ses Etats, avoit été presque entierement consommée par le feu deux ou trois fois, par l'imprudencce des fumeurs, qui s'endormoient la pipe à la bouche, & mettoient le feu à des maisons, qui n'étant que de bois, & fort pressées, exposoient tout son peuple à une ruine entiere, il défendit l'entrée & l'usage du tabac dans tous ses Etats; premierement, sous peine du fouiet, qui est un châtiment très-cruel en ce pais-là; ensuite sous peine d'avoir le nez coupé, & enfin de perdre la vie.

Plusieurs
Princes
ont défendu
l'usage
du tabac.

Amurath IV. Empereur des Turcs suivit cet exemple, & défendit le tabac dans tout son Empire, sous peine de la

vic. Ce zélé Musulman étoit persuadé 1700.
que cette plante devoit être abhorrée des
veritables Mahometans autant que le
vin, puisqu'elle produisoit le même ef-
fet, qui est de troubler la raison.

Le Roi de Perse Seac Sophi, fils de
Mirsa, fit les mêmes défenses, & sous
les mêmes peines. Ces Princes aimoient
mieux se priver des gros droits qu'ils
pouvoient mettre sur le tabac, que d'en
laisser établir l'usage dans leurs Etats.
Leurs successeurs plus interessez n'ont
pas suivi leur exemple, ce qui paroît par
l'incroyable consommation qui se fait
de cette plante dans tous ces pais-là.

Nous ne voyons point que les Monar-
ques d'Occident ayent porté si loin la
sévérité contre leurs Sujets, qui usoient
du tabac. Les uns se sont contentez de le
charger de droits exorbitans, leur poli-
tique a eu de bonnes raisons, pour en
permettre l'entrée à ce prix-là, & en
laisser établir l'usage, qui s'est à la fin
changé en nécessité.

Les autres ont crû être obligez de
désabuser leurs Peuples des vertus qu'on
supposoit dans cette plante, parce qu'ils
n'en étoient point du tout persuadez.

Jacques Stuart Roi de la Grande-
Bretagne, Successeur de la Reine Eliza-

1700. beth, publia un Traité excellent qu'il
 Livres avoit composé sur le tabac, dans lequel
 publiez il fit voir l'inutilité de cette plante, &
 contre les accidens qui en arrivoient par le
 l'usage du tabac. mauvais usage qu'on en faisoit.

Christian IV. Roi de Dannemarck engagea Simon Paulus son Médecin, de composer un Ouvrage contre l'usage immodéré du tabac. Il le fit, & prouva très solidement, que ceux qui prennent du tabac en poudre en quantité, sont sujets à perdre l'odorat, & à tomber dans des accidens encore plus fâcheux; & que celui qu'on prend en fumée pénetroit le cerveau, le gâtoit, & faisoit une croute noire sous le crâne, comme on l'avoit remarqué dans plusieurs têtes de fumeurs qu'on avoit ouvertes.

Theses
 de Mé-
 decine
 contre le
 tabac.

Et nous avons vû de nos jours des Theses de Médecine imprimées à Paris, dont la Traduction Françoisse a été dédiée à M. Fagon, Premier Médecin du Roi, dans lesquelles on avoit rapporté & loué, ce qu'il y a de bon & d'assuré dans le tabac; on combat par des raisons très solides le trop fréquent usage qu'on en fait, & on montre les inconveniens qui en arrivent, & les dangers auxquels on s'expose, quand on en use, comme la plûpart font, sans règle & sans discrétion.

Cette

Cette These fut souûtenüe le 26 Mars 1700. dans les Ecoles de Médecine, par M. Claude Berger, Parisien, Bachelier en Médecine, qui devoit avoir pour Président M. Fagon. La question étoit si le fréquent usage du tabac abregeoit la vie. *An ex Tabaci usu frequenti vita summa brevior !* Et on conclusoit fort démonstrativement que l'usage fréquent de cette plante l'abregeoit. *Ergo ex frequenti Tabaci usu vita summa brevior.* Que dire après cela, les Fermiers du Tabac n'avoient-ils pas à craindre une ruïne entiere? Car tout le monde veut vivre, & comment esperer une longue vie après un arrest si solennel. Une circonstance singuliere, qui accompagna cet acte, remit le calme chez les preneurs, & chez les vendeurs de tabac. M. Fagon n'ayant pû se trouver à cette These, chargea un autre Medecin d'y présider pour lui. Celui-ci fit de son mieux, on ne pouvoit rien ajoûter à ce qu'il disoit contre le tabac, il encherissoit sur les réponses du Souûtenant : jamais on n'avoit entendu des preuves si convaincantes de la mauvaise qualité du tabac. Mais son nez n'étoit pas d'accord avec sa langue : car on remarqua, que pendant tout le tems que l'acte dura, il eut toujours sa taba-

1700.

tiere à la main, & ne cessa pas un moment de prendre du tabac. Etoit-il bien convaincu de ce qu'il vouloit persuader aux autres ? Je le laisse à penser à mes Lecteurs.

Mais que ne peut point la prévention, quand elle s'est une fois emparée de l'esprit des hommes ? Elle l'emporta en effet en faveur du tabac, malgré tout ce qu'on pût dire & faire contre lui. On se porta à en prendre avec une espèce de fureur, qui ne permit plus de distinguer ni les lieux, ni les tems, ni les âges, ni les sexes, ni les tempéramens, ni les personnes. Tel n'en avoit jamais pris qui dans deux ou trois jours s'en fit une habitude si forte, s'y asservit tellement, qu'il se réveilloit la nuit exprès pour en prendre, qu'il en prenoit en mangeant, en conversant, en marchant, en travaillant, en priant. On le regarda comme le lien de la société, la chose la plus nécessaire qu'il y eût au monde ; que dis-je ? On s'étonna comment on avoit pû vivre tant de siècles sans tabac, & on s'imagina qu'on cesseroit de vivre dès qu'on cesseroit d'en user. On poussa la chose si loin, qu'on ne pouvoit plus être un moment sans en prendre. On en prenoit jusques dans les Eglises, sans que

la présence de Dieu qu'on y adore, & le 1700.
 Sacrifice redoutable qu'on lui offre, pussent inspirer le respect, le recueillement & l'attention que des Chrétiens convaincus de la vérité de leur Religion, devoient avoir naturellement : de sorte que Urbain VIII. fut obligé pour remédier à cet abus, qui alloit jusqu'à la profanation, de publier une Bulle, par laquelle il excommunioit, *ipso facto*, tous ceux qui prendroient du tabac dans les Eglises. Si ses Successeurs avoient eu le même zèle, & la même vigilance, on auroit peut-être entièrement extirpé cet acte d'irréligion : mais soit par négligence, soit qu'ils se fussent apperçûs que le mal étoit devenu plus puissant que les remèdes qu'ils y pouvoient apporter, nous ne voyons point qu'aucun Pape depuis Urbain VIII. ait fait aucune démarche pour s'opposer à ce torrent d'irrévérence. Il n'y a eu que Clement XI. qui défendit ces années passées par une Bulle, de prendre du tabac dans l'Eglise de Saint Pierre, sous peine d'excommunication, mais comme il n'est point parlé dans la Bulle, ni du Vestibule de cette Eglise, ni des autres Eglises, on a pris ce silence, & cette exception pour une permission tacite, d'en

Bulle de
 Urbain
 VIII.
 contre le
 tabac.

Autre
 Bulle de
 Clement
 XI.

prendre dans ce lieu-là , & dans les autres Eglises , & même comme une espèce de révocation de la Bulle d'Urban VIII. dont il semble qu'on restreint l'excommunication à la seule Eglise de S. Pierre.

Voilà une Histoire abrégée de la découverte & des progrès du tabac , aussi-bien que de ses propriétés , & des oppositions qu'il a eu à soutenir. Ceux qui en voudront sçavoir davantage ne manqueront pas d'Auteurs , qui leur apprendront tout ce dont ils pourront souhaiter d'être instruits , pour & contre cette plante.

Quoique je sois assez informé de la manière dont on cultive le tabac hors de l'Amérique , j'ai cru me devoir renfermer dans la description de celui-là , aussi-bien tous les autres tabacs ne sont que des plantes avortées en comparaison de celui de l'Amérique ; c'est donc de lui uniquement dont je vais parler.

C'est une erreur , où quelques Ecrivains sont tombez de distinguer le tabac en mâle & en femelle , & petit tabac.

On reconnoît en Amérique quatre sortes de tabac , que l'on distingue les uns des autres , par la figure de leurs feuilles , & point du tout par leurs gens

res prétendus. Ils fleurissent & portent tous de la graine également bonne, pour se reproduire. Chaque espece se multiplie d'elle-même, sans aucune alteration ou diminution, que celle qui lui peut arriver de la part du terrain où elle est semée, ou transplantée.

La premiere espece est le tabac ou Petun verd, que les Habitans nomment simplement le grand Petun. Il est ainsi appelé à cause de la grandeur de ses feuilles, & de la beauté de leur couleur. Elles ont pour l'ordinaire vingt-quatre à vingt-six pouces de longueur, & depuis douze jusqu'à quatorze pouces de large. Elles sont épaisses, charnues, cotonées, maniables, d'un très-beau verd; mais comme elles sont délicates & remplies de beaucoup de suc, elles diminuent considérablement en séchant, ou comme on dit dans le país, à la pente, c'est-à-dire, lorsqu'étant attachées à des perches ou gaulettes, on les expose à l'air pour les faire sécher autant qu'il est nécessaire, pour les pouvoir mettre en corde, & ensuite en rouleau ou rolle, comme parlent les Habitans. Cette diminution ou déchet est cause qu'on cultive moins cette espece, que celle qu'on nomme tabac à langue.

1700.
Quatre
especes
de tabac.

Petun ou
tabac
verd ou
autre-
ment
grand
Petun,
premiere
espece.

1700.

Tabac à
langue ,
seconde
espece.

Celui ci a les feuilles à peu près de même longueur que le précédent ; mais elles ne passent pas sept à huit pouces de largeur. Le rapport qu'elles ont avec une langue de bœuf lui a fait donner le nom de tabac à langue. Elles sont charnuës, épaisses, fortes, liantes, grasses & douces au toucher ; avec cela elles sont moins remplies de suc & d'humidité que celles du grand Petun, ce qui fait qu'elles se conservent mieux, & qu'elles ne souffrent presque point de déchet ou de diminution à la pente. C'est particulièrement cette espece qu'on cultive sur tout aux Isles du Vent. C'est-à-dire, à la Martinique, la Guadeloupe, Marie-Galante, Saint Christophe, les Saintes, la Barbade, la Grenade, la Barboude, Antigue, Nieves, Monfarrat, la Dominique, Sainte Aloufie, Saint Vincent, Sainte Croix & les Vierges, que l'on appelle aussi les Antisles ou les Isles Caraïbes. Au lieu que les Isles de Portric, Saint Domingue, Couve ou Cuba, la Jamaïque, la Tortuë, l'Isle à Vache, & autres voisines sont appellées les Isles de sous le Vent. Les premières sont à l'Est, & par conséquent au vent des autres, parceque les vents alisez qui soufflent presque toujours, viennent de la

Ce que
l'on en-
tend par
les Isles
du Vent,
& les
Isles de
sous le
Vent.

Bande de l'Est, & passent par ces pre- 1700
mieres Isles avant d'aller rafraîchir les
autres.

La troisiéme espece est le tabac d'A- Tabac
mazonne, ainsi nommé, parceque sa grai- d'Amazone,
ne a été apportée des environs de la ri- troisiéme
viere de ce nom, qui est sous la Ligne, & espece.
qui sépare le Bresil des terres de Cayen-
ne. La feüille de ce tabac est aussi longue
que celles des deux especes précédentes,
mais elle est beaucoup plus large, &
ronde à son extrémité; ce qu'elle a en-
core de particulier qui la distingue des
autres, est, que les petites nervüres ou
côtes qui soutiennent la feüille tom-
bent perpendiculairement sur la grosse
côte du milieu, au lieu que dans les
autres especes elles suivent le contour
de la feüille, & vont en biaisant vers
la pointe.

Les feüilles de cette espece sont fort
épaisses, fort charnuës, bien nourries,
& quoiqu'elles paroissent remplies de
beaucoup de suc, elles ne diminuent
presque point à la pente. Ce tabac est
donc d'un très-grand rapport; & assü-
rément il pourroit passer pour le meil-
leur des trois especes, si on pouvoit s'en
servir aussi-tôt qu'il est fait, comme on
se sert des autres; mais il a une odeur si

700. forte & si désagréable, qu'il faut y être
 Mauvai- accoutumé de longue main, pour n'être
 se quali- pas étourdi & provoqué au vomissement
 té de ce quand on s'en sert, soit en fumée, soit
 Tabac en poudre, soit en mâchicatoire, lors-
 quand il qu'il est nouveau. Ce défaut se corrige
 est nou- pourtant à mesure qu'il vieillit; & ceux
 ycau. qui en ont gardé, l'ont trouvé excellent
 au bout de douze ou quinze mois. Mais
 comme on cherche par tout, & sur tout
 aux Isles, un débit prompt & un profit
 présent, & que pour l'ordinaire les af-
 faires des Habitans sont dans une situa-
 tion à ne pouvoir pas attendre si long-
 tems le revenu de leur travail, ils ai-
 ment mieux se passer du produit considé-
 rable qu'ils auroient en cultivant ce Ta-
 bac, que de le laisser dans leurs Maga-
 sins le tems nécessaire pour lui faire per-
 dre cette mauvaise qualité.

Remede
 à ce dé-
 faut.

Je sçai pourtant par experience que
 quand on le met ressuier pendant sept ou
 huit jours après qu'il a été à la pente le
 tems ordinaire pour être prêt à mettre
 en corde, & qu'on l'expose une seconde
 fois à l'air pendant une couple de jours
 seulement, il devient aussi doux & d'u-
 ne odeur aussi agréable que celui des au-
 tres especes. C'est aux Habitans à voir si
 cette augmentation de travail sera suffi-

amment compensée par l'augmentation 1700.
du profit qu'ils trouveront en le culti-
vant.

La quatrième espece est celle qu'on ap-
pelle Tabac de Verine. C'est le nom d'un Tabac
de Veri-
ne, qua-
trième
espece.
petit Village situé auprès de la Ville de
Comana dans la Terre ferme, sur le Lac
de Venezuela, d'où la graine a été ap-
portée. Ce tabac est le plus petit de tous.
Ses feüilles arrivent rarement à la lon-
gueur de dix pouces: elles sont étroites;
rudes, ridées, fort pointuës; elles ne
laissent pas cependant d'être assez bien
nourries & charnuës; mais comme elles
ont beaucoup de suc, elles décheoient
ou diminuent beaucoup à la pente, &
sont par conséquent d'un très-médiocre
rapport.

Ce que ce Tabac a de particulier, qui Exce-
lence du
Tabac de
Verine.
le fait regarder comme le plus excellent
qui soit au monde, est une odeur dou-
ce, aromatique, approchante de celle
du musc qu'il a naturellement, qu'il con-
serve, soit qu'on le prenne en poudre,
soit qu'on le fume, & qu'il communi-
que si facilement aux autres especes qu'on
mêle avec lui, que le tiers ou le quart
de celui-ci suffit pour faire passer tout
le reste pour Tabac de Verine. Malgré
cet avantage on en cultive très-peu aux

1700. Isles du Vent; & ce n'est pas la seule faute qu'on peut reprocher à nos Insulaires en matière de négligence & d'indolence sur les Manufactures de leur Pais.

Fleurs
du Ta-
bac. Les fleurs de ces quatre espèces de Tabac sont les mêmes quant à la forme & à la couleur. Elles ne different que par la grandeur qui est toujours proportionnée à la grandeur de la tige qui les a produites. Elles sont portées sur une queue assez forte, & sont composées de cinq feuilles, qui après avoir fait un tuyau d'environ demi pouce de longueur, s'épanouissent sans s'éloigner l'une de l'autre, & font un calice pentagone qui renferme cinq étamines & un pistille qui en s'allongeant se change en une petite silique qui contient les graines ou semences de la plante.

Graine
de Ta-
bac. Ces graines sont noires, assez fermes, de la grosseur à peu près, de la figure & de la consistance de celles du Pavot. A mesure qu'elles mûrissent la fleur change, & de couleur de chair qu'elle étoit auparavant, elle devient feuille morte: elle se fane enfin, se sèche & tombe, quand la graine est arrivée à une parfaite maturité.

Si on n'avoit pas soin d'arrêter la

plante, elle croîtroit toujours, & dure- 1700.
roit plusieurs années. On en a vû de Hauteur
cinq à six pieds de haut, & même da- du Ta-
vantage dans nos Isles. Mais on l'arrête bac.
en coupant la tige, lorsqu'elle est arri-
vée à la hauteur de deux pieds ou en-
viron, & cela pour trois raisons.

La première, parceque si on la lais-
soit croître, elle seroit à la fin trop ex-
posée au vent, qui pourroit la rompre,
& même l'arracher.

La seconde, parceque le suc ou la sé- Pour-
ve se portant naturellement à augmenter quoi on
la tige, les feüilles manqueroient à la l'empê-
fin de nourriture, elles seroient plus che de
minces, plus petites, moins char- croître.
nuës.

La troisième, pour l'empêcher de
grainer, parceque le suc & la force de
la plante concourant à la conservation
de l'espece, plutôt qu'à la nourriture des
feüilles, qui ne lui font d'aucune utili-
té pour cela, ce seroit autant de dimi-
nué sur la nourriture dont les feüilles ont
besoin pour arriver au point de perfec-
tion où elles doivent être pour faire de
bonne marchandise.

On ne laisse croître que les plantes
qu'on destine à fournir la graine pour
l'année suivante. D'ailleurs quelle néces-

1700. sité de laisser croître de ces plantes qui doivent être arrachées & replantées chaque année. Il est vrai qu'elles pourroient durer long-tems ; mais leurs feüilles diminueroient chaque jour , & deviendroient à la fin tout-à-fait inutiles , & occuperoient le terrain sans rapporter de profit.

Terrain propre pour le Tabac. Le Tabac demande une terre grasse , médiocrement forte , profonde , unie , qui ne soit ni trop humide , ni trop sèche , le moins exposée qu'il est possible aux grands vents , & au trop grand Soleil. Je ne parle point du froid qui lui seroit encore plus nuisible. On ne le connoît point dans nos Isles , si ce n'est sur le sommet de quelques hautes montagnes , où il n'y a pas apparence que personne aille planter du Tabac.

Qualité de la plante. Cette plante mange furieusement la terre où elle croît ; & comme elle ne porte rien avec elle qui la puisse améliorer , il est rare que la même terre puisse servir long-tems à la produire de la qualité qu'elle doit avoir , à moins que ce ne soit une terre très-grasse & unie , dont la pluye ne puisse pas entraîner la graisse , & bien profonde , afin qu'elle puisse fournir la substance nécessaire à entretenir une plante aussi dévorante. C'est par

cette raison que les terres neuves lui font 1700. infiniment plus propres que celles qui ont déjà servi, & que les terrains qui sont en côtières sont bien-tôt épuisez, & ne peuvent fournir que trois ou quatre levées ou récoltes de bon Tabac, après quoi ils ne produisent plus que des plantes & des feüilles avortées sans suc, sans substance, sans odeur, sans force; ce qui décrie les Pais d'où elles viennent, à cause de la mauvaise qualité du Tabac qu'ils produisent.

Supposé donc qu'on ait un terrain tel que je viens de le demander, on peut raisonnablement esperer du Tabac d'une très-bonne qualité, & en quantité suffisante pour faire un profit considérable.

C'est ordinairement dans le mois de Novembre, c'est-à-dire, environ un mois avant la fin des pluyes, qu'on sème le Tabac. On choisit autant qu'il est possible un terrain neuf & frais. On le trouve tel à la liziere d'un bois plus facilement qu'en aucun autre lieu. On mêle la graine avec six fois autant de cendre ou de sable, parceque si on la semoit seule, sa petitesse la feroit lever tellement épaisse, qu'elle s'étoufferoit, & qu'il seroit impossible de la lever de

*Temps
propre
& ma-
niere de
sèmer la
graine de
Tabac.*

1700. terre pour la transplanter, sans s'exposer à rompre les plantes, ou endommager tellement les racines, qu'elles ne pourroient pas reprendre.

La graine leve ordinairement en quatre ou cinq jours. Dès qu'on s'apperçoit qu'elle sort de terre, on a soin de la couvrir de branchages pour la garantir des ardeurs du Soleil, à moins qu'elle n'ait été semée dans un lieu assez couvert pour ne rien craindre de ce côté-là.

Préparation du terrain pour transplanter le Tabac.

Pendant qu'elle croît, on prépare le terrain où elle doit être transplantée. Si c'est une terre neuve, on brûle & on arrache soigneusement les fouches & les racines des arbres qu'on a abattus, parceque ces fouches & ces racines qui repent ordinairement sur la terre, rempliroient un espace qui doit être occupé plus utilement par les plantes, & parcequ'elle serviroit de retraite aux rats & à une infinité d'insectes qui broutent & gâtent le Tabac. On a encore un soin tout particulier d'arracher toutes les herbes qui ne manquent jamais de croître en abondance dans les terres neuves, sur tout le pourpier, la mal-nommée, & les balifiers; & pour les empêcher de reprendre après qu'on les a arrachés, on les transporte dans un endroit éloigné du

champ destiné au Tabac sous le vent au- 1700.
tant qu'il est possible, & peu fréquenté,
de crainte que le vent ou les passans ne
rapportent dans le champ, ou, comme
on dit aux Isles, dans le jardin, les grai-
nes ou quelques brins de ces mauvaises
herbes, qui suffiroient pour en répan-
dre bien-tôt l'espece par tout.

On peut juger que si on prend tant de Manière
d'aligner
& de
partager
le ter-
rain.
précautions pour les terres neuves, il
en faut prendre bien davantage pour cel-
les qui ont déjà servi, où les mauvaises
herbes ont crû & grainé; car elles sont
des sources presque inépuisables de tou-
tes sortes d'herbes qu'il faut sans cesse
arracher & sarcler, si on veut que la
plante du Tabac profite comme il faut.

Le terrain étant nettoyé, il faut le
partager en allées distantes de trois pieds
les unes des autres, & paralelles, sur
lesquelles on plante en quinconce des pi-
quets éloignez les uns des autres de trois
pieds. Pour cet effet on étend une ligne
ou cordeau divisé de trois en trois pieds
par des nœuds, ou quelques marques
apparentes, comme seroient de petits
morceaux d'étoffe de couleur, & l'on
plante un piquet en terre à chaque nœud
ou marque. Après qu'on a achevé de
marquer les nœuds du cordeau, on le

1700. leve, on l'étend trois pieds plus loin, observant que le premier nœud ou marque ne corresponde pas vis-à-vis d'un des piquets plantez, mais au milieu de l'espace qui se trouve entre deux piquets, & on continuë ainsi de marquer tout le terrain avec des piquets, afin de mettre les plantes au lieu des piquets, qui de cette maniere se trouveront plus en ordre, plus aisées à sarcler, & éloignées les unes des autres suffisamment pour trouver la nourriture qui leur est nécessaire. L'expérience fait connoître qu'il est plus à propos de planter en quinconce qu'en quarré, & que les plantes ont plus d'espace pour étendre leurs racines, & pousser leurs tiges & leurs feüilles, que si elles faisoient des quarrés parfaits. Ceux qui en voudront sçavoir la raison, pourront consulter M. de la Quintinie dans son *Traité du Jardinage*.

Choix du tems & état de la plante pour être trans plantée. Il faut que la plante ait au moins six feüilles pour pouvoir être transplantée. Il faut encore que le tems soit pluvieux ou tellement couvert, que l'on ne doute point que la playe ne soit prochaine; car de transplanter en tems sec, c'est risquer de perdre tout son travail & ses plantes.

On doit lever les plantes de terre doucement & sans endommager les racines.

Manière
de met-
tre les
plantes
en terre.

On les couche proprement dans des paniers, & on les porte à ceux qui doivent les mettre en terre. Ceux-ci sont munis d'un piquet d'un bon pouce de diamètre, & d'environ quinze pouces de longueur, dont un bout est pointu, & l'autre arrondi comme une pomme de canne. Ils font avec cette espèce de poinçon un trou à la place de chaque piquet qu'ils levent, & y mettent une plante bien droite, les racines bien étendues: ils l'enfoncent jusqu'à l'œil, c'est-à-dire, jusqu'à la naissance de feuilles les plus basses, & pressent mollement la terre autour de la racine, afin qu'elle soutienne la plante droite sans la comprimer.

Les plantes ainsi mises en terre, & dans un tems de pluye, ne s'arrêtent point, leurs feuilles ne souffrent pas la moindre altération, elles reprennent en vingt-quatre heures, & profitent à merveille.

Un champ ou jardin de cent pas en quarré doit contenir dix mille plantes à la Guadeloupe, où le pas n'est que de trois pieds; & douze mille cinq cens à la Martinique, où le pas est de trois pieds

Quant à
de plan-
tes con-
tenuës
dans un
terrain
de cens.

1700. & demi. On compte qu'il faut trois pas, & leur produit, & personnes pour entretenir dix mille plantes de Tabac, & qu'elles peuvent rendre environ quatre mille livres pesant de Tabac, selon la bonté de la terre, le tems qu'on a planté, & le soin qu'on en a pris, car il ne faut pas s'imaginer qu'il n'y a plus rien à faire, quand la plante est une fois en terre. Il faut travailler sans cesse à sarcler les mauvaises herbes qui consommeroient la plus grande partie de sa nourriture. Il faut l'arrêter, la rejettonner, ôter les feuilles piquées de vers, de chenilles & autres insectes; en un mot, avoir toujours les yeux & les mains dessus jusqu'à ce qu'elle soit coupée.

Magasins, ou Cases où l'on travaille le Tabac. Pendant que les plantes croissent, on prépare les Cases ou Magasins où l'on doit les mettre après qu'elles sont coupées. Chaque Habitant en proportionne la grandeur à la quantité de plantes qu'il a mises en terre. On les construit pour l'ordinaire de fourches en terre, on les palissade de roseaux, ou de palmistes refendus, ou bien d'un clayonnage couvert de terre grasse mêlée avec de la bouze de vache & blanchie avec de la chaux. Les sablières ne sont jamais à plus de sept pieds de haut. On appuye sur elles des

traverses aussi longues que la Case est 1700.
large, éloignées de huit pieds les unes
des autres, & assez fortes pour porter
les gaulettes où les plantes sont attachées
pour les faire sécher. Quoiqu'on se serve
du terme de sécher, il s'en faut pourtant
beaucoup qu'on les fasse sécher assez pour
les mettre en poudre. On se contente de
leur laisser évaporer leur plus grande hu-
midité, & les faire amortir, ou mortifi-
er suffisamment pour pouvoir être tor-
ses, ou comme on dit aux Isles, torquées
& filées, à peu près comme on file le
chanvre, & ensuite mises en rôle ou
rouleau.

Lorsque les plantes sont arrivées à la Culture
de la
plan.e. hauteur de deux pieds & demi, ou envi-
ron, & avant qu'elles fleurissent, on les
arrête, c'est-à-dire, qu'on coupe le som-
met de chaque tige, pour l'empêcher de
croître & de fleurir, j'en ai dit les rai-
sons ci-devant; & en même tems on
arrache les feüilles les plus basses, comme
plus disposées à toucher la terre, & à se
remplir d'ordures. On ôte aussi toutes
celles qui sont viciées, piquées de vers,
ou qui ont quelque disposition à la pour-
riture, & on se contente de laisser huit,
dix ou douze feüilles tout au plus sur
chaque tige, parceque ce petit nombre

1700. bien nourri & bien entretenu rend beaucoup plus de Tabac & d'une qualité infiniment meilleure, que si on laissoit croître toutes celles que la plante pourroit produire. On a encore un soin tout particulier d'ôter tous les bourjons ou rejettons que la force de la sève fait pousser entre les feüilles & la tige; car outre que ces rejettons ou feüilles avortées, ne viendroient jamais bien, elles attireroient une partie de la nourriture des véritables feüilles qui n'en peuvent jamais trop avoir.

Ce que
e'est que
reje ton-
ner. Depuis que les plantes sont arrivées jusqu'à leur parfaite maturité, il faut cinq à six semaines, selon que la saison est chaude, que le terrain est exposé, qu'il est sec ou humide. On visite pendant ce tems-là, au moins deux fois la semaine les plantes pour les rejettonner. C'est ainsi qu'on appelle l'action qu'on fait en arrachant tous les rejettons, fausses tiges ou feüilles qui naissent tant sur la tige, qu'à son extrêmité, ou auprès des feüilles.

Signes
de la ma-
tuté de
la plante. Le Tabac est ordinairement quatre mois ou environ en terre, avant d'être en état d'être coupé. On connoît qu'il approche de sa maturité, quand ses feüilles commencent à changer de couleur, &

que leur verdeur vive & agréable de-
vient peu à peu plus obscure : elles pan-
chent alors vers la terre , comme si la
queüe qui les attache à la tige , avoit
peine à soutenir le poids du suc & de la
substance dont elles sont remplies : l'o-
deur douce qu'elles avoient se fortifie ,
s'augmente , & se répand plus au loin.
Enfin quand on s'apperçoit que les feüil-
les cassent plus facilement lorsqu'on les
poye , c'est un signe certain que la
plante a toute la maturité dont elle a
besoin , & qu'il est tems de la couper.

On attend pour cela que la rosée soit
tombée & que le Soleil ait desseché tou-
te l'humidité qu'elle avoit répanduë sur
les feüilles : alors on coupe les plantes
par le pied. Quelques-uns les coupent en-
tre deux terres , c'est-à-dire , un pouce
ou environ au-dessous de la superficie de
la terre ; les autres à un pouce ou deux
au-dessus : cette dernière maniere est la
plus usitée. On laisse les plantes ainsi cou-
pées auprès de leurs souches le reste du
jour , & on a soin de les retourner trois
ou quatre fois , afin que le Soleil les
échauffe également de tous les côtez , qu'il
consomme une partie de leur humidi-
té , & qu'il commence à exciter une
fermentation qui est nécessaire pour

Tems
Propre,
& ma-
niere de
couper
les plan-
tes.

— 310 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. mettre leurs parties & leurs suc en mouvement.

Avant que le Soleil se couche, on les transporte dans la Case qu'on a préparée pour les recevoir, sans jamais laisser passer la nuit à découvert aux plantes coupées, parceque la rosée qui est très-abondante dans ces climats chauds, rempliroit leurs pores ouverts par la chaleur du jour précédent, & en arrêtant le mouvement de la fermentation déjà commencée, elle disposeroit la plante à la corruption & à la pourriture.

On fait
ressuer &
fermen-
ter les
plantes.

C'est pour augmenter cette fermentation que les plantes coupées & apportées dans la Case sont étenduës les unes sur les autres & couvertes de feuilles de balisier amorties, ou de quelques méchantes toiles, couvertures, ou nattes avec des planches par dessus & des pierres pour les tenir en sujettion: c'est ainsi qu'on les laisse trois ou quatre jours, pendant lesquels elles fermentent, ou pour parler comme aux Isles, elles ressuient, après quoi on les fait sécher.

J'ai dit ci-devant qu'on avoit disposé des traverses au-dessus des sablières pour recevoir les extrêmités des gaulettes ou roseaux où l'on attache les plantes. On se sert pour cela d'aiguillettes

de mahot ; c'est la seconde écorce d'un 1700.
bois tendre & léger , dont j'ai parlé en
un autre endroit , qui se tille aisément ,
& dont on fait des cordes de toutes gros-
seurs , presque aussi bonnes que celles de
chanvre. On attache les plantes entie-
res aux gaulettes la pointe en bas , assez
éloignées les unes des autres pour ne se
pas toucher : parce qu'étant onctueuses ,
elles se colleroient ensemble & se gâte-
roient.

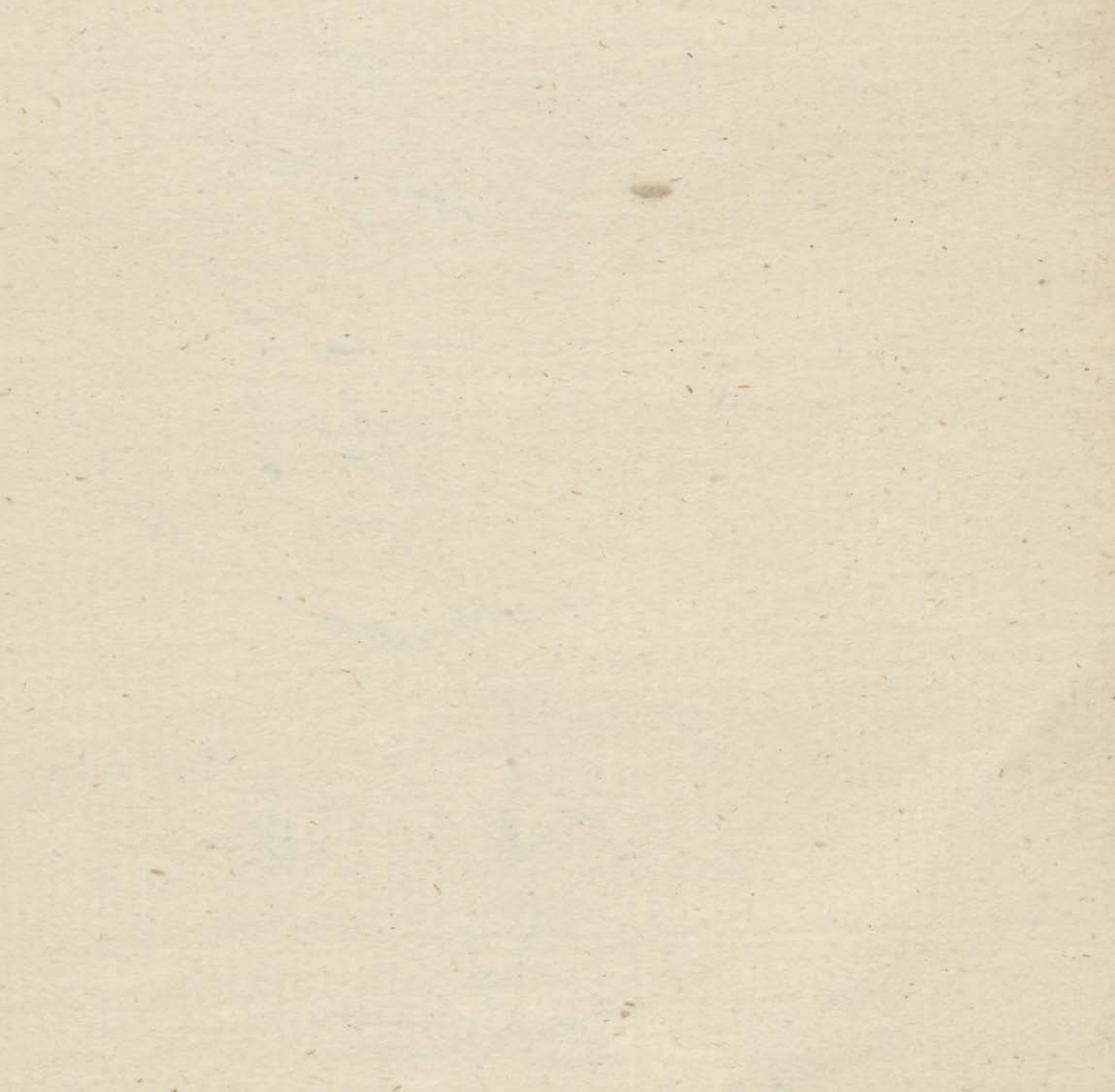
Maniere
de faire
sécher
les pla-
tes.

Comme toutes les plantes n'ont pas
été mises en terre en même-tems , aus-
si meurissent-elles successivement ; &
par conséquent on ne peut les couper que
les unes après les autres. Elles demeurent
ainsi renfermées & suspenduës dans la
Case douze ou quinze jours , quelquefois
plus , quelquefois moins , mais toujours
jusqu'à ce qu'on s'apperçoive qu'elles
sont devenuës tout-à-fait maniables ,
grasses , raisineuses , d'une couleur bru-
ne ou tannée , flétries & amorties d'une
maniere à pouvoir être torfes ou tor-
quées sans danger qu'elles se rompent.
Pour lors on les détache des gaulettes ;
& après avoir séparé les feüilles des ti-
ges , on les étend les unes sur les autres
sur des établis ou tables longues chacune
à peu près selon sa grandeur , mais avant

1700. cela on les éjambe, c'est-à-dire, qu'on ôte la grosse côte qui est au milieu de chaque feüille. C'est le travail à quoi on s'occupe le soir après soupé, ce qu'on appelle la veillée, travail long & ennuyeux, car les Maîtres ou leurs Commandeurs ne donnent pas moins d'une douzaine de gaulettes chargées de plantes à éjamber à chaque serviteur ou esclave, qui quelque habile qu'il puisse être, ne sçauroit avoir fini sa tâche que long-tems après minuit; de maniere qu'il ne leur reste jamais qu'environ cinq heures pour reposer, supposé même qu'ils ne soient pas obligez de se dérober une partie de ce tems pour aller chercher des crabes, des grenouilles, ou autres choses pour augmenter le peu de nourriture qu'on leur donne. Mais ce n'est pas ici le lieu de reprocher aux Habitans de l'Amérique leur dureté à l'égard de leurs serviteurs, c'est-à-dire, de leurs engagez & de leurs esclaves. On ne se sert d'aucun outil pour ce travail, les ongles & les dents doivent faire l'office de couteaux & de ciseaux.

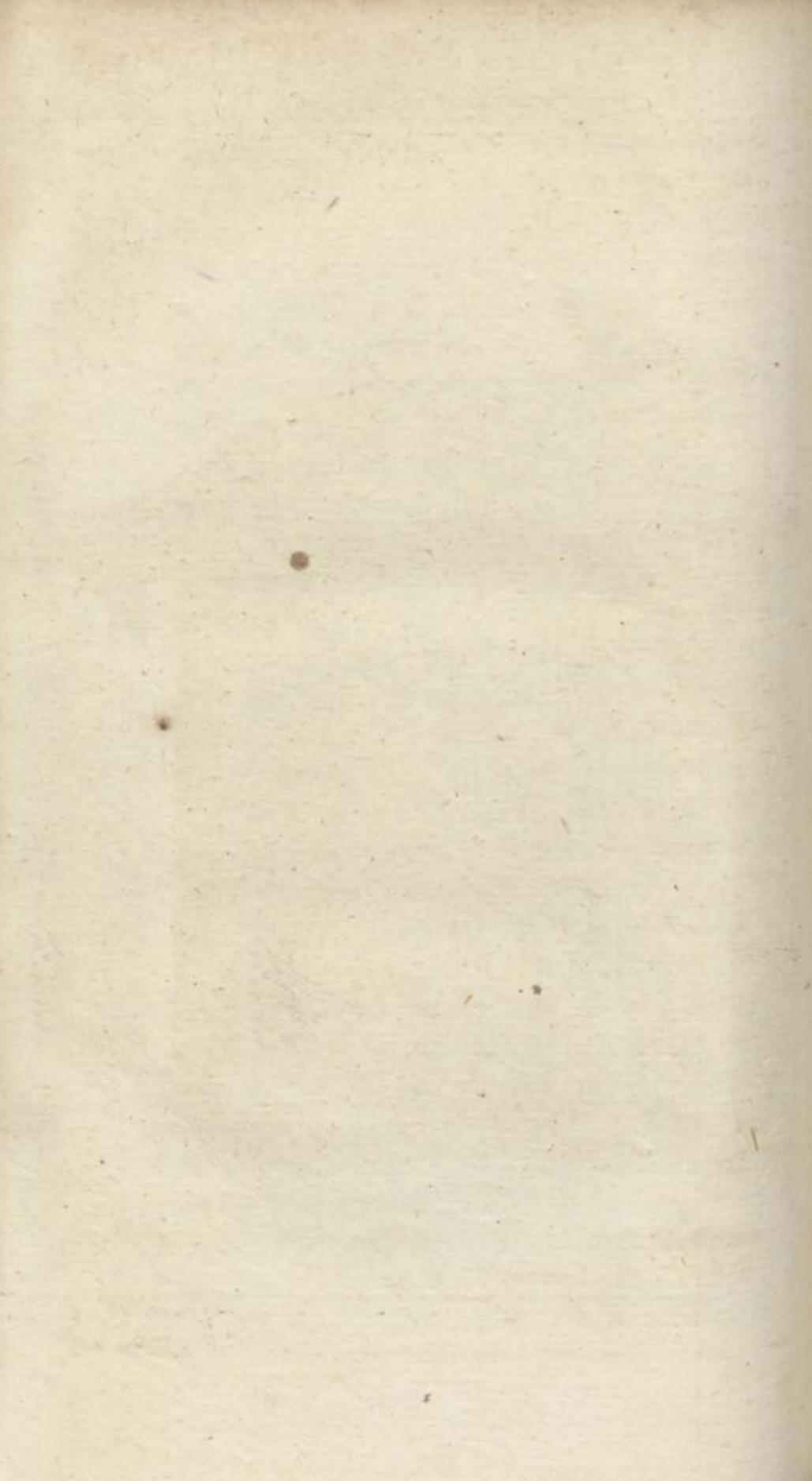
Après que les feüilles sont éjambées & placées sur les établis, on les torque, c'est-à-dire, on les file à peu près comme





1. Negre qui ejambe le tabac.
2. Negre qui torque le tabac.
3. Negre qui le met en rolle.
4. Tabac a la pente.





me une corde. C'est le métier d'un Ouvrier, qu'on appelle Torqueur, dont l'habileté consiste à faire sa corde bien égale, à manier son rouet, de manière qu'elle ne casse point, & à la bien monter, ou mettre en rouleau ou rôle. On employe les plus grandes feuilles à faire l'extérieur, l'enveloppe, ou comme l'on dit, la robe de la corde, & les petites à la remplir; c'est pour cela qu'elles sont mises chacune à part selon leur grandeur sur un établi à la droite du Torqueur, avec un vase plein d'eau de mer, où il trempe ses mains de tems en tems, & dont il arrose légèrement les feuilles qu'il employe, pour les rendre plus souples, & pour empêcher par la salure de l'eau la corruption, qui pourroit gâter la corde, supposé que les feuilles qui la composent y eussent quelque disposition. Dès que le Torqueur a filé une quantité de corde suffisante pour faire un rôle, il la met en œuvre: car il ne faut pas lui donner le tems de se sécher, elle deviendroit roide & cassante, & ne s'arrangeroit plus, ni si bien, ni si facilement sur le tour.

Au lieu d'eau de mer toute simple, on employe quelquefois une liqueur composée, qui donne plus de force au ta-

1700. bac, & qui lui communique en même-
 tems une odeur des plus agréables. On
 prend pour cet effet toutes les côtes
 que l'on a tirées des feüilles en les éjam-
 bant, les feüilles de rebut, & les tiges,
 on les pile dans un mortier, & après en
 avoir exprimé tout le suc par le moyen
 d'une presse ou autre instrument équi-
 valent, on le met sur le feu avec de
 l'eau de mer, des feüilles & des graines
 de bois d'Inde, des écorces de canelle
 bâtarde, un peu de gomme blanche ou
 autre gomme odoriférente & de gros
 sirop de Sucre, & on fait bouïllir &
 cuire tout ce mélange jusqu'à ce qu'il
 soit en consistance de sirop. Les Tor-
 queurs en aspergent les feüilles à mesure
 qu'ils les mettent en œuvre, & s'en
 frottent les mains de tems en tems. Il est
 certain que cette composition donne une
 très-bonne odeur au tabac, qu'elle aug-
 mente sa force, & le conserve parfait-
 tement contre tout ce qui pourroit le
 gâter. Cette maniere est si aisée, & coû-
 te si peu de soin & de dépense, que les
 Habitans ne devroient sûrement pas la
 négliger.

Eau ou
 sirop d'ot
 ou hu-
 mede les
 feüilles.

L'aissieu ou l'aine de chaque rôle est
 un bâton d'un bois dur, rond & pesant,
 autour duquel les feüilles mises en corde

Tout roulées & arrêtées. La longueur de ce bâton est arbitraire. Elle est ordinairement de trois pieds pour les rôles de cent à deux cens livres. Il ne doit avoir qu'un pouce de diamètre à chaque bout, on lui en donne davantage dans son milieu, ce qui le fait ressembler à un fuseau. On le pose horizontalement sur deux pieces de bois plantées en terre, dont les extrêmitéz échancrées en demi cercle le soutiennent, & donnent la facilité au Torqueur de le tourner à mesure qu'il roule la corde autour. On garnit les deux bouts de l'aissieu de deux morceaux de lattes qui se croisent, & qui y sont cloüez, qui servent à entretenir les tours de la corde, & les empêcher de se séparer. C'est en cela que paroît l'adresse du Torqueur, qui doit rouler la corde si proprement, & si serrement, que tous les tours ne se débordent point, qu'ils ne se relâchent point, lorsqu'ils viennent à sécher, & qu'ils ne se dérolent point, lorsqu'on a ôté les ailettes qui y étoient à chaque bout. Le travail languiroit si on n'avoit qu'un homme pour faire la corde, & ensuite pour monter les rôles. On en employe ordinairement deux, dont l'un ne fait que monter à mesure que l'autre file.

Maniere
de faire
les rôles
de tabac.

1700.

Métier
de Tor-
queur lu-
cratif,
mais
presque
inutile à
présent.

Ce métier est fort lucratif, & si les Torqueurs étoient employez toute l'année, il est certain, qu'ils gagneroient considérablement; mais comme leur travail ne dure qu'autant que la récolte, ou comme on parle dans le pais, autant que la levée, ils ne sont employez que trois ou quatre mois, & ils ont ainsi plus de tems qu'il ne leur en faut, pour composer ce qu'ils ont gagné: de sorte qu'il est très-rare d'en voir qui soient à leur aise. D'ailleurs la plûpart des Habitans qui cultivent le tabac ont été Torqueurs avant d'avoir une Habitation; ainsi ils torquent eux-mêmes leur tabac, ou bien ils enseignent le métier à quelques-uns de leurs Esclaves dès qu'ils en ont, qui ravis d'apprendre quelque chose qui les distingue de leurs Compagnons, & qui leur procure quelque gratification de leur Maître, s'y appliquent avec soin, & y réussissent à merveille. Il y a donc à présent fort peu de personnes, sur tout ceux des Isles du Vent, qui ne fassent autre chose que le métier de Torqueur, d'autant plus que depuis que le Tabac a été mis en parti, on en a presque entièrement abandonné la culture, pour s'attacher à faire des marchandises, dont le Commerce étant

libre, étoit aussi plus agréable & plus lucratif. 1700.

On file le tabac de différentes grosseurs. Le plus gros n'excede pas un pouce de diamètre, & le plus petit n'a jamais moins de cinq lignes. C'est ce petit tabac appelé briquet, dont on faisoit autrefois un Commerce si considérable à Dieppe, ce qui étoit la baze du Commerce que les Diépois & autres Normands faisoient dans le Nord. On fait les rôles de différentes grandeurs, & de differens poids, c'est à-dire, qu'on en fait depuis dix jusqu'à deux cens livres. Les rôles qui viennent du Bresil sont pour l'ordinaire couverts d'un cuir verd, c'est à-dire, d'une peau qui n'a point été apprêtée. Cette précaution pour les conserver est très-bonne, on s'en est servi quelquefois à Saint Dominique, mais elle n'a jamais été pratiquée aux Isles du Vent, où les peaux ont toujours été trop rares, pour être employées à cet usage.

A mesure que les rôles sont achevez, on les porte au magasin: on les y couvre de feüilles de Balisier amorties au feu ou au soleil, & on évite qu'ils prennent l'air. C'est-là que le tabac acheve de se perfectionner, ses sucs se cuisent

1700. par la fermentation que la chaleur & le mouvement du tour & du rouet ont excitée dans ses parties, il devient gras, luisant, compacte, de bonne odeur, & également propre à être employé en poudre ou en fumée.

Quoique la plus grande partie du tabac qui sort de l'Amérique, soit en rôles, on ne laisse pas d'employer les feüilles de trois autres manieres; sçavoir, en andoüilles, en torquettes, & en paquets.

Les andoüilles sont de différentes grosseurs, & de differens poids aussi-bien que les torquettes. Pour l'ordinaire, les unes & les autres ne passent jamais dix livres, & ne sont guères moins de cinq. On les appelle andoüilles, quoiqu'elles ne soient pas d'une égale grosseur dans toute leur longueur, comme les andoüilles ordinaires sont. Celles de tabac sont plus grosses dans le milieu qu'aux extrêmités, de maniere qu'elles ressemblent assez à un fuseau tronqué par les deux bouts. Voici comme on les fait. On étend sur une table des feüilles éjambées, prêtes à torquer, les plus grandes & les plus saines, on en met de plus petites par dessus, & comme c'est dans le milieu qu'elles se croisent l'une sur l'autre, cela

fait que l'andoüille est plus grosse dans cet endroit-là qu'aux extrêmités. On roule ensuite ces feüilles qui servent de moule ou d'ame à celles qu'on étend, & qu'on roule par-dessus jusqu'à ce que l'andoüille ait la grosseur qu'on lui veut donner. Alors on la couvre d'un morceau de grosse toile imbibée d'eau de mer, ou de la liqueur dont j'ai parlé ci-devant, & on la lie avec une petite corde d'un bout à l'autre, le plus fortement, & le plus serrement qu'il est possible, de maniere que tous les tours de la corde se touchent, & on la laisse en cet état jusqu'à ce qu'on juge que les feüilles sont tellement liées les unes avec les autres, qu'e les ne sont presque plus qu'un même corps, & que le tout est suffisamment sec. Pour lors on ôte la corde & la toile & on coupe un peu les deux bouts, pour faire voir la qualité du tabac. On en fait beaucoup de cette maniere à Saint Domingue, qui est excellent. Lorsque les andoüilles sont bien faites, & qu'elles ont bien ressué, elles se conservent très-bien, & peuvent être transportées par tout sans danger de se gâter.

Les torquettes se font à peu près de la même maniere que les andoüilles. On observe seulement de les faire plus lon-

1700.
Tabac
en An-
doüilles.

Tabac
en Tor-
quette.

1700. gues; & comme il est facile de les visiter par le dedans, on y met beaucoup moins de petites feüilles. Lorsqu'on a étendu les unes sur les autres la quantité de feüilles dont on veut composer la torquette, on les roule selon toute leur longueur, puis on ploye ce rouleau par le milieu en tortillant les deux moitez l'une avec l'autre, & on cordonne ces deux bouts, pour les tenir en sujettion. On met les torquettes dans des Barriques vuides de vin, & si on ne fonce pas les Barriques, on les couvre bien avec des feüilles ou autres choses. Elles resfuent, & en achevant de fermenter, elles acquierent une belle couleur, une odeur douce, & une force qui fait plaisir à ceux qui aiment le tabac. Il est rare qu'on transporte les torquettes hors du pais, elles tiendroient trop de place dans un Vaisseau, & ne peseroient pas assez, & comme les feüilles qui les composent ne sont pas pressées, elles prendroient facilement l'humidité, contracteroient quelque mauvaise odeur, & se gâteroient. On les employe ordinairement pour faire le tabac en poudre, ou pour les bouts que l'on fume.

On ne se sert guères de pipes à l'Amérique, les Espagnols, les Portugais,

beaucoup de François & d'Anglois, 1700.
presque tous nos Nègres, & tous nos
Caraïbes fument en bouts, ou comme
disent les Espagnols en cigales.

Cigale ou bout de tabac est un petit
cilindre de six à sept pouces de long, &
de cinq à six lignes de diamètre, compo-
sé de feüilles de tabac coupées de cette
longueur, enveloppées dans un morceau
de feüille qu'on appelle la robe tourné
proprement autour de celles qui compo-
sent le milieu, dont on arrête le bout
avec un fil. C'est cette partie qu'on tient
à la bouche pendant que l'autre est allu-
mée. C'est comme on voit une pipe na-
turelle, qui porte avec elle le tabac, &
l'instrument pour le fumer.

Bouts ou
Cigales
de tabac
tiennent
lieu de
pipes.

On prétend qu'il est plus naturel, &
plus propre de fumer en cette maniere
pour plusieurs raisons: La premiere,
parceque la fumée ne contracte point
de mauvaise odeur en passant par le canal
d'une pipe de terre, qui ne manque ja-
mais de sentir mauvais aussi tôt qu'elle
a servi cinq ou six fois. En second lieu,
on ne risque point de gagner des élevû-
res aux lèvres comme il arrive souvent
quand on se sert de pipes où d'autres
personnes ont fumé. Enfin, parce qu'on
attire à soi la fumée du tabac bien plus

1700.

puté, & remplie de tous les sels, & de tous les esprits dont elle s'est impregnée en passant le long de la cigale.

Il est rare de trouver un Espagnol sans sa provision de cigales. Ils la portent ordinairement dans de petites gibecieres, à peu près comme des porte-lettres, de cuir de senteur; & ils ne manquent jamais de présenter de leurs cigales à la Compagnie où ils se trouvent, sur tout après le repas, elles sont très-proprement accommodées, & d'un tabac où on n'a rien épargné pour lui donner toute la bonté, la force, & la bonne odeur qu'on y peut souhaiter.

On ne fait point commerce de tabac en poudre hors de nos Isles, tout celui qu'on y prépare de cette façon s'y consume. C'est aussi en partie pour en faire, que les torquettes sont destinées: car comme il faut dérouler le tabac, & en étendre les feuilles pour les faire sécher, afin de les pouvoir piler, & passer au tamis; il est bien plus aisé d'étendre les feuilles d'une torquette, que celles qui ont été torquées & filées au roüet.

Maniere
de mettre
le tabac
en pou-
dre.

Ceux qui se piquent d'avoir du tabac excellent, ne se contentent pas qu'on ait ôté la grosse côte de chaque feuille en l'éjambant, ils ôtent encore toutes les

côtes ou nervûres, qui soustiennent le 1700.
corps de la feüille, & n'employent que
le corps, & pour parler ainsi que la chair
de la feüille, à qui il semble que les côtes
grosses & petites tiennent lieu d'os.

Après que les feüilles sont séches, on
les pile dans un mortier bien propre, &
on les réduit en poudre très-fine, que
l'on passe au tamis de soye, après quoi
on la lave dans de l'eau commune une ou
deux fois, & lorsqu'elle est sèche on la
passe encore au tamis de soye le plus fin.

Le tabac préparé de cette maniere peut ^{Tabac}
passer pour tabac d'Espagne, ou de la ^{d'Espa-}
Havanne, sur tout, si on a soin de lui ^{gnc.}
en donner la couleur en cas qu'il ne l'ait
point de lui-même, ce qui est très-facile,
puisqu'il n'y a qu'à colorer la dernière
eau, dans laquelle on le lave avec un peu
de cochenille, ou de roucou tiré sans
feu, ou de jus de pommes de raquettes.

On doit enfermer le tabac dans des
boîtes de plomb, si on veut le conser-
ver, & l'empêcher de s'éventer.

Ceux qui lui veulent donner une odeur
des plus douces, & des plus agréables,
n'ont qu'à mettre dans les boîtes quel-
ques fleurs de franchipans. Mais il n'est
jamais permis de faire cela au tabac qu'on
veut faire passer pour tabac d'Espagne :

1700. car la bonté de ce tabac consiste à n'avoir point d'odeur, que celle qui lui est naturelle, & on doit avoir un très-grand soin qu'il n'en contracte aucune autre.

Tabac grené. Rien n'est plus aisé que de faire du tabac grené. Après que les feüilles sont réduites en poudre, & bien lavées, on fait sécher la poudre, & on la passe au tamis de soye le plus fin : après quoi on la met dans une bassine ou autre grand vaisseau, où on l'arrose doucement, & comme en l'aspergeant avec de l'eau simple, ou de fleur d'orange, & en même-tems on la remûë fortement avec les mains. Ce mouvement & cette humidité font que les parties presque insensibles de la poudre s'unissent, & on leur donne tel volume que l'on veut en les mouillant, les remuant, & les faisant passer par differens tamis où le grain se forme de telle grosseur qu'on le souhaite. Ce qu'il faut observer, est de ne donner de l'eau qu'autant que la poudre en peut absorber sans avoir besoin d'être remise au sec.

Il est encore aussi rare qu'on transporte hors des Isles des feüilles de tabac en paquets : & cela pour les mêmes raisons que je viens de marquer en parlant des

torquettes. Cela arrive pourtant quel- 1700.
quefois. On n'employe à cet usage que
le tabac de Verine, que la petiteffe de
ses feüilles y rend plus propre que celle Feüilles
de tabac
en pa-
quets.
des autres espèces, qui sont trop gran-
des, & qui seroient embarassantes. On
n'éjambe point les feüilles qu'on veut
mettre en paquets. On se contente
après qu'elles ont été à la pente à l'or-
dinaire de les détacher de la tige, &
de les mettre les unes sur les autres bien
étenduës sur des feüilles de balisier
amorties. On les couvre d'autres feüil-
les de même espece avec quelques plan-
ches, & des pierres par-dessus, pour
les tenir étenduës, & leur faire pren-
dre cette situation en ressuant & séchant
doucelement. Après quoi on en fait des
paquets de vingt-cinq feüilles chacun,
que l'on lie par les queües qu'on a eu
soin de laisser, avec une aiguillette
de mahot. On les conserve dans un
lieu, qui ne soit, ni trop sec, ni trop
humide, jusqu'à ce qu'on les veuille
mettre en usage.

Le tabac accommodé de cette manie-
re n'est susceptible d'aucune fraude : on
le voit de tous côtez, & on est sûr qu'il
n'est point mêlé de feüilles de rebut,
ni de rejettons, qu'il est aisé de distin-

1700. guer de celles que la plante a produites d'abord.

J'ai remarqué ci-devant qu'on coupe les plantes à un pouce ou deux de terre, & qu'on ne les arrache pas. La plante en peu de tems pousse de nouvelles tiges, & de nouvelles feüilles que l'on coupe lorsqu'elles ont atteint leur maturité; c'est ce qu'on appelle tabac de rejetton. Mais comme la plante s'étoit presque épuisée dans la production des premieres feüilles, ces secondes se ressentent de sa foiblesse; elles ne sont jamais ni si grandes, ni si charnuës, ni si fortes que les premieres; leur suc & leur substance n'ont presque aucune vigueur, ce sont des feüilles, mais ce n'est plus du tabac. Cependant les Habitans ne laissent pas de les mêler avec les premieres, leur économie leur persuadant qu'ils peuvent tirer d'une plante tout ce qu'elle peut produire, & que tout est bon, quand on trouve le moyen de le faire passer. Il y en a même qui vont jusqu'à cet excès d'avarice, d'employer les troisièmes feüilles que la plante produit après qu'on a coupé les rejettons, se mettant peu en peine que leur marchandise soit bonne, pourvû qu'ils en ayent une plus grande quantité.

Tabac de
rejetton.

Trom-
perie qui
se fait
avec le
tabac de
rejetton.

C'est cette économie mal entendue, 1700.
& ce mélange des seconds & troisièmes
rejettons qui ont décrié les tabacs des
Isles, qui avoient toujours été de pair
avec les meilleurs tabacs du Bresil, pen-
dant qu'on les faisoit avec soin & fidéli-
té; mais qui sont déchûs infiniment
quand on en a voulu augmenter la quan-
tité par ce mélange de feüilles de rebut
& de rejetton.

Ce qui a
décrié le
tabac des
Isles.

Je croi bien que les Portugais du Bre-
sil, les Espagnols des grandes Isles, &
de la côte de Terre-ferme, les Anglois
de la Virginie, & même nos François
de Saint Domingue ne négligent pas les
feüilles de rejetton, & qu'ils les em-
ploient avec les premières; mais ils ne
permettront de leur dire, qu'ils feroient
beaucoup mieux de ne s'en point servir,
& que leur tabac en seroit infiniment
meilleur. Il est vrai que le terrain où
ils le cultivent étant plus gras, plus uni,
plus profond, & souvent plus neuf que
ne l'est pour l'ordinaire celui des Isles
du Vent, les plantes reçoivent plus de
nourriture, & sont par conséquent plus
en état de fournir la substance nécessaire
à la production des nouvelles feüilles,
mais on ne me pourra jamais nier, que
ces secondes & troisièmes productions ne

Raisons
pour
pouver
qu'on ne
se doit
point ser-
vir des
feüilles
de rejet-
ton.

1700. soient toujours beaucoup inférieures à la première. Or si cela est vrai dans des terres fortes, & d'une aussi grande ressource que le sont celles dont je viens de parler, cela ne le sera-t-il pas encore plus dans des terres légères, peu profondes, assez maigres pour l'ordinaire, dont une grande partie étant en côtières, sont facilement dégraissées par la plante, qui dévore beaucoup, & par les pluies, qui emportent ce qu'elles ont de meilleur, telles que sont la plûpart des terres des Isles du Vent.

Quand cette économie auroit pû être tolérable dans les commencemens que les Isles ont été habitées, & qu'on a commencé à y cultiver le tabac, parce que c'étoit pour lors des terres vierges, qui avoient toute leur force; il est certain qu'elle est pernicieuse à présent, sur tout si on veut se servir des terres qui sont depuis long-tems en valeur. Si on veut se remettre à la culture du tabac, & lui redonner la réputation qu'il avoit autrefois, il faut le cultiver dans des terrains neufs, qui sont encore en très-grande quantité dans nos Isles, sans compter ce que nous possédons en Terre ferme, & défendre absolument le tabac de rejetton, & pour cela, ordonner

Senti-
ment de
l'Auteur
sur le
Com-
merce du
Tabac.

que les plantes seront arrachées au lieu d'être coupées à deux pouces de terre, comme on a fait jusqu'à présent. Pour lors on aura du tabac, qui ira de pair avec celui du Bresil, & de la Nouvelle Espagne, & qui surpassera de beaucoup celui de la Virginie, & de la nouvelle Angleterre; & on rétablira un Commerce, qui fera la richesse de la France, & de nos Colonies de l'Amérique.

Il est constant que nos terres de Cayenne & de Saint Domingue sont aussi bonnes, & aussi propres pour le tabac, que les meilleures que l'on connoisse dans les deux Amériques; & nous avons encore des terrains tout neufs, & très-considérables dans les Isles de la Guadeloupe, de la Grande-Terre de la même Isle, dans celles de la Desirade, Marie-Galante, la Grenade, Saint Martin, Saint Barthelemy, Sainte Croix, & dans quelques quartiers de la Martinique, aussi propres qu'on en puisse souhaiter pour la culture du tabac, qui sont à présent incultes, & qui demeureront bien des siècles sans Habitans, si on ne remet pas sur pied cette marchandise. Car il ne faut pas s'imaginer qu'on les puisse mettre en valeur autrement que

1700. par la culture du tabac. Tout le monde n'est pas en état de commencer un établissement par la construction d'une Sucrerie : on a pû voir par ce que j'ai dit du Sucre , qu'il en coûte infiniment , pour faire de pareils établissemens , & que quand il se trouveroit des gens assez riches pour fournir à cette dépense , il faudroit toujours un nombre considérable d'années pour dégraisser le terrain qu'ils auroient défriché , & le rendre propre à produire des cannes , dont on pût tirer de bon Sucre , & sur tout du Sucre blanc. D'ailleurs , le nombre des Sucrieries est déjà si grand , que le Royaume n'est pas en état de consommer la moitié du Sucre qui se fait à présent dans nos Colonies.

C'est donc à la culture du tabac qu'il faut penser sur toutes choses , & se souvenir que c'est à la culture de cette plante qu'on est redevable de l'établissement de nos Colonies. C'étoit le Commerce libre du tabac qui attiroit cette multitude de Vaisseaux de toutes sortes de Nations , & un si prodigieux nombre d'Habitans , qu'on comptoit plus de dix mille hommes capables de porter les armes dans la seule partie Françoisé de l'Isle de Saint Christophe , au lieu que

depuis que ce Commerce a été détruit, parceque le tabac a été mis en parti, on a été obligé de s'attacher presque uniquement à la fabrique du Sucre, ce qui a tellement diminué le nombre des Habitans, qu'on n'a jamais pû rassembler depuis ce tems-là deux mille hommes dans cette même Isle. La Martinique, la Guadeloupe, & les autres Colonies Françoises font dans le même cas; & ceux qui les-ont connuës il y a quarante ou cinquante ans, ne peuvent voir sans gémir, l'état où elles sont à présent, dépeuplées d'Habitans blancs, & peuplées seulement de Nègres, que leur grand nombre met en état de faire des soulevemens, & des révoltes, auxquelles on n'a résisté jusqu'à présent, que par une espèce de miracle. C'est le nombre des Habitans blancs qui est l'ame, & qui fait la force des Colonies, la multitude des Esclaves est utile pour le travail, mais très-inutile pour la défense du païs; elle lui est même pernicieuse, lorsqu'il est attaqué. Mais la multitude des Habitans ne peut être composée que de petits Habitans, & ces petits Habitans ne peuvent subsister que par la culture, & le commerce libre du tabac.

Je viens de dire, qu'il n'étoit pas

1700. possible de commencer un établissement par la construction d'une Sucrierie : je puis dire la même chose d'une Indigoterie, & d'une Cacoyere. Il faut cinq ou six années de travail & d'avances, avant que les arbres soient en état de donner un commencement de profit. Les frais qu'on est obligé de faire, pour mettre une Indigoterie sur pied sont toujours au-dessus des forces & des moyens des Habitans qui commencent à s'établir, comme on le verra dans la suite de ces Mémoires; il n'y a que dans la culture du tabac que ces inconvéniens ne se rencontrent pas, & voici comment.

Deux ou trois hommes s'associent, ou comme on dit aux Isles, s'amatellent : ils obtiennent la concession d'une terre de deux ou trois cens pas de large sur cinq cens pas de hauteur; ils travaillent de concert, abattent des arbres, défrîchent, & plantent du tabac & des vivres, c'est-à-dire, du manioc & des légumes, & dans le cours de l'année, ils font une levée ou récolte de trois ou quatre milliers de tabac, qui leur produisent suffisamment de quoi s'entretenir, payer les avances qu'on leur a faites, & se mettre bien-tôt en état d'a-

acheter des serviteurs esclaves, ou enga- 1700.
gez, pour pousser plus vivement leur
travail, & faire des établissemens plus
considérables. C'est ainsi que les Isles se
sont établies. C'est le grand nombre de
planteurs de tabac qui les ont défrichées,
& les ont défenduës contre les Caraïbes,
les Espagnols & autres Européens, qui
jaloux des progrès de notre Nation, les
ont souvent attaquées, mais toujours à
leur honte & à leur confusion, tandis
qu'elles ont été remplies de ce grand
nombre de petits Habitans, que la cultu-
re & le commerce libre du tabac y atti-
roient de tous les endroits du Royaume,
& même des autres païs. C'étoit ce
grand nombre d'Habitans qui rendoit
le commerce considérable par la con-
sommation qu'il faisoit des marchan-
dises, & des denrées d'Europe dont on
avoit besoin; au lieu que ce commerce
est presque entierement tombé quand le
tabac ayant été mis en parti, & cessé
d'être marchandise libre, ce grand nom-
bre d'Habitans planteurs de tabac, s'est
dispersé, & les Sucrieries se sont établies
en leur place.

J'avoüe que le Commerce & la Ma-
nufacture des Sucres est très-considéra-
ble, mais il faut aussi avoüer, que c'est

1700. ce qui a dépeuplé nos Isles, & les a affoiblies au point où nous les voyons aujourd'hui, parceque le terrain nécessaire pour une Sucrierie, sur laquelle il n'y a que quatre ou cinq Blancs, & souvent bien moins, étoit occupé par cinquante ou soixante Habitans portant les armes, par conséquent plus en état de défendre le pais, & qui faisoient une consommation de denrées, & de marchandises d'Europe infiniment plus considérable que ne le peuvent faire les Maîtres & les Esclaves d'une Sucrierie en tel nombre qu'on les veuille supposer.

Tout le monde sçait que quatre ou cinq aunes de grosse toile avec un peu de bœuf salé suffit pour l'entretien & la nourriture d'un Esclave, on ne lui donne ni bas, ni souliers, ni chapeau, ni chemise, étoffes, cravates, perruques, gands, & mille autres choses dont les Blancs ont besoin pour s'habiller, & se mettre selon les modes d'Europe. Les esclaves ne consomment ni vin, ni eau-de-vie, ni liqueurs, ni fruits secs, ni huile, ni farine de froment, ni épiceries, ni emmeublemens, argenterie, draps, dentelles, étoffes d'or & de soye, armes, munitions, & une infinité d'au-

tres choses , dont les Habitans blancs 1700.
se font une nécessité d'être toujours très-abondamment pourvûs. Or ce sont ces denrées & ces marchandises qui font le fond d'un Commerce immense , que la France peut avoir avec les Colonies , qui en lui procurant le débouchement de ce que son terrain & son industrie produisent , lui donnent des moyens sûrs & infaillibles de s'enrichir , en faisant rouler ses Manufactures , & en employant une infinité d'Ouvriers qui croupissent à l'heure qu'il est dans l'oïveté , & de Matelots qui faute d'occupation sont obligez d'aller servir nos voisins , & souvent nos ennemis.

La qualité de marchandise libre , que je demande pour le tabac , ne doit point effaroucher ceux qui ont soin des revenus du Roi. Bien loin de les diminuer , je prétens que cela les augmentera considérablement ; & pour s'en assûrer , il n'y a qu'à supputer ce qui peut se consommer de tabac tous les ans en France , & le charger d'un droit d'entrée raisonnable , & on verra que ce droit produira au Roi beaucoup plus que ce que la Ferme lui donne , & que ce revenu augmentera tous les jours par l'augmentation de la consommation qui s'en fera : car il est

1700. sûr qu'on pourra l'avoir à bien meilleur marché qu'au Bureau, & chez les Regratiens, & qu'il sera infiniment meilleur. Les Habitans des Colonies trouveront leur compte à le donner sur les lieux à un prix médiocre, ou à l'envoyer pour leur compte en France, comme ils envoient leurs autres marchandises. Les Marchands de France, outre l'avantage de pouvoir choisir, trouveront le leur, à le donner à un prix raisonnable, afin d'en faire un plus grand débit; & ceux qui en usent seront invitez par le bon marché, & la facilité de trouver à contenter leur goût, à en faire une plus grande consommation, ce qui doit nécessairement produire une augmentation très-considérable pour les revenus du Roi.

Je laisse une infinité d'autres raisons qui prouvent invinciblement, que l'unique moyen de rétablir nos Colonies affoiblies, les étendre, les fortifier, tenir nos voisins de l'Amérique dans le respect, diminuer les forces, le Commerce, & les richesses de ceux d'Europe, remettre sur pied notre Navigation, & faire fleurir le négoce de la France avec les Colonies, & tout le reste du monde, est la culture & le commerce libre du tabac. On

On a présenté sur cela des Mémoires 1700.
très-amplés au Roi & à son Conseil,
auxquels je renvoye le Lecteur.

CHAPITRE XVI.

D U C A F F E'.

LE Caffé, dont l'usage est à présent répandu dans une grande partie du monde, a beaucoup souffert dans les commencemens de son établissement chez les Turcs & ensuite chez les Chrétiens.

Les Docteurs de la Loi Mahometane ont prétendu qu'il troubloit la raison, & par cet endroit l'ont mis en parallèle avec le vin, qui n'est deffendu que par cette seule raison chez eux.

Quelques Médecins Arabes & Turcs se sont figurés qu'il étoit froid & sec, & que par conséquent il nuisoit à la santé. D'autres plus éclairés ont soutenu qu'il étoit chaud & sec, & par une autre conséquence, qu'il étoit très-sain & très-salutaire. Ces derniers ont été les mieux reçûs & les mieux suivis; & malgré toutes les oppositions qu'il a essuyées, il a trouvé un si grand nom-

1700. bre de protecteurs que l'on s'étonne qu'il n'a pas été plutôt en vogue, & qu'on ait pû vivre jusqu'à présent privé de son usage. Quel parti prendre entre deux opinions si opposées ? Le plus sûr, selon moi, est de n'en prendre aucun, & de laisser les hommes dans la liberté de penser comme il leur plaira.

L'usage du Caffé est établi. Ceux qui en prennent s'en trouvent bien, pourquoi les traverser ? Ceux qui en vendent s'en trouvent encore mieux, pourquoi s'opposer à leur fortune ?

Je n'ai point de caractère qui me donne droit de juger des qualitez de ce fruit. Cela est réservé aux Médecins qui se sont attribuez le droit de juger à tort & à travers de toutes choses, il est dangereux de mettre la faucille dans leurs moissons. On ne le fait jamais impunément, & tôt ou tard ils ne manquent jamais de faire repentir les téméraires.

Ainsi, que le Caffé soit froid ou chaud, sec ou humide, tout le monde en prend, sans excepter les Médecins ; on croit s'en trouver bien, prenons-en aussi, & puisque la bonté du Roi nous met tous en état d'en prendre à bon marché, suivons le torrent, pre-

nous en. Comme nous prenons du Tabac, du Thé, du Chocolat, & autres drogues nouvelles, si elles ne nous font pas de bien, elles en font à ceux qui les vendent. 1700.

On dit que c'est le hazard qui l'a fait connoître au gardien des chevres d'un Monastere du Royaume d'Icman, dans l'Arabie heureuse.

Cet homme grossier remarqua que quand il menoit paître ses chevres dans un certain endroit où il y avoit des arbrisseaux dont on ne faisoit aucun usage dans le pais; ces animaux broutoient avec avidité l'écorce de ces arbres, & mangeoient de petits fruits qui naissoient le long des branches, & qu'après en avoir mangé ils passoient toute la nuit à sauter & gambader dans le parc ou l'étable où il les renfermoit.

Cela l'étonna, il en avertit le Supérieur du Monastere, qui en homme sage examina avec soin cette relation; il vit les arbrisseaux, il goûta les fruits; à l'amertume près, il n'y trouva rien de mauvais, il vit que ses chevres se portoit bien, qu'elles engraissoient, qu'elles avoient un grand appétit, & qu'elles étoient aussi fécondes qu'à l'ordinaire, & même davantage. Il crut

1700. que les hommes pouvoient se servir utilement de ces fruits, & qu'en faisant prendre à ses Moines paresseux & endormis pendant les Offices de la nuit, il les tiendrait aussi éveillés que ses chevres, & sans nuire à leur santé.

On ne sçait pas de quelle maniere il leur en fit prendre, ni comment il l'accommoda ; mais il leur en fit prendre avec un succès merveilleux : les Moines passerent les nuits dans leurs exercices spirituels, sans dormir & sans être incommodés le moins du monde. Ils avoient la tête nette, ils étoient guais, mangeoient avec appétit, jouissoient d'une santé parfaite.

Cette découverte ne fut pas long-tems renfermée dans l'enclos du Monastere. On en fit part aux amis. Les Sçavans en essayerent & s'en trouverent bien. Ils avoient qu'ils n'avoient jamais étudié plus aisément, que les questions les plus épineuses s'aplanissoient sans peine, & qu'ils passaient les jours & les nuits sans s'appercevoir du travail.

L'usage du Caffé s'est répandu de tous côtez avec une rapidité surprenante, malgré tout ce que les Muphtis pûrent faire pour l'empêcher.

De l'Arabie il passa en Perse & en

Egypte ; de-là il pénétra dans l'Asie mineure , & vint à Constantinople. A la fin les Médecins & les Muphtis en prirent , & il s'établit un nombre prodigieux de lieux publics où on alloit en prendre & passer une partie de la journée à converser & à jouïr aux Echecs & autres jeux qui sont à la mode chez les Turcs , parce qu'on étoit assuré de trouver bonne compagnie dans ces lieux.

Les Marchands Chrétiens y alloient comme les Turcs ; ils y passoient agréablement quelques heures , & en bûvant du Caffé , ils parloient de leur négoce , & faisoient leur commerce.

Ces Marchands s'y étant accoûtumés en porterent l'usage chez eux. On vit des maisons de Caffé dans toutes les Villes de commerce maritime de France , d'Angleterre , de Hollande , sur tous les Ports de la mer Baltique , & à la fin dans l'intérieur de tous ces païs.

Les François toujours ardens à imiter leurs Voisins , ne furent pas les derniers à en prendre. Il vint de Marseille à Paris , il y eut diverses fortunes. A la fin il s'y est si bien établi , que bien des gens ont fait leur fortune dans le débit de cette boisson.

1700.

Dans les premiers tems il n'y avoit que des Arméniens qui faisoient ce commerce. Les François s'en sont mêlez avec succès , & on voit à présent dans cette grande Ville une infinité de Caffez très-propres , bien éclairéz la nuit , & très-bien ornez , où se rendent des gens de toute qualité pour converser , & pour joüier à quelques jeux innocens , comme les Echecs & les Dames , en prenant du caffé. Il sert de déjeûner , on le prend au lait , avec un petit pain fait exprès pour cet usage. On le prend en sortant de dîner , on en prend le soir pour pouvoir attendre plus aisément le souper. Un dîner paroîtroit estropié , s'il n'étoit pas accompagné du caffé.

Ceux qui ne veulent ou qui ne peuvent pas aller aux Caffez publics en font venir chez eux ou en font dans leurs maisons. Les Prêtres , les Moines , les Religieuses ne pouvoient plus s'en passer , cette boisson étoit devenuë absolument nécessaire , on s'exposoit à de grandes maladies quand on manquoit d'en prendre.

Tout le caffé venoit à Paris par la voye de Provence , & dans ces commencemens il étoit extrêmement cher. On l'a vendu à Paris jusqu'à quarante écus

la livre. Il est vrai que peu de gens en 1700. ont acheté à ce prix, mais il est vrai qu'on en a acheté; je tiens d'une personne de probité l'histoire que je vais rapporter.

Cet homme étoit dans la boutique d'un des plus fameux Epiciers de la rue des Lombards, lorsqu'une Dame de qualité fit arrêter son Carosse devant cette boutique, & demanda qu'on lui montrât du café. Le Marchand lui en porta aussi-tôt une boîte. Elle l'examina, en parut contente, & demanda le prix. Le Marchand lui dit qu'il valoit quatre-vingt francs la livre.

La Dame lui rendant la boîte lui dit poliment: Monsieur, quand nous nous connoîtrons mieux, vous sçavez que je ne suis pas femme à prendre de tel café, il me faut autre chose. Le Marchand lui répondit qu'il avoit de quoi la satisfaire, que le prix en faisoit la difference. Que cela ne vous inquiète pas, lui dit la Dame, donnez-moi seulement ce que vous avez de plus beau.

Le Marchand passa dans son arriere boutique, & mettant le même café dans une autre boîte, il le porta à la Dame, qui comme s'y connoissant en perfection, ne l'eût pas plutôt envisagé

1700.

qu'elle lui dit : Celui-ci me plaît , vous voyez que je m'y connois un peu , combien vaut-il ? Le Marchand lui dit qu'il valloit quarante écus. Pesez la boëte , répliqua la Dame , je la prendrai touté. On la pesa , & la Dame paya : n'est-ce pas s'y connoître ?

Ce prix exorbitant n'a pas duré , on l'a eu à bien meilleur marché , & si la Compagnie des Indes ne se fût pas emparée de ce commerce privativement à tout autre , & que le caffé eût été marchandise libre , en payant au Roi les droits d'entrées , il y a long-tems qu'il seroit à un prix raisonnable , & que la consommation auroit été bien plus grande.

Les Malouins ont été les premiers de nos François qui ayent trafiqué du caffé à Moka , & qui l'ayent apporté en droiture en France.

Deux de leurs Vaisseaux armez entreprirent ce voyage en 1709. Ils firent quelques prises considérables sur leur route , & conclurent un Traité de Commerce avec le Gouverneur de Moka. Ils rapporterent une quantité considérable de caffé , avec toutes les instructions nécessaires pour se bien servir de ce simple.

On peut dire qu'on leur a l'obligation toute entière de l'introduction de ce breuvage , sur lequel les Médecins ont tant écrit & tant parlé pour & contre. Je ne prétends pas les approuver ni les blâmer. L'usage doit en être le meilleur juge , & les différentes constitutions des personnes doivent décider sur ce qui convient aux uns & nuit aux autres.

Ce qu'il y a de certain , c'est que le café fait le fond d'un commerce très-considérable , qui s'augmentera à proportion que l'usage s'introduira davantage.

Mais ceux qui en retirent un profit plus sûr & plus grand sont les Arabes de Moka qui le vendent cher , & chez qui on le va chercher l'argent à la main , ou avec des marchandises précieuses & de leur goût.

Les Hollandois qui sont d'habiles Commerçans , songerent à la fin à cultiver l'arbre qui produit le café chez eux à Batavia. Ils en firent venir quelques jeunes pieds de Moka , les cultivèrent à Batavia , & ils y réussirent assez bien ; mais le café qu'ils produisirent étoit bien éloigné de la bonté de celui de Moka , soit que le terrain n'y

1700. fût pas propre , soit qu'ils n'entendissent pas la culture de l'arbre , ou la préparation du fruit , leur café n'approcha jamais de la bonté de celui d'Arabie.

Ce fut des Caffez de Batavia dont on porta quelques pieds à Surinam & à Barbiche , Colonies Hollandoises sur la côte de la Terre ferme de l'Amérique Méridionale , & c'est des Caffez de Surinam que les François de la Colonie de Cayenne ont eu ceux qu'ils ont cultivez dans leurs terres depuis 1722.

On en a l'obligation à M. de la Motte Aigron , Lieutenant de Roi de cette Isle. Cet Officier ayant été envoyé à Surinam , Colonie Hollandoise à quatre vingt lieuës de Cayenne , pour conclure un Traité avec le Gouverneur Hollandois pour les Soldats déserteurs des deux Nations ; il y vit les arbres qui portent le café. Il s'informa de la maniere qu'on le cultivoit , il l'apprit ; mais il scût en même-tems qu'il étoit deffendu sous peine de la vie d'en vendre ou d'en donner un seul grain aux Etrangers , avant qu'il eût été passé au four , afin d'en faire mourir le germe , & empêcher par-là qu'il fût propre à produire un arbre.

Cette précaution est tout-à fait inu-

tile. Les Arabes ne s'en sont jamais ser- 1700.
vis. Ils sçavent, & tout le monde le
sçait comme eux, que dès que le caffè
est seché & durci au soleil, son germe
est sec, & par conséquent qu'il n'est
plus propre à produire; soit qu'il soit
réellement mort, soit que la matiere
qui l'environne soit devenuë tellement
dure qu'il n'ait plus la force de la percer
& de se faire un passage pour pousser
hors de séve. L'on remarque la même
chose dans le Cacao.

Il est surprenant que les Hollandois
ayent donné dans cette erreur. Ils ont
vû comme les Arabes préparent leur
caffé. Ils sçavent que ces peuples ont au-
tant ou plus d'interêt que tout le reste
du monde, d'empêcher que cet arbre
ne se provigne dans les autres païs, &
qu'ils n'ont pourtant jamais songé à le
passer au four. Ils sont trop sages pour
donner dans cette ineptie. Ils sont assu-
rez qu'il suffit que les graines du caffè
soient séchées au soleil pour être hors
d'état de germer; ainsi ils n'ont eu garde
de prendre cette peine inutile. D'où
vient donc ce raffinement de politique
dans les Hollandois de Surinam? Ne
peut-on pas dire qu'il est ridicule, ou
que sans le pratiquer, ils ont voulu faire

illusion à leurs voisins pour les empêcher de songer à cultiver le même arbre ; mais supposons qu'ils ayent été, ou qu'ils soient assez simples pour faire passer leurs caffez par le four, doivent-ils chercher d'autres causes pourquoi leurs caffez sont décriez & méprifez dans le monde ? La raison en saute aux yeux. On ne cherche pas dans le café une poussiere sèche & insipide, telle que seroit celle de cette fève si elle avoit été passée au four, & ensuite rissolée dans une casserole sur le feu qui en auroit fait un charbon ; il faut qu'il y reste quelque chose de sa substance, quelque peu d'une huile amere, en quoi consiste sa bonté. Si cette fève a été dépoüillée de ses principes, premierement par la chaleur du four, & ensuite par un feu encore plus vif dans la casserole, que lui restera-t-il, qu'une substance brûlée, aride & dépoüillée de tous les principes dont on prétend tirer des soulagemens dans bien des maladies. Des pois communs ou des fèves rissolées dans une casserole produiront le même effet, & bien d'autres légumes.

Il faut que le café conserve ses principes pour être bon à ce qu'on en prétend tirer. Ce qu'il faut empêcher,

c'est que ces principes, c'est-à-dire son huile, ne soit ou ne demeure en quantité suffisante pour le gâter depuis qu'il est cueilli jusqu'à ce qu'il soit mis en œuvre; & c'est ce qui se fait infailliblement quand on le fait sécher modérément au soleil; les Arabes n'en font pas davantage, & c'est tout ce que doivent faire ceux qui cultivent le café dans l'Amérique.

M. de la Motte Aigron seroit revenu à Cayenne sans y apporter du café en cosse nouvellement cueilli, s'il n'eût rencontré un François nommé Mourgues, ci-devant Habitant de Cayenne, qui s'étoit retiré chez les Hollandois pour quelques raisons. Il lui parla, l'exhorta à revenir parmi ses Compatriotes, & pour l'y engager il lui promit l'économat de son Habitation, avec des appointemens considérables, pourvu qu'il lui fit avoir seulement une livre de café en cosses qui n'eussent pas été au four.

Malgré le risque qu'il y avoit pour Mourgues, s'il avoit été découvert, le plaisir de revenir parmi ses Compatriotes, & l'établissement qu'on lui proposoit, le firent résoudre à contenter M. de la Motte Aigron. Il trouva moyen d'a-

1700. voir une livre de café en coffes tout frais cueilli, & ils partirent sans que leurs coffres eussent été visitez. On crut devoir cette politesse à un Officier qui venoit de faire un Traité avantageux aux deux Nations.

M. de la Motte Aigron fit semer mille ou douze cens fèves de ce café dans son Habitation, & sous la conduite de Mourgues, ils vinrent en perfection, & en moins de trois ans ils rapportèrent de très-beau fruit. Il en donna aussi à d'autres Habitans qui les cultiverent avec un succès égal. De sorte qu'il y en a présentement un très-grand nombre dans cette Colonie.

Je ne crois pas qu'ils se soient avisez de faire sécher leurs caffez au four, ou s'ils ont été assez mal avisez pour le faire, ils ne doivent point chercher d'autre cause du décri où ils sont. Nous parlerons plus bas de la maniere dont se servent les gens sages pour préparer leurs caffez, qui n'est autre que celle que les Arabes mettent en usage, & dont tout le monde est content.

Les Habitans de la Martinique n'ont cultivé les caffez que quelques années après ceux de Cayenne. Ils en ont l'obligation à M. Desclieux, Lieutenant

de Roi de cette Isle, homme d'esprit, de 1700.
valeur & de conduite, qui s'étant trou-
vé à Paris quelques années après que
les Hollandois eurent envoyé au Roi
deffunt deux arbres de caffè de Moka,
en obtint deux jeunes pieds du Direc-
teur du Jardin Royal. Il les apporta à
la Martinique avec un très-grand soin,
les mit en terre dans son Habitation,
les cultiva avec attention, & quand ils
produisirent des fruits, il en fit semer
dans ses terres, il en donna libéralement
à tous ceux qui en voulurent, & par là
il répara les pertes que les Habitans
avoient soufferts par la mort des Cacao-
tiers, qui avoient ruiné plus de la moi-
tié des Habitans de cette Isle.

On peut dire que sans ce secours ines-
peré la Martinique étoit absolument
perdue, car tout le monde n'est pas en
état de faire des Sucrieries. Il faut des
terrains vastes, il faut qu'ils soient à
portée des embarquemens; il faut des
dépenses très-considérables pour les
mettre sur pied. Tel Habitant subsis-
toit à son aise avec une Cacaotiere,
que la mort de ces arbres réduisit en
moins de rien à la mendicité.

Ce malheur arriva en 1727. il fut
précédé par un horrible tremblement

de terre qui dura plusieurs jours, & qui eut des secouffes si violentes, que les montagnes furent ébranlées jusques dans leurs fondemens; les bâtimens les plus solides furent ou renversez, ou entre-ouverts, & les Cacaotiers moururent en peu de tems, sans qu'il ait été possible d'y apporter remède, ou d'en faire naître d'autres, même dans le peu de terres vierges qu'il y a encore dans l'Isle.

Ce tremblement de terre commença le 7. Novembre 1727. & se fit sentir à diverses reprises pendant un tems très-considérable.

La culture des cassees a réparé en partie la perte des Cacaotiers; car le caffè est devenu tellement à la mode, que les Médecins même se sont laissez entraîner au torrent, ils l'ont approuvé, ils l'ont confirmé par leur exemple. Il ne s'agit plus que de sçavoir lequel est le meilleur, ou de celui de Moka ou de celui de la Martinique; car pour celui de l'Isle Bourbon, quoique puisse faire la Compagnie, il n'est pas du goût des connoisseurs. Celui de Cayenne n'est pas estimé. Il ne reste donc que celui de la Martinique, dont on a fait des épreuves à Paris en présence des personnes

d'un rang très-distingué , & des plus habiles connoisseurs, qui n'y ont trouvé aucune différence d'avec celui de Moka. 1700.

Quand nous supposerions que le café de la Martinique n'auroit pas par lui-même à présent toute la perfection qu'on suppose dans celui de Moka, soit parceque les arbres sont encore jeunes, soit parceque les Habitans n'ont pas été assez instruits dans les commencemens de la maniere dont ils le devoient préparer; il est certain que ces défauts se sont corrigez, & qu'ils se corrigent tous les jours. Les arbres se fortifient en vieillissant, & portent de plus beau fruit. On remarque que les fèves sont mieux nourries, & plus remplies de cette huile, ou pour mieux parler, de ce baume qui en fait toute la bonté. Cela est si vrai qu'on le voit nager sur les tasses après qu'on y a versé la liqueur, ce qu'on ne remarque point dans le café de Moka apporté en Europe, parcequ'il est trop vieux, & que le long-tems qu'il a été cueilli, l'a fait dessécher entièrement.

Cet inconvénient n'est point à craindre dans celui de la Martinique. On le peut avoir tout frais plusieurs fois l'an-

— 354 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. née, & comme on en fait deux récoltes
régliées toutes les années, on peut en
avoir toujours de frais; car c'est une er-
reur de croire que le café doit être
vieux pour être bon. Dès qu'on con-
viendra que sa bonté consiste dans son
huile, il faudra convenir que plus cette
huile s'y trouvera abondamment, &
plus il sera bon, il sera excellent; or
il est certain qu'il y a plus d'huile dans
un café récent que dans un qui est
vieux & sec; par conséquent le café de
la Martinique que l'on peut avoir deux
ou trois mois après qu'il a été détaché
de l'arbre, est sans contredit le meil-
leur.

Il est vrai qu'il est plus amer, c'est
une marque que ses principes sont moins
altérés, c'est se plaindre qu'il est trop
bon. D'ailleurs, cette amertume est fa-
cile à corriger. Il n'y a qu'à le faire
cuire un peu davantage, ou le charger
d'un peu plus de sucre. Mais il y a des
gens, qui à l'exemple des Turcs, n'y
veulent point de sucre; on ne force
personne, l'amertume leur fait plaisir,
ils sont maîtres de leur goût. Combien
en voit-on qui se sont accoutumés à
mâcher de la rhubarbe, dont l'amer-
tume est infiniment plus désagréable que
celle du café?

Le café de Moka n'a pas tant d'amertume que celui de la Martinique ; cela est vrai , & cela ne peut pas être autrement , il a toujours au moins deux ans quand il arrive dans les Ports de France , & il en a trois & souvent davantage quand on l'achete dans les bureaux de la Compagnie , il est alors très-sec , ses principes , son huile sont desséchés , perdus , évaporés. Que reste-t'il , qu'une matière sèche & aride , que le feu acheve de mettre en charbon , qui n'a par conséquent plus d'amertume , & qui ne demande plus ou presque point de sucre.

Les Turcs , à qui on ne peut refuser sans injustice la qualité de bons connoisseurs en fait de café , quoique accoutumés à celui de Moka , qui leur vient par l'Egypte , & ensuite par mer , jusqu'à Constantinople , achètent celui de la Martinique , que les Négocians de Provence leur portent par mer dans toutes les Echelles de Commerce , & s'en trouvent bien. C'est un fait , & c'est en même-tems une preuve incontestable de la bonté de ce café , car ils sont aussi délicats que nous , & ils s'y connoissent mieux que nous. En faut-il davantage pour détruire la prévention où l'on est

1700. à Paris que le café de Moka est infiniment au-dessus de celui de la Martinique, sur tout à présent que le café de la Martinique est par la bonté du Roi une marchandise libre, qui ne paye plus que deux sols par livre de droit d'entrée, & que l'on a communément chez tous les Marchands à 28 sols la livre, & que l'on pourra avoir dans peu à moins, quand on aura fait connoître aux Habitans de la Martinique qu'ils doivent se contenter de le vendre sur les lieux à un prix raisonnable, puisqu'il leur coûte si peu, & qu'ils sont en état d'en faire une quantité prodigieuse; car il n'en est pas du café comme du sucre, de l'indigo, du roucou, & des autres marchandises que l'on fabrique aux Isles. Il faut des établissemens qui coûtent beaucoup, & que tout le monde n'est pas en état de mettre sur pied, au lieu que rien n'est plus aisé que de cultiver le café.

L'arbre qui le produit n'est point délicat comme le Cacaotier, il se cultive le plus aisément du monde. Les terres maigres & usées, dont on ne peut plus rien tirer lui sont bonnes, il y vient à merveille, & fait un très-bel arbre.

Les graines que l'on veut semer ne doivent point avoir été séchées au so-

leil , encore moins au four , l'un & l'autre feroient mourir le germe. Lorsquels ne font pas tout récemment détachés de l'arbre , & même avant leur parfaite maturité, on les doit faire tremper dans l'eau pendant 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 fève & de pousser.

On les sème ordinairement dans une caisse remplie de bonne terre , c'est-à-dire , dont on a tiré les pierres & le gros sable. On les couche sur leur plat , & on les couvre de terre légèrement , afin que le germe ait moins de peine à la percer. On les tient à l'ombre sous quelques arbres qui empêchent la trop grande ardeur du soleil , sans empêcher la rosée.

On éloigne les fèves les unes des autres d'environ trois pouces , & on a soin de les arroser tous les jours , mais de maniere à ne les pas découvrir. Il faut attendre sept ou huit jours avant que le germe paroisse : alors il rompt la fève qui le renfermoit , & pousse une tige délicate , dont l'extrémité est couverte des parties de la fève rompuë. Il ne paroît dans cet état que comme un pistil ,

1700. dont la tête en se déveløppant se change en deux feüilles. La tige continuant de croître , pousse deux autres feüilles de son centre ; à mesure qu'elle croît , le nombre des feüilles croît aussi , elles sont toujours couplées.

Quand ces tiges sont arrivées à la hauteur de sept ou huit pouces , & qu'elles ont huit ou dix feüilles , on prend un tems de pluye , ou d'une rosée abondante , & on les transplante dans le terrain qu'on leur a préparé en le foüillant bien profondément , & bien nettoyé de toutes les racines. On observe une distance de sept à huit pieds , entre chaque tige que l'on met en terre , on les place en quinconge , & autant qu'il est possible , on prend garde qu'ils ne soient point exposez au vent du Nord.

Cet arbre croît assez vite pourvû qu'on ait soin qu'il ne soit point suffoqué par les herbes que la terre produit trop abondamment dans ces pais chauds & humides.

Il vient naturellement fort rond. Ses branches ou ses rameaux croissent avec beaucoup de régularité , & font un effet fort agréable. A quinze ou dix-huit mois le tronc a plus de deux pouces de diamètre , & il aalors plus de huit pieds

de hauteur, y compris celle de la principale tige; il commence alors à donner du fruit en petite quantité à la vérité, les gens sages le font tomber, afin que l'arbre se fortifie davantage.

On ne peut mieux comparer ces fruits qu'à une cerise, fort adhérente à la branche où elle est attachée, & d'un assez beau rouge. Il change de couleur à mesure qu'il approche de sa maturité; il devient noir, ou du moins fort tanné, c'est la marque qu'il est tems de le cueillir.

Cette peau rougeâtre ou presque noire, renferme deux fèves jumelles accolées l'une à l'autre, qui sont encore un peu molles & gluantes; c'est là le véritable tems de les prendre & de les semer, il n'est point alors besoin de les faire tremper, le germe perce alors facilement son enveloppe.

A mesure que cette peau se sèche, elle devient comme un parchemin qui tombe de lui-même, & après ce dépouillement les deux fèves jumelles paroissent jointes ensemble, & séparées seulement par une pellicule mince & délicate qui tombe d'elle-même, & qui laisse voir les deux fèves.

C'est de cette pellicule que l'on com-

1700. pose en Arabie le café à la Sultane : ce breuvage si précieux, si recherché, & qu'on trouveroit sans peine à la Martinique, où l'on cultive une si grande quantité de caféz. Il est vrai que le transport en Europe en paroît très-difficile, & peut-être même impossible. Mais que ne fait-on point quand il s'agit de faire voir dans un pays éloigné une chose rare, & de gagner de l'argent? car il est hors de doute que ces pellicules seroient vendues bien plus que le poids de l'or, & que tout ce qu'il y a de plus précieux au monde? Qui sçait si quelque habile homme n'y découvriroit point quelque remède spécifique pour quelque maladie contre laquelle la Médecine a échoué jusqu'à présent. Il est vrai que l'approbation des Médecins seroit difficile à obtenir, car ils ne s'éloignent pas aisément des routes battues parmi eux, mais on trouveroit peut-être avec eux des accommodemens, & comme ils sont pleins de raisons, en leur laissant la direction & l'application du remède, on viendroit à bout de le mettre en usage. Quelles contradictions n'ont pas eu le Tabac, l'Hipécacuaana, & autres grands remèdes & spécifiques excellens, la patience a tout surmonté,

surmonté , & pourvû que les femmes 1700.
s'en mêlent , le succès est assuré. En
faut-il davantage pour engager les Ha-
bitans de la Martinique à faire voir à
Paris une chose si rare ?

Les fèves étant cueillies doivent être
mises en tas , couvertes d'une natte ,
& chargées de quelques planches avec
des pierres dessus , pour les tenir en
sujétion dans un lieu à l'abri de la
pluye , du vent , de l'humidité & du
soleil. Cette préparation leur est néces-
saire pour consommer lentement une
partie de l'huile qu'elles renferment ,
qui a une âpreté & une odeur de verd
défagréable quand il y en a trop.

Au bout de sept ou huit jours les
Arabes les mettent à l'air , & font pas-
ser un gros rouleau pesant de bois ou
de pierre , pour dégager les fèves de la
peau qui les renferme , & puis ils les
exposent au soleil , les remuent & les
vanent pour séparer les fèves , & les
nettoyer de la pellicule & des restes
de l'enveloppe qui pourroient y être
adhérens.

Je crois que les Habitans de la Mar-
tinique suivent à peu près la même mé-
thode , ou quelqu'autre équivalente ;
mais tous ne sont pas attachez si scru-

1700. puleusement à suivre ces règles, & c'est d'eux que sont venus à Paris des caffez imparfaits, de mauvais goût, qui ont porté un grand préjudice à ceux qui étoient bons, & qui avoient toutes les qualitez nécessaires pour aller de pair avec celui de Moka, venus par la voye de Marseille, que l'on regarde comme le meilleur, peut-être uniquement parce qu'il est plus récent que celui de la Compagnie, qui a été bien plus longtems en mer. Quand les Habitans de la Martinique voudront avoir l'attention nécessaire pour perfectionner leurs caffez, il est certain qu'ils y réussiront à merveille, & qu'ils détruiront la mauvaise opinion que l'on en a.

Revenons à présent à la culture & à la description du caffé.

Cet arbre fleurit deux fois l'année; les fleurs qui précèdent les fruits ressemblent si fort à celles de nos pêchers, qu'il est aisé de s'y méprendre.

Les fruits suivent les fleurs, & sont attachez au pied de l'arbre & à ses branches par un pédicule fort court.

On en fait deux récoltes chaque année. Celle d'hiver dans les pais situez au Nord de la Ligne, se fait au mois de Mai; & celle d'esté au mois de Novembre.

On a vû des Caffez à Cayenne, qui 1700.
à l'âge de cinq ans avoient dix - huit
pieds de hauteur, & qui donnoient jus-
qu'à sept livres de fruit par récolte.
On prétend avec raison que ces produc-
tions sont excessives, & qu'elles épui-
sent bien-tôt l'arbre & le font mourir.
On peut y remédier aisément en fai-
sant tomber une partie des fleurs, celles
qui resteront produiront de plus beaux
fruits sans énerver l'arbre. Cinq livres
à chaque récolte doivent contenter un
Habitant raisonnable, & quand il ne
les vendroit que dix sols la livre, il
me semble qu'un arbre qui coûte si peu
à entretenir, & qui donne cent sols par
an à son maître, paye abondamment le
terrain où il est planté, & la peine qu'il
y a à l'entretenir & à façonner ses
fruits.

Au reste, cet entretien est très-peu
considérable, dès que l'arbre couvre
sa terre, les mauvaises herbes n'y peu-
vent plus croître. C'est la seule peine
qu'il donne; car je ne compte pour
rien le soin qu'un Habitant habile doit
se donner de faire bêcher la terre une
ou deux fois par an autour du pied, en-
viron quatre pieds en quarré, afin que
les pluyes & les rosées la pénètrent plus
aisément.

1700.

On peut planter des patates entre tous les arbres ; elles empêcheront les mauvaises herbes de pousser , & donneront une racine dont on ne peut guères se passer dans le país , puisqu'elle sert de pain dans bien des endroits , qu'elle est très-agréable au goût , & d'une digestion aisée , quoique fort nourrissante ; j'en ai parlé amplement en un autre endroit.

Les caffez de la Martinique l'emportent sans contredit sur tous les autres , & vont de pair avec ceux de Moka , au jugement des gens habiles & qui ne sont pas prévenus.

M. de la Guarigue Survilliée , ancien Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine , & Colonel des Milices de la Cabesterre de la Martinique , a été un des premiers à qui M. Desclieux a fait part de son cassé qu'il avoit apporté du Jardin Royal de Paris. Il en eut un soin tout particulier , & il y a réussi à merveille ; il n'en avoit encore qu'un petit nombre de pieds qui portoient du fruit , lorsque M. Blondel Intendant des Isles se trouva chez lui , & vit ces arbres. Il en fut si content qu'il fit dresser un acte en bonne forme de l'état de ces arbres. J'en vais donner la

copie au Public, telle que M. de Sur-
villiée me l'a envoyée, avec un dessein
d'un rameau d'un de ces arbres. 1700.

M. Blondel, Intendant de Justice, Police, Finances & Marine des Isles du Vent, s'étant trouvé aujourd'hui au Quartier de Sainte Marie à la Cabes-terre de la Martinique, chez M. de Survilliée, ancien Colonel des Milices de la même Isle, a vû dans son jardin plusieurs pieds de café, & entr'autres neuf arbres qui sont hors de terre depuis vingt mois, suivant le rapport dudit sieur de Survilliée; & ayant examiné attentivement un de ces neuf arbres, qui sont à peu près d'une grandeur & d'une force égale, il a trouvé d'une tige fort droite, dont le diamètre à fleur de terre est 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 est à quatre pouces au-dessus de la première. La troisième a trois pouces au-dessus de la seconde, & ainsi de suite en diminuant proportionnellement jusqu'à la cime. Les branches toujours de deux en deux, diamétralement opposées, & sortant de la tige par dif-

1700. férens rumb de vent au nombre de cinquante-huit, ce qui forme un arbre des plus agréables à la vûë, bien garni, d'une figure ronde depuis le bas jusqu'au haut, & finissant en pain de sucre.

La moyenne branche a vingt-neuf, & les nœuds moyens proportionels plus de vingt fruits nouez.

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

Les feuilles sont à peu près comme celles de nos cerisiers, dans la forme & dans la couleur, mais un peu plus épaissies, plus lisses & plus dentelées aux extrêmitéz. Elles sont tombantes, & sortent de chaque nœud des branches de deux en deux, ainsi quatre branches sortent de la tige.

Les fleurs sont d'une odeur douce & très-agréable, & ressemblent à celles du Jasmin commun, ou plutôt à celles du Pêcher. Elles sortent de chaque nœud des branches; ces nœuds sont si près les uns des autres, que lorsque l'arbre est en fleur, la branche paroît faire une guirlande fort garnie.

Les fruits sont de la figure des Jujubes, d'abord d'une couleur verte, qui

devient rouge, & ensuite brune, lorsqu'il approche de sa maturité. 1700.

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

Les productions de cet arbre seront extrêmement abondantes, ce qui ne se pourra sçavoir au juste que quand les fruits seront cueillis, parceque cet arbre pourroit bien ressembler à quantité d'autres, qui souvent sont chargez de fleurs & même de fruits noüez, 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 à présent dans la Martinique plus de deux cens de ces arbres qui portent fleurs & fruits; & plus de deux mille moins avancez, & quantité d'autres dont les graines sont seulement hors de terre; de sorte que l'on peut esperer que ce sera une culture favorable aux Habitans des Isles du Vent. Fait à Sainte Marie de la Martinique chez M. de Survillée, le 22. Février 1726. *Signé*, Blondel Jouvencourt.

Fin du Certificat.

1700.

Le même M. de Surveillée m'a mandé en m'envoyant ce Certificat , que les neuf arbres dont il est parlé ci-dessus , ont produit dans une année quarante-une livres & demie de café bien séché , outre plus de deux mille graines qu'il a donné à ses amis pour planter , & sans compter celles qui ont été volées.

Il m'assûra encore qu'il en eût recueilli quatre fois autant sans les fourmis & les puchons , qui ont fait tomber les fleurs & les fruits.

On peut juger de là quelle peut être la production de cet arbre , & combien il doit être utile aux Habitans , & les récompenser avantageusement de la perte de leurs Cacaotiers.

M. de Surveillée en avoit en 1726. plus de trente mille pieds qui commençoient à porter , & plus de vingt mille qui devoient porter incessamment.

Comme il n'est pas le seul qui a planté des cafés dans cette Isle , & que tous les Habitans sont laborieux & intelligens , & que d'ailleurs le terrain & le climat y sont très-propres , on doit esperer qu'ils sont à présent en état d'en fournir toute la France , & même plus que toute l'Europe n'en

pourra consommer , & qu'il devien- 1700.
dra à un prix si modéré que tout le
monde s'en fera une habitude , & mê-
me une nécessité , ce qui augmen-
tera infiniment la consommation du
sucre.

On prépare le café de tant de ma-
nieres , qu'il me paroît inutile de dire
ici comment on le prépare dans les
pays où il croît. Il faut laisser la li-
berté à tout le monde , & se souvenir
seulement que pour prendre de bon
café il ne faut point épargner la do-
ze , & ne le faire brûler que modéré-
ment.



CHAPITRE XVII.

Du Cacao , de sa culture , de ses propriétés , des différentes manieres d'en composer le Chocolat , & de s'en servir.

Monsieur de Cailus Ingénieur Général des Isles Françaises & Terre-ferme de l'Amérique , vient de publier un Traité si complet du Cacao sous le titre d'Histoire naturelle du Cacao , qu'il semble que j'aurois dû me dispenser de donner au Public les remarques que j'ai fait sur cette matiere.

En effet , il est difficile d'entrer dans un détail plus curieux , plus exact & mieux circonstancié que le sien , écrit avec plus de pureté , & dans des termes de Botanique & de Pharmacie aussi bien choisis. Il a parlé en Maître , & semble avoir épuisé la matiere. Il a demeuré plusieurs années aux Isles , il s'y est fait une Habitation où il a cultivé le Cacao , & il s'étoit posté au centre de la Martinique dans un endroit très-pro-

pre à la culture des arbres qui portent ce fruit , qu'il a suivi dans toutes les circonstances avec une exactitude merveilleuse. 1700.

J'avois vû ses Remarques avant qu'il les fit imprimer , & il avoit eu les miennes entre les mains pendant un assez long-tems , aussi-bien que mon Traité du Sucre , qui auroient été imprimées bien auparavant les siennes , si mes incommodités ne m'en avoient point empêché. Cela ne gâtera rien , le Public aura deux Traitez au lieu d'un. Il trouvera dans l'un ce qui aura échappé à l'autre ; car j'ai demeuré bien des années aux Isles , j'ai eu la conduite de nos biens pendant plus de dix ans ; & comme il paroît par ce que j'ai écrit sur bien des matieres , qu'on ne peut guères avoir été plus laborieux & plus curieux que je l'ai été , pour m'informer de tout ce qui regarde les Isles , j'espère qu'on trouvera encore la même chose dans ce que je vais dire du Cacao.

Le Cacao est le fruit d'un arbre appelé Cacoyer ou Cacaotier. On dit Caco & Cacoyer aux Isles. On dit Cacao & Cacaotier par tout ailleurs. Les François qui sont les derniers établis à l'Amérique ne doivent pas , ce me semble , joiir du

1700 privilege d'imposer des noms ; cela est dû aux Espagnols , puisqu'ils ont découvert le Pais ; & puisqu'ils disent Cacao , je le dirai comme eux.

D'ailleurs il me paroît qu'en disant & écrivant Cacao & Cacaotier , on empêche de confondre deux fruits & deux arbres très-differens en grandeur , en feuilles & en fruits qui sont les Cocotiers & les Cacaotiers , dont les premiers produisent les grosses noix , appellées Cocos , & les autres les Cacaos , dont on fait le Chocolat.

Le Cacao est aussi propre à l'Amérique , que le Caffé l'est à l'Arabie , & le Thé à la Chine & autres pais voisins.

Les Américains s'en servoient avant que les Espagnols entrassent dans leur pais ; ils en faisoient leurs délices , & y étoient tellement accoûtumés , qu'ils regardoient comme la dernière de toutes les miseres de manquer de Chocolat , qui est le breuvage composé de ce fruit. C'est d'eux dont les Espagnols en ont appris l'usage & la préparation qu'ils ont ensuite perfectionné en y mêlant plusieurs ingrédiens qui le rendent plus agréable au goût & à l'odorat , que n'étoit celui dont les Indiens se servoient ; nous exa-



Cacaotier
ou
Cacoyer.

Feuille de Cacoyer d'environ

le tiers de sa grandeur ordinaire.

minerons ci-après s'ils ont bien ou mal 1700.
fait.

Les arbres qui portent le Cacao croissent naturellement & sans culture dans une infinité de lieux de l'Amérique, qui sont entre les deux Tropiques. On en trouve des Forêts entières aux environs de la Riviere des Amazones, sur la côte de Caraque & de Cartagene, dans l'Isthme de Darien, dans le Jucatan, les Hondures, les Provinces de Guatimala, Chiapa, Soconusco, Nicaragua, Costaricca & bien d'autres endroits qu'il seroit trop long de rapporter. Les Isles de Couve ou Cuba, Saint Domingue, la Jamaïque & Port-Ric en ont quantité qu'on regarde à présent comme sauvages, par rapport à ceux que l'on cultive, quoique dans la verité les fruits des uns & des autres soient également bons; & que s'il y avoit quelque préférence à donner, je la donnerois assurément aux sauvages, & je ne suis pas seul de ce sentiment.

Les Antilles que l'on appelle petites Isles par rapport aux quatre grandes dont je viens de parler, n'ont pas été privées de ce fruit, sur tout la Martinique, la Grenade & la Dominique; & comme on en a trouvé dans ces trois Isles, il peut

1700. y en avoir dans les autres qui sont habitées par les Anglois & par les Sauvages. Il est vrai que je n'en ai point trouvé dans la Guadeloupe, quoique j'aie assez couru les bois de cette Isle; mais cela ne prouve pas qu'il n'y en ait point. Ce qu'il y a de certain, c'est que les arbres de cette espece que l'on y cultive, y viennent en perfection, & rapportent de très-beaux fruits.

Les Cacaotiers sont naturels à la Martinique.

Il faut pourtant avouer que la Martinique est celle de nos Antilles où les Cacaotiers viennent le plus aisément. On en a trouvé crûs naturellement & sans culture dans les bois, dans des endroits, qui assurément n'ont jamais été défrichés, ni habités, qui ne le sont pas encore, & qui, selon les apparences, ne le seront de long-tems. On en a vû dans les Terres d'un Gentilhomme de la Paroisse de Sainte Marie, appelé M. de Merville, qui par leur hauteur, leur grosseur & la beauté de leurs fruits donnoient des marques d'une extrême vieillesse. Un nommé Brindacier fameux chasseur, & plusieurs autres personnes, qui ont été souvent à la chasse des Cochons-Marons, dans les lieux les plus éloignés du bord de la mer, & comme au centre de l'Isle, m'ont assuré d'en

avoir trouvé dans plusieurs endroits ; 1700.
& il est probable que ces arbres se seroient multipliez bien davantage, sans leur extrême délicatesse, & si leurs fruits tombant à terre n'avoient pas été dévorez par les animaux. Ces découvertes fussent, à mon avis, pour prouver que ces arbres croissent aussi naturellement & aussi-bien à la Martinique que dans tout le reste de la Terre-ferme de l'Amérique.

Malgré ces avantages les François n'ont commencé à les cultiver que vers l'année 1660. Un Juif nommé Benjamin Dacosta fut le premier qui planta une Cacaotiere, c'est-à-dire, un plan ou verger de ces arbres ; mais les Isles ayant passé des mains des Seigneurs particuliers & propriétaires en celles de la Compagnie de 1664. les Juifs furent chassés, & cette Cacaotiere étoit enfin tombée au sieur Guillaume Bruneau, Juge Royal de l'Isle en 1694.

Cependant comme le Cacao n'étoit pas une Marchandise d'un bon débit en France, parceque le Chocolat n'y étoit pas fort en usage, & qu'il étoit chargé de très-gros droits d'entrée, les habitans ne s'attachoient qu'au Sucre, au Tabac, à l'Indigo, au Rocou, au Cot-

1700. ton, & autres semblables marchandises, dont le débit étoit facile & avantageux par la grande consommation qui s'en faisoit en Europe.

Le Chocolat étant enfin venu à la mode, & le Cacao trouvant des débouchemens de tous côtez, on songea sérieusement à cultiver les arbres qui produisent le Cacao vers l'année 1684. c'est à peu près l'âge des Cacaotieres, qui ont suivi de plus près celle de Benjamin Dacosta, & dont le nombre s'augmenteroit tous les jours, si on vouloit faire un peu d'attention sur ce que je dirai dans la suite.

Le Cacaotier sauvage, c'est-à-dire, celui qui n'est point cultivé, vient fort grand, fort gros & fort branchu; on arrête celui que l'on cultive de maniere qu'il n'excede pas douze à quinze pieds de hauteur, non-seulement afin d'avoir plus de facilité à cuëillir le fruit, mais encore afin qu'il soit moins exposé au vent & au trop grand air; car c'est un arbre d'une délicatesse surprenante. Son écorce est brune, vive, mince & assez adhérente au bois qui est blanchâtre, léger & poreux; il a ses fibres longues, droites, point mêlées, assez grosses, & ne laisse pas d'être souple.

En quelque saison qu'on le coupe, on y remarque beaucoup d'humidité & de sève : ce qui peut venir aussi bien de sa nature que du terrain où il veut être planté, qui doit être de bon fond, frais & humide. Dès qu'en taillant une branche on n'y remarque pas une abondante sève, on peut compter que l'arbre n'a pas long-tems à vivre. 1700.

La feuille est pour l'ordinaire de huit à neuf pouces de longueur ; elle en a quelquefois davantage ; rarement moins, si ce n'est à des arbres avortez ou plantez dans un méchant fond. Elle a dans sa plus grande largeur un peu plus du tiers de sa longueur. Elle est pointuë par les deux bouts, & attachée aux branches par une queue forte & bien nourrie, de deux à trois pouces de longueur. Sa couleur par-dessus est d'un verd vif, & plus chargé par-dessous. Le contour de la feuille, à commencer à son plus grand diamètre jusqu'à sa pointe, est d'une très-belle couleur de chair ; & cette partie est si tendre & si délicate, que le moindre vent, ou les rayons du soleil la gri lent très facilement. Les fibres ou nervures qui soutiennent la feuille approchent beaucoup de celles de la feuille du Cerisier, leur nombre dépend de la grandeur de la feuille.

1700.

On ne voit jamais cet arbre entièrement dépoüillé de ses feüilles, celles qui tombent sont remplacées aussi-tôt par celles qui sont prêtes à paroître.

Fleurs
du Ca-
caotier.

Il fleurit & porte du fruit deux fois chaque année, comme presque tous les arbres de l'Amérique. On pourroit même assurer qu'il produit pendant toute l'année, puisqu'on ne le trouve jamais sans fleur ou sans fruit. Cependant les récoltes les plus abondantes se font vers les Solstices, c'est-à-dire, vers Noël & la Saint Jean; avec cette différence pourtant que celle de Noël est toujours la meilleure.

Si on considère le fruit du Cacaotier il y a lieu de s'étonner qu'un si gros fruit vienne d'une si petite fleur. Je croi que c'est une des plus petites qu'il y ait au monde. Le bouton qui la renferme n'a pas deux lignes de diamètre, & trois de hauteur. On y remarque pourtant dix feüilles lorsqu'il est ouvert, qui forment une petite coupe ou calice, au centre duquel est un petit bouton allongé, cantonné ou environné de cinq filets & de cinq étamines. Les feüilles sont de couleur de chair pâle avec des taches & des pointes rouges. Les filets sont d'un rouge de pourpre, & les éta-

mines sont d'un blanc argenté , & le 1700.
bouton est d'un blanc plus matre : c'est
ce bouton qui produit le fruit. Ces
fleurs n'ont aucune odeur ; elles ne vien-
nent jamais seules , mais toujours par
bouquets , dont la plûpart tombent à
terre , aussi-bien l'arbre ne pourroit ni
soutenir les fruits , si toutes les fleurs
noïoient , ni leur donner la nourriture
nécessaire.

On ne voit point ces fleurs au bout
des branches comme aux arbres d'Eu-
rope , elles sortent depuis le pied de
l'arbre , jusqu'au tiers ou environ des
cinq grosses branches. On remarque
qu'elles naissent aux endroits où il y
avoit eu des feüilles lorsque l'arbre étoit
encore jeune ; comme si ces endroits ,
où l'on voit encore la marque de la
queuë de la feüille , étoient plus tendres
& plus faciles à pénétrer , ou à s'ouvrir
que le reste.

Les fruits qui succedent à ces fleurs
ressemblent à des Concombres pointus
par un bout , partagez dans toute leur
longueur comme les Melons à côtes, par-
femez de petits boutons & autres inéga-
litez. L'écorce de ce fruit selon sa gros-
seur & l'âge de l'arbre qui l'a porté, peut
avoir depuis trois jusqu'à cinq lignes

Fruits
de Ca-
cao.

— 380 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. d'épaisseur, & le fruit entier depuis sept
jusqu'à dix pouces de longueur, sur
trois à quatre pouces de diamètre.

La grosseur de ce fruit fait sentir la
raison pourquoi la nature l'a placé au
tronc de l'arbre & au gros des cinq bran-
ches principales qui sortent de la tête de
l'arbre; car s'il venoit au bout des bran-
ches, il seroit impossible à l'arbre de
soutenir un fardeau si pesant, les bran-
ches romproient, & le fruit seroit
perdu.

On remarque des Cacaos de trois
Cou- couleurs; les uns sont d'un blanc pâle,
leurs des tirant un peu sur le verd; les autres sont
Coffes. d'un rouge foncé; les troisièmes sont
rouges & jaunes. Cela se doit entendre
de l'écorce; car le dedans & les aman-
des qui y sont renfermées, sont toutes
de la même couleur, même substance,
même goût; ce qui fait que ces trois
couleurs ne font pas trois espèces de Ca-
caos. Il n'y en a qu'une seule dans les
Isles comme dans la Terre-ferme, n'en
déplaise à François Ximenés & autres
Ecrivains qui l'ont copié, qui en font
quatre espèces, parce qu'ils ont vû des
arbres de quatre grandeurs différentes,
sans faire réflexion que cette différence
de grandeur & de grosseur peut venir de



*Cosse
de Cacao
d'environ
le tiers de
sa grandeur
ordinaire.*



*Cosse coupée
par le milieu.*



l'âge de l'arbre, du terrain où il est 1700.
planté, de son exposition au soleil, ou
au vent, & des accidens qu'il a eu dans
sa croissance.

C'est peut-être la bévuë de cet Ecri-
vain qui a engagé le Sr Pomet Marchand
Epicier Droguiste de distinguer le Cacao
en gros & petit Caracque, gros & petit
des Isles. Je n'ai jamais entendu parler
de cette distinction, ni en Amérique,
ni en Espagne, ni en Italie. Je conviens
qu'on trouve des amandes de Cacao plus
grosses les unes que les autres, comme
on trouve sur un même Pommier des
pommes de différentes grosseurs; mais
comme on ne s'est pas encore avisé de
faire des différentes espèces de pommes,
à cause de cette seule circonstance,
aussi les gens de bon sens ne doivent
pas faire quatre sortes de Cacaos, à
cause qu'ils trouvent des amandes de
grosseurs différentes. Je leur enseignerai
dans la suite à connoître le Cacao de
Caracque d'avec celui des Isles Antilles
& celui de Saint Domingue, Couve,
& la nouvelle Espagne.

Les Cosses, comme on dit aux Isles,
ou les Gouffes, pour parler plus correc-
tement, sont d'une couleur de chair pâle
par dedans. Elles renferment une sub-

1700. Aman-
des de
Cacao. France, pulpe ou mucilage de couleur
de chair pâle, assez legere, & très-dé-
licate, imbibée d'une liqueur aigrette,
à peu-près du goût des pepins de Gre-
nade.

C'est cette pulpe qui environne les
amandes que nous appellons Cacao ;
elles y sont attachées par de petits fila-
mens extrêmement délicats, qui por-
tent du gros bout de l'amande qui y
portent la nourriture, & la fait croître.

On trouve presque sans y jamais man-
quer vingt-cinq amandes dans chaque
Coffe. Il est très-rare d'en trouver moins,
si ce n'est dans des Coffes avortées, ni
d'en trouver un plus grand nombre.
Les arbres qui sont puissans, bien nour-
ris, & de dix à douze ans, n'en portent
pas plus que les jeunes, mais elles sont
plus grosses ; & c'est toute la différence
que j'ai remarqué dans les Cacaotiers des
Isles du Vent & de Saint Domingue.
Comme je n'ai point vû ceux de la
Côte de Caracque & de la nouvelle
Espagne, je n'en puis pas parler positi-
vement. Je croi pourtant, & avec une
probabilité assez bien fondée, que c'est
la même chose qu'aux Isles, & que la
grosseur des amandes supplée au nom-
bre qui seroit nécessaire pour remplir

la capacité des Coffes, qui sont assurément plus grosses. 1700.

Les Amandes, Graines ou Cacaos des Isles sont longues depuis neuf jusqu'à douze lignes; elles sont plus ovales que rondes, pointuës par les deux bouts, mais inégalement, y ayant un bout plus gros que l'autre, elles ont depuis cinq jusqu'à sept lignes de diamètre. La chair en est blanche, tirant tant soit peu sur la couleur de chair. Elle est compacte, assez pesante pour son volume; lorsqu'on la tire de la Coffe, elle est huileuse & amere, fort douce au toucher & couverte d'une pellicule de même couleur, fort unie.

Lorsqu'on tire de terre des graines qui y ont sejourné deux ou trois jours, & qui se disposent à rompre leur enveloppe, on voit que la substance de l'amande n'est autre chose que deux feüilles plissées & engagées l'une dans l'autre d'une maniere admirable, qui partent d'un petit pistille rond & long d'environ une ligne, posé au gros bout de l'amande, qui est le germe de l'arbre, & qui pousse en terre la racine qui le soutient & qui le nourrit.

Le Cacao des Isles du Vent est le plus petit. Celui de Saint Domingue,

384 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. de Couve & de Port-Ric est de même figure, c'est à-dire, comme je viens de le décrire, mais toujours plus gros, mieux nourri, & plus pesant. Celui de la Côte de Caracque est plus plat & plus grand, & ressemble beaucoup à nos grosses fèves de marais: voilà toute la différence que l'on remarque entre tous les Cacaos.

Lorsqu'ils sont secs, ils sont tous d'un rouge brun. Je ne sçai où le Capitaine Dampiere a appris qu'il y avoit des Cacaos blancs. Je sçai par une infinité de personnes qui ont trafiqué au Mexique, aux Côtes de Guatimala, de Cartagene & de Caracque, qu'ils n'ont jamais entendu parler de cette espèce de Cacao; mais ce n'est pas la plus grosse bévûë de cet auteur.

Ce que je viens de dire suffit pour donner une idée assez distincte du Cacaotier & de son fruit, dont je décrirai la nature, l'usage & les proprietéz, après que j'aurai donné la maniere de planter & de cultiver l'arbre qui le porte, celle d'en accommoder le fruit pour le transporter dans toutes les parties du monde, & d'en connoître la bonté ou les défauts.

En parlant de la maniere dont on
fait

fait les nouveaux défrîchez, ou les nouvelles Habitations, j'ai dit que ceux qui destinoient leur terrain pour faire une Cacaotiere, devoient avoir un soin tout particulier de laisser de fortes lizieres de grands arbres qui environnent cet endroit, ou du moins qui le couvrent sur tout du côté qui est exposé aux vents réglez qui soufflent ordinairement dans le país. Mais comme il peut arriver de grands accidens par la chute de ces arbres, lorsqu'ils sont renversez par quelque ouragan, il est plus sûr de faire des lizieres doubles ou triples d'orangers, de corossoliers, ou de bois immortel, parceque ces arbres par leur souplesse résistent puissamment au vent, & qu'au pis aller leur chute ne peut être d'une extrême conséquence, c'est-à-dire, qu'ils ne peuvent pas briser en tombant, les Cacaotiers qui seroient à côté d'eux, comme des arbres plus gros & plus branchus ne manqueroient pas de faire. Je dois encore ajoûter à cet avis, qu'il est très-bon de couvrir ces lizières de quelques rangs de bananiers & de figuiers du país. Ce que j'ai dit de ces plantes dans ma première Partie, & la description que j'en ai faite, montre qu'elles croissent fort vite, qu'elles gar-

1700.
Choix
du ter-
rain pour
une Ca-
caotiere.

1700. nissent beaucoup, & font un très-bon abri, outre l'utilité qu'on trouve dans leur fruit.

Ce n'est pas assez qu'une terre soit bien à couvert des vents, il faut qu'elle soit vierge, quand on la veut mettre en Cacaotiere; c'est-à-dire, qu'elle n'ait jamais servi. Les Cacaotiers demandent tout le suc & toute la graisse de la terre. L'expérience a fait connoître à plusieurs habitans qu'il est inutile de les planter dans des terres qui ont servi, quoiqu'on les ait laissé reposer pendant plusieurs années; & que quelque soin qu'on se donne, ou ils ne viennent point; ou s'ils viennent, ils durent très-peu, & ne rapportent jamais de beau fruit, ni en abondance. La raison de cela est que le Cacaotier est un arbre extrêmement délicat dans toutes ses parties; il ne pousse qu'une seule racine, assez petite & tendre, qui ne pénètre dans la terre qu'à proportion de la facilité qu'elle trouve à y entrer, & à s'y nourrir. Il est vrai que cette racine principale qui est comme le pivot de l'arbre, est accompagnée de quelques autres plus petites, mais qu'on ne peut regarder que comme de la chevelure qui s'étend autour du pied de l'arbre sans entrer dans la ter-

re plus de deux ou trois pouces ; de 1700.
sorte que si la terre est dure, sèche &
usée, comme sont routes les terres des
Isles pour peu qu'elles ayent servi, la
racine principale n'a pas assez de force
pour la percer & la pénétrer, & elle
est contrainte de se recourber sur elle-
même ; d'où il arrive, que ne trouvant
pas la fraîcheur & la graisse qui lui est
nécessaire, elle se sèche bien-tôt, &
l'arbre qu'elle soutenoit a le même sort ;
au lieu que quand elle rencontre une
terre neuve, qui n'a point été foulée,
& qui a encore toute sa force, elle la
pénètre aisément, elle s'y étend, s'y for-
tifie ; & y trouvant la fraîcheur & le
suc en abondance, elle produit un bel
arbre, & des fruits en quantité.

Il faut encore avant de se déterminer
à mettre un terrain en Cacaotiere, le
sonder en plusieurs endroits ; car rien
n'est si ordinaire que de trouver des
terres grasses & belles, chargées de
beaux arbres, & qui cependant n'ont
pas de profondeur. J'ai remarqué dans
un autre endroit que les arbres de l'Amé-
rique ont peu de racines en terre ; la
nature les soutient par des cuisses larges
qui occupent beaucoup de terrain, ou
par des racines qui courent tout autour

1700.

de leur pied , n'entrant presque point dans la terre. Le climat toujours chaud & humide leur donne le moyen de croître & de pousser continuellement & sans interruption , sans que leur racine travaille sous terre , comme il arrive dans les pays froids , ou du moins dans ceux où l'hiver se fait sentir , dans lesquels la racine croît & se fortifie dans la terre , pendant que le reste de l'arbre demeure dans l'inaction. Le Cacaotier est presque le seul des arbres de l'Amérique dont la racine pousse en terre sans interruption , & sans que l'arbre cesse de croître , & de produire des fleurs & des fruits ; c'est pour cela qu'il a besoin d'une terre profonde ; de sorte que si à quatre , cinq , ou six pieds au-dessous de la surface de la terre il se trouve des bancs de rocher , ou des amas de pierres , il est certain que dès que la racine y est arrivée , elle se recourbe sur elle-même , elle cesse de profiter , & l'arbre qu'elle entretenoit , déperit à vûë d'œil.

Il n'en est pas de même des terrains où l'on trouve du sable à une distance raisonnable au-dessous de la superficie , ou bien une terre grasse , ou , comme on dit , une terre à potier , ou un terrain

graveleux. La racine du Cacaotier s'en 1700.
accommode; quoiqu'elle les perce avec
peine, elle y pénètre & s'y établit; &
si elle n'en tire pas autant de suc que
d'une bonne terre franche, du moins
elle n'est pas obligée de se recourir,
ce qui la fait sécher infailliblement.

J'ajoute encore une autre qualité au
terrain que l'on destine à faire une Ca-
caotiere. Il faut qu'il soit frais; les lieux
bas, unis, voisins d'une riviere, cou-
pée par quelques petits ruisseaux sont
admirables pour cet usage. Il ne faut
pas non plus qu'ils soient d'une trop
grande étendue, ni aussi trop resserrez;
les arbres seroient étouffez dans ce der-
nier cas, & trop exposez au grand air,
à la chaleur & au vent dans le premier.

Une Cacaotiere de deux cens pas en
quarré, mesure des Isles, c'est-à-dire, de
cent toises ou environ, est d'une bonne
grandeur. Il vaut mieux séparer en
plusieurs quarrés de cette grandeur son
terrain & les couvrir de bonnes haies,
que de l'exposer aux inconvéniens dont
je viens de parler, en faisant un plan
d'arbres d'une plus grande étendue.

Les revers des costieres, ou les ter-
rains qui ont beaucoup de pente, quel-
que bonne qualité qu'ils puissent avoir

1700. d'ailleurs, ne sont jamais bons à faire une Cacaoyere : outre qu'ils sont toujours plus exposez aux vents & plus difficiles à couvrir, il est certain qu'ils durent très-peu, que les racines des arbres sont bien-tôt dessechées. La raison en est évidente, on ne doit souffrir aucunes herbes sous les Cacaoyeres; il est donc facile aux eaux qui tombent d'emporter la terre, & d'exposer en très-peu de tems les petites racines rampantes, & ensuite la racine principale à paroître à découvert & à manquer de fraîcheur, de suc & de nourriture.

Maniere
de plan-
ter les
arbres.

Supposé donc que la terre soit telle que je viens de dire, les arbres qui la couvroient, abbatuz & brûlez avec leurs souches, les lizieres plantées & en état de parer le vent, aussi bien que les bananiers qui les doivent couvrir, on doit labourer tout le terrain à la houë le plus profondément qu'il est possible. Je sçai que bien des gens négligent cette préparation, mais elle m'a toujours paru nécessaire, & elle l'est en effet. Un terrain labouré est plus en état de recevoir également dans toute son étendue la pluye & les rosées; on arrache en labourant des racines & de petites souches d'arbrisseaux ou des plantes qui ne

paroissent point, & qui venant à croître 1700.
& à grener, donneroient bien de l'exer-
cice à ceux qui feroient chargez du soin
de la Cacaotiere. D'ailleurs un terrain
labouré est toujours plus uni, & par
conséquent plus aisé à diviser, & à tra-
cer. C'est à quoi on ne manque jamais
de travailler aussi-tôt que le terrain est
en état. On se sert pour cela d'un cor-
deau de la longueur de tout le terrain,
divisé par des nœuds ou par des mar-
ques, de huit en huit pieds, & on plan-
te en terre un piquet à chaque division.
Lorsqu'un rang est achevé, on leve le
cordeau, & on l'étend à huit pieds de
distance des premiers piquets, observant
qu'il soit bien parallèlement, & que les
piquets soient en quinconche. J'en ai
dit la raison dans mon *Traité du Tabac*.
Ceux qui en voudront sçavoir davan-
tage, prendront la peine, s'il leur plaît,
de consulter M. de la Quintinie dans
son excellent *Traité du Jardinage & de
la culture des arbres*; & c'est ainsi qu'on
trace & qu'on partage le terrain que l'on
veut planter en Cacaotieres: ce qui fait
voir qu'un terrain de cent toises, ou
de deux cens pas en quarré peut con-
tenir cinq mille six cens vingt-cinq pieds
d'arbres.

1700. Il y a des Habitans qui plantent leurs arbres à six pieds les uns des autres, & il s'en trouve d'autres qui les mettent de cinq en cinq pieds. Les premiers prétendent que cette distance est suffisante, & que le voisinage des arbres fait que le terrain étant plutôt couvert, les mauvaises herbes y peuvent moins venir, & la Cacaotiere être entretenue dans la propreté qu'elle doit avoir avec bien moins de travail. Ces raisons seroient bonnes, si la trop grande proximité de ces arbres ne les empêchoit pas de croître, & de trouver suffisamment de la nourriture pour porter de beau fruit : car, comme je l'ai dit ci-devant, ces arbres veulent une terre de beaucoup de suc, & produisant comme ils font deux fois chaque année, des fruits très-gros, il est certain qu'il leur faut un terrain considérable, soit pour étendre leur branches, soit pour y trouver de la nourriture.

Ceux qui les plantent de cinq en cinq pieds, ont pour eux la raison que je viens de rapporter des premiers; en effet les arbres étant proches les uns des autres, couvrent bien-tôt leur terre, & empêchent les herbes d'y croître; & quand on leur objecte que les arbres

font trop voisins, ils disent que leur 1700.
intention est d'en couper la moitié dès
qu'ils s'appercevront qu'ils commence-
ront à se nuire les uns aux autres, &
de laisser ainsi dix pieds de distance en-
tre les rangs, comme les Espagnols le
pratiquent. Il n'y a rien à dire à cela,
si on l'exécutoit; mais il paroît bien
dur à un habitant de couper la moitié
de sa Cacaotiere, quand elle rapporte,
ou de se priver ainsi de la moitié de son
profit; on aime mieux laisser tous les
arbres sur pied, en se flattant qu'ils trou-
veront assez de quoi s'entretenir, & à
la fin on se trouve la duppe de sa folle
espérance, & on voit tous les arbres
perir les uns après les autres, sans être
à tems d'y apporter du remède.

Bien des expériences m'ont convaincu
que la plus juste proportion qu'on pou-
voit donner aux arbres, étoit de huit
pieds de distance des uns aux autres aux
Antilles; car aux grandes Isles & à la
Terre-ferme où les terres sont plus pro-
fondes & plus grasses, on doit y donner
jusqu'à dix & douze pieds, afin que
les arbres qui sont pour l'ordinaire
plus grands & plus gros, ayent tout le
terrain qui leur est nécessaire.

On fait les plans ou allées les plus

300. droites qu'il est possible, non-seulement pour l'agrément, mais encore afin de voir avec plus de facilité le travail des esclaves qui peuvent moins se dérober de la vûë du maître, ou du commandeur dans une Cacaotiere bien alignée, que si les arbres étoient plantez au hazard & en confusion. Outre que dans les récoltes on est moins exposé à laisser du fruit aux arbres, parce qu'on les cueille en suivant les allées les unes après les autres.

Le terrain étant ainsi disposé, on attend le dernier quartier de la lune, & que le tems soit pluvieux, ou du moins sombre & disposé à donner de la pluye. On prend des cosses de Cacao, qui sont en état d'être cueillies, on les ouvre, on en tire les amandes; & sur le champ on les met en terre. Il est certain que si on differoit un peu à les planter après qu'elles sont tirées de la cosse, l'air qui agiroit dessus, les sécheroit assez pour les empêcher de lever.

On met ordinairement trois amandes ou trois graines, pour parler comme on fait aux Isles, autour de chaque piquet, éloignées d'environ trois pouces les unes des autres. Si le terrain a été labouré tout récemment, on se contente

de faire un trou avec un piquet de trois à quatre pouces de profondeur, & d'y couler l'amande enforte qu'elle y soit droite, le gros bout en bas, & on la couvre légèrement de terre. Si le terrain n'a point été labouré, on remuë la terre autour des piquets avec un petit instrument fait comme le fer d'une houlette, on y fait un trou, & on y introduit l'amande.

La raison qui oblige de mettre trois amandes à chaque piquet, est afin d'avoir de quoi remplacer celles qui viennent à manquer, comme il arrive assez ordinairement. Quand cela ne se trouve pas, & que les arbres ont un pied & demi, ou deux pieds de hauteur, on choisit celui qui est de plus belle apparence, pour le laisser en place, & on leve les deux autres, pour s'en servir à remplir les lieux qui en manquent, ou pour les planter en d'autres endroits. C'est aussi à ce dessein qu'on fait des pépinières.

J'ai demandé à des habitans habiles pourquoi ils ne plantoient pas toutes leurs amandes en pépinière pour les lever ensuite, & les planter à demeure dans les terres qu'ils avoient destiné pour cela. Ils m'ont assuré que l'expé-

1700.

rience leur avoit appris , que les arbres plantez de cette maniere ne réussissoient pas bien , parceque leur principale racine étant très-délicate , il étoit impossible , quelque soin qu'on se donnât de la tirer de terre sans l'endommager , ou en elle-même , ou dans la petite chevelure dont elle est garnie , & de la placer dans un autre endroit , sans changer un peu la situation ou la direction de quelques-unes de ses parties , ce qui suffisoit pour l'empêcher de reprendre , & de produire un bel arbre.

J'ai eu occasion plus d'une fois de me convaincre par ma propre expérience de cette vérité , & de voir que des arbres ainsi transplantez , mouroient malgré toutes les précautions que j'avois prises , pour mettre la racine en terre sans la comprimer ni la forcer le moins du monde. J'en ai fait déchauffer plusieurs , & j'ai toujours trouvé que la racine étoit recourbée au lieu d'être perpendiculaire comme elle doit être ; de maniere que le seul expédient qu'il y a à prendre pour remplir les vuides d'une Cacaotiere , est de planter des amandes au lieu où les arbres ont manqué , soit que les amandes n'ayent pas levé , soit que la tige ait été rompuë ou mangée par des insectes.

La délicatesse extraordinaire du Cacao-1700.
tier oblige de prendre de grandes précautions, afin qu'il ne soit pas brûlé par le soleil. Les lizières dont j'ai parlé ci-devant ne le peuvent garantir que du vent, le soleil lui est aussi pernicieux, sur tout dans le commencement; c'est pourquoy on ne manque jamais de planter du Manioc en même-tems qu'on met les amandes en terre. On a vû dans la premiere partie ce que c'est que cet Arbrisseau, il est inutile de le répéter ici. On fait deux rangées de fosses de manioc dans toutes les allées, de maniere qu'elles sont éloignées des piquets d'environ un pied & demi, outre l'avantage qu'on en retire en préservant les jeunes arbres de la trop brûlante ardeur du soleil, on employe utilement le terrain par un arbrisseau si nécessaire qu'on ne s'en peut jamais passer, ni en avoir jamais trop, & on empêche les mauvaises herbes de croître & de gâter la Cacaotiere; car il faut être d'une exactitude infinie à sarcler & à la tenir propre, rien n'étant si contraire à ces sortes d'arbres que les mauvaises herbes, qui ne manquent jamais de croître dans les terres neuves, qui en consomment tout le suc & la graisse, & qui y produisent une in-

Maniere
de cou-
vrir les
jeunes
Cacao-
tiers.

1700. finité de gros vers, de loches, de mille-pieds, de criquets & autres insectes, qui s'attachent d'abord au Cacaotier, mangent ses feüilles, coupent le bourgeon, & le font mourir en très-peu de jours.

On est obligé de sarcler sans cesse, jusqu'à ce que le Manioc étant devenu grand, couvre entierement la terre, & empêche ainsi les mauvaises herbes de pousser.

On arrache le Manioc au bout de douze ou quinze mois; c'est à peu près le tems qu'il lui faut pour avoir sa grosseur & sa maturité selon son espèce; & sur le champ on en plante d'autres, mais en moindre quantité, c'est-à-dire, qu'on ne met qu'un rang de fosses au milieu des allées; & pour avoir moins de peine à tenir la terre nette, on plante entre le Manioc & les Cacaotiers, des Melons d'eau, ou des Melons ordinaires, des Concombres, des Giraumons, des Ignames ou des Patates, parceque les feüilles de ces plantes couvrant la terre, l'empêchent de produire de mauvaises herbes, la tiennent fraîche sans nuire au Cacaotier, & fournissent des choses très-utiles à une Habitation.

Il y a des Habitans qui plantent le

Manioc un mois avant de planter le Cacao. Je les ai imité, quand j'ai eu occasion de le faire, & je m'en suis bien trouvé, parceque ce mois d'avance que le Manioc avoit sur le Cacao, lui donnoit lieu d'être en état de le couvrir, & de le défendre par son ombre des ardeurs du soleil, dès qu'il sortoit de terre, & à moi le tems de sarcler les premières herbes que la terre produisoit, ce qui n'étoit pas un petit avantage.

L'Amande est pour l'ordinaire sept ou huit jours en terre, avant de pousser dehors. Plusieurs expériences m'ont assuré qu'elle pousse en même-tems par les deux bouts; celui qui est le plus gros rompt la pellicule dont l'amande est couverte, & le petit pistille pousse en terre, & fait la grosse racine; l'autre bout fait l'arbre, & sort de terre couvert de cette même pellicule, comme un bouton qui en s'épanouissant acheve de la rompre, & la fait tomber. Quand ce bouton est tout-à-fait éclos, on voit qu'il ne renfermoit que deux feuilles plissées & engagées l'une dans l'autre d'une manière admirable, d'une couleur de chair vive, tendres & délicates au de-là de l'imagination.

Production de l'Amande.

1700.

Quinze ou vingt jours après qu'il est parti de terre, il a cinq à six pouces de hauteur, & quatre ou six feuilles; elles viennent toujours couplées, & s'étendent fort également autour de leur centre commun, qui est toujours un bouton, au-dessous duquel elles sortent à mesure que le tronc s'éleve. A dix ou douze mois, l'arbre a près de deux pieds de hauteur, & douze, quatorze, jusqu'à seize feuilles. A vingt ou vingt-quatre mois, il arrive à la hauteur de trois pieds & demi, & souvent de quatre, & pour lors ce bouton qui avoit toujours paru au centre des deux dernières feuilles, s'ouvre & se partage en cinq branches, rarement en six, & jamais en sept. On coupe la sixième & la septième branche, parce qu'elles gêneroient la division ordinaire des branches de cet arbre, qui fait une partie de sa beauté. Pour lors les feuilles cessent de venir sur le tronc, elles croissent sur les branches maîtresses, qui en s'élevant & grossissant, en produisent d'autres plus petites, pendant que le tronc croît & grossit à proportion de la fraîcheur & du suc que le terrain lui fournit.

Il commence à fleurir à deux ans & demi. Les personnes intelligentes font

tomber ces premières fleurs, afin que 1700.
l'arbre se fortifie davantage ; à trois ans
on en laisse quelques unes , & lorsqu'il
a quatre ans on n'y touche plus , parce
qu'il est assez fort pour porter du fruit ,
sans que cela l'empêche de croître , &
de se fortifier ; il augmente en croissant
le nombre de ses fleurs , & la beauté
de son fruit qui devient plus gros , plus
rempli , & de meilleure qualité , à me-
sure qu'il grossit en vieillissant , ou qu'il
trouve un meilleur fond , & une nour-
riture plus abondante.

S'il n'arrivoit point d'accidens aux
Cacaotiers , il est certain qu'à six ans
ils seroient dans leur force , & rappor-
teroient des fruits très-beaux & en quan-
tité ; mais ils sont sujets à tant de dis-
graces, qu'on regarde comme une espèce
de miracle , lorsqu'ils arrivent à cet âge
sans avoir rien éprouvé de fâcheux.

Les accidens les plus ordinaires qui
leur arrivent sont la chute des arbres
qu'on a eu l'imprudence de laisser trop
proche d'eux , qui par leur pesanteur
rompent les branches de ces arbres dé-
licats , & souvent les écrasent entière-
ment. En second lieu les tempêtes & les
coups de vent furieux qu'on appelle
ouragans leur sont encore plus funestes.

1700. Car si les lizieres dont ils sont couverts viennent à être arrachées ou brisées par la violence des vents, les Cacaotiers sont bien-tôt dépouillez de leurs feüilles, brisez, renversez, déracinez, ou entierement arrachez. J'ai été témoin plus d'une fois de semblables désolations, rien n'est plus triste, ni plus affreux. Si les arbres sont arrachez, & que la maîtresse racine soit tout à fait hors de terre, il est inutile de penser à les replanter, c'est un travail perdu, ils ne reprennent jamais : mais s'ils sont renversez de maniere que la grosse racine soit encore en terre, du moins la meilleure partie, il faut bien se garder de les vouloir redresser, l'expérience a fait connoître qu'on achevoit de les faire mourir par cette manœuvre, parce qu'on ébranle de nouveau ce qui a déjà souffert, & qu'on ne peut jamais le remettre dans sa premiere situation. Ce qu'il y a à faire dans cette occasion est de couvrir promptement & sans perdre de tems, le pied de l'arbre & tout ce qui paroît de ses racines, avec de bonne terre, & de faire soutenir avec de petites fourches plantées en terre, le tronc & les principales branches, afin que le poids des feüilles lorsqu'elles auront

poussé, & des fruits, ne le fassent pas 1700.
pancher davantage, & ramper sur la
terre. Ces arbres ne laissent pas de pro-
duire, & la nature, au bout de quelque
tems, produit un jet droit que l'on
conserve avec soin pour devenir le tronc
de l'arbre, quand il portera du fruit ;
car pour lors on coupe celui qui étoit
panché, & l'arbre se trouve ainsi tout
renouvelé.

Mais l'accident le plus funeste qui
puisse arriver à une Cacaotiere, & au-
quel il n'y a point de remède, c'est quand
les maîtresses racines trouvent un tuf ou
un banc de pierres ; car pour lors elles
s'étendent inutilement sur la pierre, &
n'y trouvant pas de nourriture, elles
sont contraintes de se recourber sur elles
mêmes, ce qui suffit pour les faire sé-
cher, & ensuite les arbres qu'elles sou-
tenoient. C'est pour cette raison que j'ai
dit ci-devant qu'il étoit de la dernière
importance de bien sonder le terrain
avant d'y planter une Cacaotiere, si on
ne veut pas travailler en vain, ou tout
au plus pour un petit nombre d'années ;
ce qui ne pourroit manquer de tourner
à la confusion & au dommage de ceux
qui entreprendroient un établissement
sans cette précaution.

1700. Cependant comme il est presque impossible, sur tout dans les petites Isles, de trouver un terrain, quelque bon qu'on se le figure, qui soit sans pierres, on doit être content pourvû que par diverses sondes on ait reconnu que la terre a six pieds de profondeur, & que les pierres qui sont dessous ne sont pas un banc.

Maturité du Cacao, & maniere de le cueillir.

Depuis la chute des fleurs jusqu'à la parfaite maturité du fruit il ne se passe qu'environ quatre mois; on reconnoît qu'il est mûr, lorsque quelqu'une des trois couleurs marquées ci-devant, qu'il puisse être lorsque l'entre-deux des côtes qui partagent les cosses commence à changer de couleur & à devenir jaune: pour lors on le cueille. On dispose les Nègres qu'on destine à cet ouvrage, un à chaque rangée d'arbres, chaque Nègre a son panier; & suivant la file qu'on lui a marquée, il cueille tous les fruits qui sont mûrs, sans toucher à ceux qui ont encore besoin de quelque tems pour le devenir. On n'employe aucun instrument pour cela, & on ne secouë point l'arbre, on rompt la queue qui attache le fruit, en la tordant un peu avec une petite fourchette de bois, ou en l'arrachant; & lorsque les Nègres

ont leurs paniers remplis , ils les portent à un bout de la Cacaotiere & font une pile ou un amas de tout ce qu'ils ont cueilli. 1700.

Lorsqu'on a cueilli tout ce qui étoit mûr , & que selon la grandeur de la Cacaotiere , ou la quantité du fruit , on en fait une ou plusieurs piles , on tire les amandes des cosses. Pour cet effet les Nègres coupent avec un couteau les cosses par le milieu de leur longueur , ou les brisent en frappant dessus avec une pierre , ou un morceau de bois. On trouve les amandes environnées de la pulpe ou mucilage dont j'ai parlé ci-devant ; on ne prend pas beaucoup de peine à les en séparer , on n'en ôte que le plus gros , & on les met dans des paniers pour les porter à la maison.

Il n'est pas nécessaire de vider les cosses aussi-tôt qu'elles sont cueillies , on peut les laisser en pile dans la Cacaotiere deux ou trois jours , sans craindre qu'elles se gâtent ; le seul danger qu'il y a , est qu'elles peuvent être dérobées ; mais qui a du bien , doit être exposé à en perdre , d'ailleurs il faut donner lieu au proverbe qui dit , qu'il faut que tout le monde vive , larrons & autres. On ne s'avise gueres de porter

1700. les coffes à la maison pour les y ouvrir; outre que ce transport seroit pénible pour les Nègres, il engageroit encore à un autre travail qui seroit de transporter autre part les coffes vuides, qu'on a regardé jusqu'à présent aussi inutiles que les marons d'Inde. On les laisse donc pourrir dans la Cacaotiere où elles peuvent servir de fumier pour engraisser la terre.

On met les amandes aussi-tôt qu'elles sont à la maison dans des canaux ou grandes auges de bois, ou dans un carré de planches un peu élevé de terre. On les couvre de feuilles de balizier, & de quelques nattes, & on met dessus des planches & des pierres pour les tenir bien ferrées, & bien pressées.

Maniere
de le fai-
re fer-
menter
ou ref-
suer.

On les laisse en cet état quatre ou cinq jours, pendant lesquels on a soin de les remuer & retourner tous les matins. Elles fermentent pendant ce tems-là, elles perdent la couleur blanchâtre qu'elles avoient en sortant de la coffe, & deviennent d'un rouge obscur.

On prétend que sans cette fermentation elles ne se conserveroient pas, qu'elles moisiroient, ou que si elles étoient dans un lieu humide, elles pourroient germer. On doit regarder ce der-

nier cas comme impossible, puisque pour 1700. peu qu'on tarde à les mettre en terre en sortant de la cõsse, elles ne germent jamais ; comment germeroient-elles seules & privées du suc & de la fraîcheur de la terre ? Ce que cette fermentation opere est de les décharger de l'humidité superfluë dont elles étoient imbibées ; de maniere qu'il ne leur reste plus que l'huile qui les conserve, & dans laquelle on doit penser que consiste la meilleure partie de leur bonté.

C'est encore une erreur grossiere de quelques voyageurs qui ont débité sérieusement qu'on les met dans une lessive, dont la composition est un mystere, où après avoir trempé quelque-tems on les fait sécher à l'ombre, & que sans cette préparation on ne pourroit pas les transporter sans qu'elles se corrompissent. Tout cela est aussi vrai comme ce qu'ont écrit des gens mal-informez, de la lessive où ils prétendoient qu'on faisoit bouïllir le clou de gérofle, la muscade, le poivre & le caffè avant de les transporter en Europe, de crainte qu'on ne les semât ou plantât en Europe, & qu'on ne privât ceux qui les y transportent d'Asie du profit qu'ils font sur ces marchandises.

1700

Com-
ment on
les fait
sécher.

Lorsqu'on a retiré les amandes ou graines de Cacao, du lieu où elles ont fermenté, ou pour parler comme aux Isles, où elles ont ressué, on les étend sur des claies, ou dans des caisses plates dont le fond est à jour, & on les expose au soleil pour les faire sécher. On a soin de les remuer & de les retourner de tems en tems, & de les mettre à couvert pendant la nuit, & lorsque le tems est humide, ou qu'il pleut; parceque l'eau ou l'humidité les gâteroit infailliblement. Trois jours de soleil & de vent suffisent pour les sécher entièrement, après quoi on les met dans des futailles, dans des sacs, ou en grenier, jusqu'à ce qu'on trouve l'occasion de s'en défaire. Elles se conservent tant qu'on veut sans se gâter, pourvû que le lieu où elles sont gardées soit sec, & qu'on les expose au soleil deux ou trois fois l'année. Il est vrai que leur bonté n'augmente pas à mesure qu'elles vieillissent, parceque leur huile se consume peu à peu; & que venant ainsi à se sécher, elles perdent la substance & la vertu qu'elles avoient auparavant.

J'ai remarqué ci-devant que les coffes renferment, sans y manquer, pres-
que

que jamais vingt-cinq amandes , & j'ai 1700.
éprouvé plusieurs fois qu'il faut environ
quatre cens amandes séches pour faire
le poids d'une livre. Cela se doit en-
tendre du Cacao des Isles , qui est le
plus petit ; il en faut moins à Saint
Domingue , & à Couve ou Cuba , où
il est plus gros ; & il n'en faut pas
trois cens pour le Cacao de Caracque ,
qui est le plus gros de tout : de sorte
que seize coffes produisent une livre
d'amandes séches ; mais comme la pe-
santeur du Cacao diminuë au moins de
la moitié en séchant , huit coffes don-
nent une livre d'amandes vertes.

J'ai vû des arbres chargez de deux
cens cinquante-deux coffes , & en par-
ticulier j'en ai admiré de cette sorte au
quartier du pain de sucre de la Marti-
nique. Il est vrai que c'étoient des ar-
bres de vingt ans , grands , forts , en
bonne terre , & bien à couvert du vent ,
mais il est rare d'en trouver de sembla-
bles. Les Habitans ne comptent leurs
récoltes que sur le pied d'une livre ou
une livre & demie par pied d'arbre à
la récolte de Noël , & d'une livre à
celle de la S. Jean , lorsque leurs ar-
bres ont depuis cinq ans jusqu'à huit ;
après cela s'il n'arrive point d'accidens

1700. aux arbres, qu'ils soient bien entretenus, qu'ils trouvent une terre fraîche, profonde & bien grasse, ils en peuvent esperer davantage, sur tout à la récolte de Noël qui est toujours meilleure que celle de la S. Jean. La raison de cette difference vient de la différence des deux saisons que l'on trouve aux Isles; c'est-à dire, de la saison sèche, & de celle des pluyes; cette derniere commence ordinairement dans le mois de Juillet, & finit en Novembre, ou au commencement de Décembre. Ce que j'ai dit ci-dessus suffit pour faire comprendre que les pluies sont très-nécessaires aux Cacaotiers, au lieu que la sécheresse qui regne pour l'ordinaire depuis Noël jusqu'à la S. Jean leur est contraire.

Il est certain que quand les Cacaotiers ont trois ans & demi ou quatre ans, leurs branches, toujours fort chargées de feiilles, couvrent tout l'espace qui est entre eux; & que les feiilles qu'ils quittent au commencement de la saison des pluyes, & qu'ils reprennent en même-tems, & à mesure qu'elles tombent, sont en assez grande quantité, pour occuper & couvrir toute la terre aux environs, & empêcher par conséquent la production des herbes. Cepen-

dant cela ne suffit pas entièrement, parce 1700.
que la force de la terre, la chaleur &
l'humidité du climat, en produisent
toujours malgré l'ombre & les feuilles
qui la couvrent, en beaucoup moindre
quantité; je l'avouë, mais toujours assez
pour nuire à la fin aux arbres, qui de-
mandent une extrême propreté, & qui
veulent occuper seuls tout leur terrain.
De sorte qu'il faut le repasser & le net-
toyer de tems en tems.

Il faut encore avoir soin de réchauffer
les pieds des arbres, parceque les pluyes
dégradent sans cesse, & emportent la
terre, sur tout dans les lieux qui sont en
pente, & découvrent ainsi les petites
racines, que j'ai dit qui ne faisoient que
serpenter autour de l'arbre à deux ou
trois pouces en terre. Or ces racines ne
sçauroient être exposées à l'air sans se
sécher, & sans priver en même-tems
l'arbre du suc qu'elles lui portoient,
& causer par conséquent une diminu-
tion considérable du fruit. C'est donc
une nécessité de les couvrir de bonne
terre, après avoir bien labouré tout au
tour, pour faciliter à la pluie & à la
rosée le moyen de pénétrer la terre &
de les humecter.

On ne doit pas négliger de tailler les

1700.

bouts des branches, soit qu'ils soient secs, soit pour les renouveler. Cela se doit faire après la récolte de la S. Jean, & un peu avant le commencement des pluies. Ceux qui entendent la culture des arbres fruitiers sçavent assez la conséquence de cette précaution, & combien la négligence sur ce point-là est préjudiciable. Les Espagnols, quoique fort indolens & fort paresseux n'y manquent jamais ; aussi voit-on que leurs Cacaotiers, toutes choses proportionnées, sont bien plus beaux que les nôtres, & qu'ils rapportent de plus beau fruit, & en plus grande quantité. J'ai vû à la Martinique de fort belles Cacaotieres perir peu à peu, & manquer enfin tout à fait faute de ces précautions.

On voit par tout ce que je viens de dire que le travail d'une Cacaotiere n'est pas si petit qu'on pourroit se l'imaginer, quoique dans la verité il soit bien au-dessous de celui d'une Sucrierie, & de la dépense que cette Manufacture exige. On en fera convaincu par la lecture de mon *Traité du Sucre*. Ainsi je conseille à tous ceux qui ont des terres propres aux Cacaotiers, de les y employer sans penser à s'élever au rang des sucriers, &

je puis les assurer qu'ils y trouveront 1700. mieux leur compte, seront obligez à bien moins de dépense, & se délivreront d'une infinité d'embaras & de chagrins qui sont inféparables d'une Sucrierie.

Plusieurs expériences m'ont assuré que vingt Nègres peuvent entretenir & cultiver cinquante mille pieds de Cacaotiers, & faire encore du manioc, du mil, des pois, des patates, des ignames & autres vivres beaucoup au delà de ce qu'il en faut pour leur entretien. Or ces 50000. arbres bien entretenus, donneront au moins, les uns portant les autres, bon ou mal an, cent mille livres d'amandes qui étant vendues à sept sols six deniers la livre, qui est un prix fort médiocre, & le plus bas auquel le Cacao ait jamais été vendu, produisent trente-sept mille cinq cens francs, qui est une somme d'autant plus considérable qu'elle revient presque toute entière dans la bourse du maître, à cause du peu de dépense qu'il faut faire pour l'entretien des esclaves qui cultivent les arbres, qui est cependant la seule & unique dépense à quoi l'on soit obligé.

Il n'en est pas de même d'une Sucrierie; pour qu'elle produise la même som-

Revenu
d'une
Cacao-
tiere.

1700. me en sucre blanc ou brut, il faut trois fois autant d'esclaves, des moulins, des charettes, des bœufs, des chevaux, une quantité d'ouvriers de toutes sortes, & par-dessus tout des Raffineurs chers & insolens au dernier point. Qu'on compare la dépense d'une Sucrierie & celle d'une Cacaotiere, qui auroient donné le même revenu, & l'on verra par la différence qui se trouvera entre l'une & l'autre, qu'une Cacaotiere est une riche mine d'or, pendant qu'une Sucrierie ne fera qu'une mine de fer; sur tout à présent que le chocolat commence d'être plus en vogue qu'il n'a été ci-devant, non-seulement parce qu'on reconnoît tous les jours ses bonnes qualités, mais encore par le bon marché auquel il doit être, depuis que le Roi a eu la bonté de réduire à deux sols par livre les droits d'entrées du Cacao François par son Edit du mois d'Avril 1717.

Nature
du Cacao.

Il faut à présent parler de la nature du Cacao. J'avouë que ce n'est pas une petite affaire pour moi; je respecte les Anciens qui en ont écrit, & j'ai pour M. de Cailus, qui en a écrit le dernier, une estime toute particuliere. Je voudrois les accorder, mais la chose ne

mé paroît pas praticable. Colmenero & 1700.
les Ecrivains Espagnols, Médecins & autres, disent tous que le Cacao est froid & sec. Monsieur de Cailus, avec quelques Médecins nouveaux, dit qu'il est temperé; qui de tous ces Auteurs a raison? On en jugera sur ce que je vais dire. On ne peut pas disconvenir que le Cacao ne soit huileux & amer; or tout ce qui est huileux & amer, est chaud, & d'autant plus chaud qu'il est plus huileux & plus amer. Selon M. de Cailus, il n'y a point de fruit dont on puisse tirer plus d'huile que du Cacao, ni qui soit d'une plus grande amertume; donc, selon Monsieur de Cailus, il n'y a point de fruit qui soit plus chaud; comment donc le fera-t-il temperé? fera-ce en y mêlant du sucre, de la canelle, un peu de gérosfle & d'essence d'ambre; mais toutes ces drogues sont très-chaudes, & quoiqu'elles ne doivent entrer dans la composition du Chocolat qu'en petite quantité, n'est-il pas visible que la chaleur qu'elles renferment, étant jointe à la chaleur modérée du Cacao, doit faire un composé très-chaud. Je croi qu'un autre que Monsieur de Cailus auroit de la peine à se tirer de cet embarras; mais comme il a de l'es-

Hist. natur. du Cacao, pag. 33. Ibidem. pag. 11.

1700. prit infiniment, il ne manquera pas de nous développer dans sa réponse les raisons qu'il a eu de prendre ce parti; & ce sera un éclaircissement nouveau que j'aurai procuré au Public, & dont il m'aura telle obligation qu'il jugera à propos.

Les Espagnols justifient aisément la pratique universelle qu'ils ont de mêler avec le Cacao quantité d'ingrédiens fort chauds; ils le croient très-froid, & quelques-uns d'eux ont poussé la chose si loin, qu'ils ont dit que c'étoit une espèce de poison si froid, qu'il faisoit tomber en ptisie ceux qui en prenoient avec excès; sur ce principe ils ont raison de mêler avec le Cacao une quantité considérable de canelle, de sucre, de chilé ou piment, ou de graines de bois d'Inde, de clous de gérofle, d'ambre de musque, & sur tout de vanille, ingrédiens très-chauds, comme tout le monde en convient: car de prendre une chose très-froide sans ces puissans correctifs, ce seroit s'exposer à de grands inconvéniens & peut-être à une mort prématurée. Les Auteurs Espagnols qui nous ont donné le plus exactement la composition du Chocolat, assurent que le Cacao étant mêlé avec ces drogues, compose un

tout extrêmement temperé. Leur rai- 1700.
sonnement me paroît bon ; & suivant
leur principe , il est bien suivi , &
très-vrai.

L'Auteur de l'Histoire Naturelle du Page 72.
Cacao prouve la bonté du Chocolat par
la consommation prodigieuse qui s'en
fait dans toute l'Amérique, soit chez les
Espagnols, les Portugais, & les Indiens ;
soit chez les François, les Anglois &
les autres Européens établis dans ces
pays là. Il pourroit ajouter, sans crain-
dre de se tromper, que cette consom-
mation n'est pas moindre dans l'Espagne,
le Portugal, & l'Italie, qu'on en use
encore beaucoup en Angleterre & dans
tout le Nord ; & que sans le prix ex-
cessif où il a été jusqu'à présent en
France, l'usage s'y en seroit établi aussi
fortement que celui du Tabac ; & il
assure ensuite que de tous ces peuples
si différens, qui en usent sans distinction
d'âge, de sexe, & très-souvent sans
règle & sans modération, pas un ne
s'est encore plaint d'en avoir reçu la
moindre incommodité ; qu'ils ont éprou-
vé au contraire, qu'il étanche la soif,
qu'il rafraîchit, qu'il engraisse, qu'il
répare dans un instant les forces per-
duës ou abbatuës par le travail, qu'il

1700. fortifie , qu'il procure un doux sommeil , qu'il aide à la digestion , qu'il adoucit , & qu'il purifie le sang ; en un mot , qu'il conserve la santé , & qu'il prolonge la vie. Je conviens de tout cela avec lui , rien n'est plus vrai : mais il faut aussi qu'il convienne avec moi , que tous ces peuples , à l'exception des François des Isles , prennent le Chocolat accommodé à la maniere Espagnole. Si donc le Cacao accommodé à la maniere Espagnole , c'est-à-dire , mêlé avec tant d'ingrédiens si chauds , est encore temperé (car il faut qu'il le soit pour produire tous ces bons effets) ne doit-on pas conclure , que de lui-même il n'est pas temperé , mais froid , puisqu'il a besoin de tant de chaleur étrangere pour être rendu temperé , ou que malgré tant de choses chaudes auxquelles on le joint , il est encore temperé.

Le Public portera là-dessus son jugement , voilà l'affaire instruite , on me dispensera de dire ce que j'en pense ; car il y a de part & d'autre des raisons qui m'empêchent de me déterminer pour l'un ou l'autre parti , & d'ailleurs je respecte trop Monsieur de Cailus pour conclure contre lui.

Bien des gens prétendent que le Ca-

cao de Caraque , ou pour parler plus 1700.
juste , tout celui de la nouvelle Espagne ,
& tout celui qui vient depuis Cartage-
ne jusqu'à Comana est meilleur que
celui des Isles. La prévention a plus de
part dans cette opinion que la verité.
On croit avec fondement que ce sont les
Hollandois qui l'ont fait naître , parce-
que commerçant beaucoup sur cette
côte , dont ils enlèvent presque tout
le Cacao , ils ont intérêt d'en vanter la
bonté , afin de le vendre plutôt , & plus
cher.

Il n'est pas surprenant que les Espa-
gnols tiennent le même langage ; tout
le monde sçait que leur vanité naturelle
ne leur permet pas d'estimer quoi que
ce soit qui n'est pas Espagnol ; & d'ail-
leurs doivent-ils estimer & louer le Ca-
cao des Isles qu'ils connoissent assez peu ,
& préjudicier ainsi à celui qui croît sur
leurs terres.

Je conviens que le Cacao de Caraque
croissant dans des terres basses , humi-
des , plus grasses & plus profondes que
les nôtres , & les arbres qui le portent
étant plus vieux , plus gros , & mieux
nourris que ceux de nos Isles , il doit
être aussi plus gros , & les arbres en
porter une plus grande quantité. Je con-

1700. viens encore que les amandes contiendront plus d'huile , cela est très-naturel , elles sont plus grosses ; peut-être même qu'elles conserveront leur huile plus long-tems , parceque leur volume les soutiendra plus aisément contre la sécheresse. C'est accorder beaucoup , & convenir peut-être de trop de choses ; mais je ne conviendrai jamais qu'il y ait plus de substance nourrissante , plus d'huile , plus de vertu dans une livre de Cacao de Caraque , que dans une livre de Cacao des Isles , quand on les supposera tous deux dans le même degré de fraîcheur ou de sécheresse.

D'ailleurs , que nous importe que notre Cacao conserve son huile moins de tems que celui de Caraque ; puisque nous le pouvons avoir tous les jours , frais , & pour ainsi dire , à la sortie de l'arbre , au lieu que celui de Caraque a souvent traîné plusieurs années dans les magasins d'Hollande & de Cadis , où assurément on y a eu du tems de reste pour le sécher , & laisser évaporer son huile , qui est la principale partie de sa bonté.

Ce que je viens de dire est si vrai , que les Espagnols même achètent indifféremment l'un & l'autre selon qu'ils

y trouvent leur compte, en préférant 1700
toujours le nouveau au vieux. J'en puis parler comme témoin oculaire, puisque m'étant trouvé à Cadix à la fin de 1705, dans un Vaisseau de Marseille nommé le Saint Paul, appartenant à Monsieur Maurellet; & commandé par le Sieur Ganteaulme, en compagnie de deux autres vaisseaux qui venoient aussi bien que nous de la Martinique, & qui avoient une partie considérable de Cacao des Isles & de Caraque, on les vendit également aux Espagnols; & comme je m'étonnois qu'ils achetoient notre Cacao aussi cher que celui de Caraque, sans y faire de différence dans le prix, ils me dirent qu'ils ne remarquoient aucune différence intrinseque de l'un à l'autre, quand le nôtre étoit récent; & que c'étoit à cause de cela qu'ils l'achetoient pour le mêler avec le leur qui étoit vieux, & par conséquent sec & moins huileux. Ce fut de ces mêmes Espagnols que j'appris ce que j'ai rapporté ci-dessus, que la grosseur de celui de Caraque ne servoit qu'à lui faire conserver son huile plus long-tems; au lieu que la petitesse du nôtre donnoit lieu à une plus prompte évaporation. Ils m'apprirent encore que selon la qualité des

1700. Cacaos, c'est-à-dire, selon qu'ils sont vieux ou récents, & par conséquent secs, ou pleins d'huile, ils proportionnoient la quantité des uns & des autres pour faire un mélange qui les pût faire consommer tous deux sans diminuer la bonté du Chocolat.

Je vis la vérité de ce que je viens de rapporter quelques jours après ; car m'étant trouvé chez le Marquis de la Rosa, Vice-Amiral des Gallions, qui a épousé une de nos Créolles de la Martinique, où l'on faisoit une quantité considérable de Chocolat, je remarquai qu'on y employa moitié par moitié le Cacao des Isles, & celui de Caraque : & la raison qu'on m'en donna, fut que leur Cacao de Caraque étoit vieux & presque sec, au lieu que celui de la Martinique étant frais, & encore tout plein de son huile, il bonifioit & ranimoit, pour ainsi dire, celui de Caraque. Il me semble que ces témoignages suffisent pour prouver la bonté du Cacao des Isles.

En quelque país qu'il croisse, pourvû qu'il soit bien préparé, il est constant qu'il a une infinité de bonnes qualitez ; il est nourrissant, & en même-tems d'une très-facile digestion ; chose

qui ne se rencontre jamais dans aucune 1700.
espece des autres alimens. Il aide à la
digestion , sans exciter dans le sang un
mouvement plus violent que l'ordinaire.

Bien-loin de cela rien n'est plus propre Qualités
du Cho-
colat.
à l'adoucir , & à maintenir dans les hu-
meurs cet équilibre , qui est la cause de
la santé : il peut suffire tout seul à la
nourriture des personnes de quelque
âge qu'elles soient. Ce que j'ai dit du Sr
Monel dans ma premiere Partie en est
une preuve , mais qui ne convainque-
roit pas si elle étoit seule ; j'en pourrois
rapporter à centaines ; de peur d'ennuyer
le Lecteur , je me contenterai de l'affu-
rer que les petits habitans qui cultivent
le Cacao dans les gorges des montagnes
du quartier de l'Ouest de Saint Domin-
gue , ne nourrissent leurs enfans d'autre
chose. Ils leur donnent le matin du
chocolat avec du mahis , & c'est leur dîné
& leur soupé tout ensemble , sans qu'ils
ayent besoin d'autre chose le reste de la
journée. On reconnoît la bonté de cet
aliment par l'embonpoint , la vigueur &
la force de ces enfans. Ce que je vais
dire sera une preuve qu'il est spécifique
pour la pthisie. Depuis que j'étois au
monde , & jusqu'à l'âge de trente ans
que j'allai aux Isles , j'avois toujours

1700. été d'une maigreur effroyable ; j'avois une faim canine qui me dévorait , & plus je mangeois , plus je devenois maigre & sec ; de maniere que les Médecins affuroient que j'étois étique dans toutes les formes , & que j'avois peu de tems à vivre. Malgré leur arrêt j'allai aux Isles , j'eus la maladie de Siam presque en arrivant , & aussi-tôt que je commençai d'user de chocolat , j'engraissai à vûë d'œil ; & quoique je travaillasse beaucoup , je commençai à jouïr d'une santé que je n'avois jamais goûté auparavant.

J'ai encore remarqué qu'il est apéritif , qu'il tient le ventre libre , & qu'il provoque une sueur douce après qu'on l'a pris , qui aide beaucoup à la transpiration.

Il est certain qu'il épure les esprits bien mieux que le café dont le mouvement violent , & l'agitation qu'il cause dans le sang & dans les humeurs , ne peuvent manquer à la fin d'être très-préjudiciables à la santé.

Mais il faut pour cela que le chocolat soit bien fait , c'est-à-dire , que le Cacao dont il est composé soit bon , sain & frais , qu'on ne mette dans sa composition que la quantité de sucre & d'épice-

ries absolument nécessaires pour corriger 1700.
sa froideur, si on le suppose froid, ou pour ne le pas rendre excessivement chaud, si on le suppose temperé : car à quoi servent ces drogues si chaudes, & si odoriférentes qu'on y mêle sans discrétion ? Elles le rendent, je l'avoüe, plus agréable au goût & à l'odorat, mais ce ne peut être qu'en corrompant sa nature, & en détruisant ses bonnes qualitez.

Voici différentes manieres dont on prépare le chocolat dans l'Amérique, & en Europe, je les rapporterai comme je les ai vû pratiquer, & j'y ferai en passant quelques remarques.

On fait brûler ou rôtir les amandes du Cacao, dans une poële, comme on fait brûler le café. Cette premiere préparation est universelle & absolument nécessaire ; elle sert pour dépouïller le Cacao de la pellicule dure & sèche qui le couvre, & pour exciter dans ses parties, qui sont très-compactes, un mouvement dont elles ont un véritable besoin, pour donner issue à l'huile dont elles sont remplies.

Préparation
du Cho-
colat.

On les fait brûler plus ou moins selon le goût différent de ceux qui s'en servent. Les Espagnols, & à leur imita-

1700. tion les François qui demeurent en Europe, les Italiens, & les Peuples du Nord le font brûler jusqu'à ce que les amandes soient toutes noires. Les Indiens & les François qui demeurent en Amérique le brûlent beaucoup moins. Les premiers prétendent que la pâte en devient plus fine, & que le sucre s'y incorpore plus facilement. Il est vrai que les amandes qui sont rôties jusqu'à l'excès qu'ils les rôtiſſent, se pilent plus aisément, & se passent plus facilement sur la pierre: elles ne sont presque plus alors que du charbon; mais ne voit-on pas que leur substance est alors entièrement changée, l'huile exhalée & dissipée, & qu'à peine elles conservent assez d'amertume pour faire connoître ce qu'elles ont été. Quant à la couleur noire qu'elles acquièrent, que fait cela à la bonté de chocolat? A-t-on plus de plaisir à boire une tasse d'encre, qu'une liqueur grise ou tout au plus un peu brune?

Les Indiens & les François de l'Amérique sont, selon moi, les plus sages. Ils ne brûlent les amandes qu'autant qu'il est nécessaire pour ôter avec facilité la pellicule qui les couvre, & pour exciter dans leurs parties le mouvement qui

y est nécessaire, mais sans endommager 1700.
la substance, & sans la priver de son
suc, & de cette huile spiritueuse, qui
fait la plus grande partie de sa bonté.
Aussi voions-nous que le chocolat fait
aux Isles est plus nourrissant, plus hui-
leux; & que pour absorber son amer-
tume, il demande une plus grande quan-
tité de sucre.

Lorsque les amandes sont rôties, &
mondées de leur peau, on les pile dans
un mortier de bronze ou de marbre.
On se sert dans l'Amérique d'un mor-
tier de gayac, qui est un bois très-dur,
& presque sans pores; le pilon est du
même bois. C'est ainsi qu'on réduit les
amandes en pâte; mais comme elle se-
roit encore grossière & inégale, on la
broïe sur une pierre avec un rouleau de
fer poli, afin d'achever d'écraser les par-
ties qui ont échappé au pilon, & la ren-
dre la plus fine, la plus unie, & la plus
déliée qu'elle puisse être.

Les pierres dont on se sert doivent
être fermes, elles doivent être un peu
poreuses, afin que le feu qu'on met des-
sous les échauffe plus facilement; mais
elles ne doivent point être sujettes à
s'éclater, ni à se calciner, & leur grain
doit être assez dur pour ne point s'égrai-

Pierres à
Choco-
lat.

1700. ner, parce qu'il gâteroit la pâte, elles doivent encore être polies avec soin, & nettoyyées, lavées & bien essuyées aussitôt qu'on a cessé de s'en servir. On leur donne ordinairement quinze à dix-huit pouces de large, sur deux pieds & demi de longueur. Elles sont creusées dans toute leur longueur, de sorte qu'elles sont concaves; on leur laisse trois à quatre pouces d'épaisseur. On ménage aux quatre extrémités quatre pieds d'environ quatre pouces en carré, & de six pouces de hauteur, pour soutenir la pierre, & la tenir assez élevée de terre, pour pouvoir mettre du feu dessous.

Le rouleau dont on se sert est ordinairement de fer bien poli: on en fait aussi de marbre, j'en ai vû de bois de gayac, & de pain d'épice. Ceux de fer ont environ deux pouces de diametre; leur longueur est égale à la largeur de la pierre, & outre cela une poignée à chaque bout d'un pouce de diametre, & de six à sept pouces de longueur; on donne à ceux de marbre ou de bois la même longueur, mais beaucoup plus de diametre, afin que leur grosseur supplée au manque de leur pesanteur.

Dans les pais aussi chauds que les Isles il n'est pas nécessaire de mettre du feu

Sous la pierre, la chaleur du climat suffit, sur-tout lorsqu'on travaille au soleil. 1700.

Celui qui travaille est à genoux devant la pierre, si elle est posée à terre, ou debout si elle est sur quelque table, afin d'agir avec plus de force. On met quelques toiles autour de la pierre pour recueillir les fragmens de la pâte qui tombent. Aux Isles on se sert de feüilles de Balifier; rien n'est plus propre & à meilleur marché. On met peu de pâte à la fois sur la pierre, on la broie en l'étendant & la pressant fortement avec le rouleau, à peu-près comme les Pâtisfiers étendent la pâte qu'ils veulent rendre fine & feüilletée. On la ramasse à mesure qu'elle s'étend sur la pierre, avec un couteau pour le remettre sous le rouleau jusqu'à ce qu'à l'œil & au toucher on la juge de la plus grande finesse où elle puisse arriver: car c'est dans ce travail que consiste la bonne façon du chocolat, dont il faut que les parties se dissolvent si parfaitement dans l'eau où on le fait bouillir, qu'il ne reste rien au fond de la chocolatiere, ou des tasses, qui puisse faire connoître la matière qu'on a employé.

Maniere
de tra-
vailler
la pâte.

Lorsqu'on veut conserver long-tems le chocolat, ou l'envoier dans des païs

1700. éloignez , il est plus à propos de ne mêler dans la pâte ni sucre , ni épices , on se doit contenter de la bien travailler sur la pierre ; & après qu'on l'a laissé rasseoir , refroidir , & sécher à moitié à l'ombre , on en fait des pains comme de petites briques , ou des cylindres du poids qu'on juge à propos , qu'on laisse achever de sécher à l'ombre , & qu'on enveloppe ensuite dans du papier. De cette maniere il se conserve longtems , & n'est point sujet à se moisir , comme il arrive presque toujours quand il y a du sucre , qui étant très-susceptible de l'humidité , y produit par conséquent la moisissure. La pâte de Cacao seul devient dure , & conserve mieux dans cet état son huile.

Compo-
sition
du Cho-
colat à
l'Espa-
gnole &
à l'Ita-
lienne.

Mais lorsqu'on le veut préparer entièrement, voici comme je l'ai vû pratiquer en Espagne & en Italie. Pour faire cent livres de chocolat du plus fin & du meilleur , on prend quarante livres de pâte de Cacao bien travaillée sur la pierre , on y mêle soixante livres de sucre bien blanc , bien sec , bien pilé , deux livres de canelle , quatre onces de gérofle , & dix-huit onces de vanille pilées ensemble avec la quantité de musque & d'essence d'ambre que l'on juge à propos , & pour em-

pêcher que le sucre ne se fonde en le
mêlant avec la pâte, & la travaillant sur
la pierre, on y joint quelques poignées
de farine de fèves passée au tamis de
soie; & lorsque toutes ces choses sont
bien incorporées ensemble, en sorte que
la blancheur du sucre ne se fait plus
remarquer, on laisse un peu refroidir
la masse, après quoi on la met dans des
moules de fer blanc, ou bien on en fait
des tablettes, qu'on laisse achever de
refroidir sur une table bien propre, &
qu'on enveloppe ensuite dans du papier.

Il y a des gens qui mettent le Cacao
& le sucre par égales portions; mais
il arrive toujours que le sucre n'est pas
suffisant pour absorber l'amertume du
Cacao, & pour donner du goût à la
liqueur dans laquelle on le fait dissou-
dre, de sorte qu'on est obligé d'ajouter
du sucre en le faisant dissoudre, on évite
cet embarras en le faisant, comme je
viens de l'expliquer.

Lorsqu'on veut se servir de ce cho-
colat, on met dans la chocolatiere autant
de tasses d'eau que l'on veut faire de
tasses de chocolat; & lorsque cette eau
a bouilli quelques momens, on y jette
autant d'onces de chocolat qu'il y a de
tasses d'eau. On remuë fortement avec

1700. le moulinet pour dissoudre la matiere, & on remet la chocolatiere au feu pour lui faire prendre quelques bouillons ; on remuë de nouveau avec le moulinet, afin de faire élever le chocolat en mousse, on en emplit ainsi peu à peu les tasses.

On ne peut pas dire que le chocolat composé de cette maniere ne flatte extrêmement le goût & l'odorat ; mais aussi on ne peut pas nier que toutes ces drogues étant excessivement chaudes ne fassent un composé d'une chaleur excessive, quand même nous supposerions que le Cacao fût froid ; que seroit-ce si nous le supposions temperé ? D'où je conclus que cette espèce de chocolat, bien-loin d'être utile à la santé, comme naturellement il le devoit être, devient un aliment qui lui est entièrement contraire, & dont les suites ne peuvent être à la fin que très-fâcheuses.

Nous le préparons aux Isles d'une maniere bien plus simple, à la vérité, mais qui ne le prive d'aucune de ses bonnes qualitez, & qui le rend très-sain & très-nourrissant.

Maniere
dont on
compose
le Cho-
colat aux
Isles.

On ne brûle le Cacao, comme je l'ai dit ci-devant, qu'autant qu'il est nécessaire pour le dépouiller facilement de

sa peau; cela est suffisant pour mettre 1700.
ses parties en mouvement, sans danger
de faire exhaler la meilleure partie de
son huile, comme il ne manque jamais
d'arriver quand il est trop brûlé. Aussi
remarquons - nous qu'il demande bien
plus de sucre que celui qui est trop brûlé;
marque infallible que son huile n'est
pas consommée, & que la substance est
dans son entier.

On le travaille sur la pierre avec soin,
& on ne néglige rien pour rendre la
pâte très-fine & très-délicate.

Soit qu'on le fasse pour le consommer
dans le país, ou pour l'envoyer en Eu-
rope, on n'y met jamais ni sucre, ni
épiceries. Le musque, l'ambre & la
vanille en sont toujours bannis. On
doit croire que ce n'est ni le défaut de
ces drogues, ni leur cherté qui en em-
pêche l'usage; car on sçait assez qu'il y
a peu de gens au monde qui se fassent
plus honneur de leur bien que nos In-
sulaires; mais l'expérience qu'ils ont que
ces drogues changent entierement la na-
ture du chocolat, & que d'une des
meilleures choses du monde, elles en
font une des plus mauvaises & des plus
dangereuses, de sorte qu'ils se conten-
tent de joindre au sucre qu'ils y mettent,

1700. en le dissolvant dans l'eau chaude, tant soit peu de canelle en poudre, avec une très-petite pointe de gérosfle, comme je l'expliquerai ci-après.

On dit que les Espagnols à l'incitation des Indiens mettent de l'achiotte, autrement du rocou dans leur chocolat, pour lui donner une couleur rouge. Je doute que cela soit, à moins qu'ils ne mêlent cette couleur à mesure qu'ils veulent s'en servir : car j'ai vû bien des fois du chocolat de la nouvelle Espagne, qui très-assurément n'étoit point rouge, mais bien noir. J'en ai vû composer étant à Cadis, & je n'y ai point vû mettre cette drogue ; peut-être que cela se faisoit du tems de Colmenero, & de Thomas Gage, où les gens étoient encore assez simples, pour donner dans toutes les idées des Médecins ; mais comme on se fait sage à ses dépens, après qu'on a été souvent trompé, il est à croire que les Indiens & les Espagnols sont revenus enfin de leurs préjugez en faveur des Médecins, & qu'ils ont abandonné une pratique qui tout au moins étoit très-inutile, pour ne pas dire quelque chose de pis. On a vû par ce que j'ai écrit du rocou dans ma première Partie, que de quelque maniere qu'on

le fasse, il ne peut jamais avoir qu'une odeur fort désagréable; & quant à la couleur qu'il donneroit au chocolat, il est certain qu'il en faudroit mettre considérablement, pour qu'il l'emportât sur la noirceur du Cacao brûlé au point qu'ils le brûlent, puisque tout le monde convient que le noir absorbe toutes les couleurs.

On avance quelque chose de plus raisonnable, quand on dit qu'ils mêlent l'atolle avec leur chocolat. L'atolle est une espece de lait, fait avec les grains de mahis ou bled d'Inde, lorsqu'ils sont encore si tendres qu'ils se fondent en lait pour peu qu'on les presse. Cette composition ne peut être que très-nourrissante; & s'il est vrai que le mahis soit rafraîchissant, je ne puis desapprouver cette maniere, sur tout pour les Espagnols, dont la façon de vivre, & la couleur de leur peau, marquent qu'ils ont un extrême besoin d'être rafraîchis.

Il me semble qu'il est aussi difficile de trouver l'étimologie du nom de chocolat, qu'il est inutile de la sçavoir; ce que les Auteurs en disent fait pitié. Il est constamment vrai que les Espagnols en ont trouvé le nom, & l'usage établi chez les Indiens, & qu'ils n'ont fait au-

1700. tre chose que d'en répandre la connoissance & l'usage dans les autres parties du monde, après l'avoir rendu plus agréable au goût & à l'odorat qu'il n'étoit auparavant.

Chocola-
rieres &
leurs
mouli-
nets.

Le vaisseau dont on se sert pour faire le chocolat s'appelle chocolatiere, comme on appelle caffetiere celui dont on se sert pour le café. Il est trop connu pour que je m'arrête à en faire la description ; on en fait d'argent, de cuivre étamé, de fer blanc, & de terre. Ces derniers ne valent rien, parce que quand ils sont une fois échauffez, ils poussent sans cesse la liqueur en boüillons, qui la répandent dehors, sans donner le tems de faire agir le moulinet pour la faire mousser ; ceux d'argent ou de cuivre étamé peuvent y être plus propres, pourvû qu'ils n'ayent pas un gros ventre, comme ils ont ordinairement, ce qui donne trop d'étendue à la matiere, & fait perdre la plus grande partie de l'action du moulinet. On en fait de fer blanc battu, qui coûtent peu, qui se nettoient aisément, & qui durent assez long-tems, leur figure est en cone tronqué ; on en fait de plusieurs grandeurs, ceux qui contiennent huit à dix tasses, comme j'enseignerai ci-après de

le faire, ont environ huit pouces de hauteur, trois pouces de diamètre par le haut & quatre par le bas. 1700.

Le moulinet doit être d'un bois dur ; on se sert de boüis en France, nous en avons aux Isles une infinité qui y sont propres ; on lui donne trois ou quatre lignes moins que le diamètre du haut de la chocolatiere, & environ trois pouces de hauteur ; on lui fait plusieurs hachûres assez profondes qui le font ressembler à une pomme de pin, afin que ces inégalitez aident à diviser davantage la matiere & la réduire en mousse, & on met au-dessus de la pomme une plaque ronde de même diamètre qui sert à tirer la mousse à mesure qu'on emplit les tasses. La pomme est jointe à un manche, comme une hampe de treize à quatorze pouces de longueur, & de six à sept lignes de diamètre, de même bois ; il doit être rond & bien uni, afin de ne pas blesser les paulmes des mains, lorsqu'on le remuë, & qu'on le fait tourner dans la chocolatiere.

Quand on manque d'ouvriers pour faire un moulinet au tour, il n'y a qu'à choisir un morceau de bois rond de la longueur & de la grosseur que je viens de dire, & appliquer à un bout deux

1700. petites planchettes bien minces qui se croisent en entrant dans les deux fentes que l'on a fait au bout du bâton, avec une petite plaque ronde par dessus; c'est un moulinet bien-tôt fait & sans dépense.

Cet instrument est absolument nécessaire pour séparer les parties de la pâte qui auroient peine à se dissoudre dans la liqueur. On le remuë fortement dans la chocolatiere, en le tournant entre les paulmes des deux mains que l'on tient étenduës. Ce mouvement acheve non-seulement de faire dissoudre les parties de la pâte; mais ce qui est plus considérable, il réduit la liqueur en mousse plus ou moins épaisse selon la bonté du chocolat: car il est constant que plus la pâte est grasse, huileuse & fraîche, & qu'elle a été bien travaillée sur la pierre, plus elle produit de mousse, dont l'extrême délicatesse & la legereté font la plus grande partie de la bonté du chocolat.

Il y a des gens qui négligent de faire mousser le chocolat, & qui s'imaginent qu'il suffit que la pâte soit bien délaïée dans la liqueur, & qu'elle l'ait renduë épaisse. Je ne sçaurois mieux comparer ces sortes de gens qu'à ceux qui ne

mettent point de différence entre un pain léger & bien levé, & un autre gras-cuit, pésant & mal-fait. Ce sera pourtant la même farine, en même quantité, mais travaillée par deux ouvriers différens, l'un habile & diligent, l'autre ignorant & paresseux; ce sera le même pain, l'un qui donnera de l'appétit, qu'on mangera avec plaisir & sans crainte d'en être incommodé; l'autre qui chargera l'estomach, & qui causera une indigestion dangereuse. La délicatesse de la mouffe n'empêche point du tout que le chocolat ne soit très-nourrissant, sa légereté ne diminuë point sa substance; les gens qui s'y connoissent, & qui en usent ordinairement, se mettent peu en peine que la liqueur soit épaisse & solide presque comme une bouillie; pourvû qu'ils y trouvent de la délicatesse, de la légereté & du bon goût, ils sont sûrs de prendre le plus agréable, le mieux faisant, & le plus nourrissant de tous les alimens, & laissent sans peine aux gourmands & aux ignorans leur chocolat épais & pesant, plus propre à charger l'estomach, qu'à y produire un bon suc, & une nourriture agréable & de facile digestion.

La liqueur la plus ordinaire & la plus

1700. naturelle pour dissoudre le chocolat est l'eau.

Qualités
du bon
Choco-
lat.

Il y a des gens qui mettent du lait au lieu d'eau. Lorsque le lait est seul, il rend le chocolat trop épais, trop nourrissant & d'une plus difficile digestion. J'en ai pris quelquefois de cette manière, & j'ai toujours éprouvé qu'il me chargeoit l'estomach. Il n'en est pas de même, lorsqu'on le fait avec un tiers de lait & deux tiers ou trois quarts d'eau; ce peu de lait aide à le faire mousser & à le rendre d'une très-grande délicatesse.

Les Anglois des Isles le font souvent avec du vin de Madere: j'en ai goûté une fois de cette façon par pure curiosité, & j'en ai été si content, que l'envie ne m'est jamais revenuë d'en faire une seconde épreuve.

Boisson
Angloise
appellée
Saliboli.

En parlant des boissons des Anglois dans ma première Partie, j'en ai oublié une qui est assez singulière: ils remplissent à moitié une jatte de vin de Madere dans lequel ils mettent du sucre, de la canelle, & du gérofle en poudre, & ils achevent de remplir le vaisseau en tirant dessus du lait d'une vache. Ce lait fait mousser toute l'autre liqueur comme de la crème fouettée; ils la

boivent toute chaude, & à les entendre 1700.
rien n'est plus agréable, plus sain, plus
pectoral. En fera l'épreuve qui vou-
dra, il me suffit d'en avoir donné la
recepte.

Je n'ai connu dans les Isles Françoises
qu'une seule personne qui usât journal-
lement de chocolat au vin de Madere;
c'étoit un Capucin appelé le Pere ***
qui étoit Curé à la Martinique au quar-
tier des Ances-Darlet. Tout le monde
s'étonna pendant long-tems qu'il ne fai-
soit qu'un repas par jour, & cela le
soir, & même assez tard, n'ayant pris
en toute la journée qu'une tasse de cho-
colat; mais l'étonnement cessa, quand
on sçut à la fin que cette tasse étoit une
écuelle de bonne grandeur, dans laquelle
il prenoit quatre onces de chocolat,
avec six onces de sucre, & trois œufs
dissous dans une bonne chopine de vin
de Madere. Je suis sûr que tout autre
qu'un Capucin auroit pû demeurer vingt-
quatre heures sans rien prendre, après
une pareille tasse de chocolat.

Voici une autre maniere de préparer
le chocolat, dont je ne conseille à per-
sonne de se servir, à moins qu'on n'ait
des raisons très-fortes de déloger promp-
tement de ce monde. Elle fut mise en

1700. pratique à Rome en l'année 1706. par
 un homme vénérable par son âge, ses
 vertus, son sçavoir & les charges qu'il
 avoit exercé; il se plaignit à son Mé-
 decin d'une grande foiblesse d'estomach,
 & d'une froideur qui l'empêchoit de
 digérer, ce qui ne devoit pas paroître
 fort extraordinaire en un homme de
 soixante & quatorze ans, d'ailleurs
 cassé par l'étude & beaucoup d'autres
 travaux. Ce charlatan lui ordonna de
 prendre son chocolat à l'eau-de-vie,
 l'assurant que rien ne seroit plus pro-
 pre à rétablir la chaleur naturelle qui
 lui manquoit, & à aider la digestion
 des alimens. L'ignorance avoit peut-
 être plus de part dans cette ordonnance
 que la malice; peut-être aussi étoit-ce
 quelque expérience qu'il vouloit faire,
 dont ce vénérable vieillard fut bien-tôt
 la dupe, puisque ce chocolat lui causa
 en peu de jours une inflammation de poi-
 trine accompagnée d'une fièvre terrible
 qui l'emporterent en un lieu où il
 n'y a ni Médecins, ni expériences à
 craindre.

J'ai pourtant appris d'une personne
 également recommandable par sa piété
 & son sçavoir, qu'un certain Gouver-
 neur de ***** avoit vécu un bon

nombre d'années en prenant son choco- 1700.
lat avec de la meilleure eau-de-vie de
Cognac, sans que cela lui causât la mou-
dre incommodité ; peut-être qu'il s'y
étoit accoûtumé de bonne heure, ou que
sa complexion étoit assez forte pour
résister à tant de chaleur ; peut-être
aussi étoit-il du sentiment des Médecins
Espagnols, & qu'il croyoit que le Ca-
cao étoit un poison si froid, qu'il fal-
loit le mêler avec tout ce qu'on pou-
voit trouver de plus chaud pour le cor-
riger.

Si des personnes curieuses veulent
faire des expériences réitérées de cette
recepte, & me les communiquer, j'au-
rai soin d'en avertir le Public qui leur
en aura obligation, aussi-bien que les
Marchands d'eau-de-vie.

Mais comme ce n'est pas assez de dire
du bien d'une chose, sans donner les
moyens de la mettre en pratique : voici
comment nous faisons le chocolat aux
Isles, & comment il seroit à souhaiter
qu'on le fit par tout le monde.

On se souviendra que j'ai dit que
nous ne mettons point de sucre, ni
d'épiceries dans la pâte de Cacao, ce
qui fait que cette pâte devient très-dure,
de sorte qu'on est obligé de la rapper

Maniere
de faire
le cho-
colat en
perfec-
tion.

1700. ou avec une rappe ordinaire de fer blanc ou avec un couteau. Il est plus expédient de n'en rapper que la quantité qu'on en veut employer à chaque fois, parce qu'il se conserve mieux en pain, & se sèche bien moins que quand il est en poudre.

Supposé donc qu'on veuille faire huit rasses de chocolat d'une grandeur raisonnable, on met une chopine d'eau sur le feu dans un vaisseau tel qu'il puisse être, afin de la faire bouillir, & on met dans la chocolatiere deux onces de pâte de Cacao rappé en poudre, avec trois onces de sucre, & jusqu'à quatre onces lorsque la pâte est récente & par conséquent plus huileuse & plus amere; on y joint un œuf frais blanc & jaune, & tant soit peu d'eau froide ou chaude, cela est indifférent; on y met de la canelle en poudre passée au tamis de soie autant qu'il en peut tenir sur un liard, & si l'on veut que la canelle ait un goût plus piquant & plus relevé, on pile douze clouds de gérofle dans deux onces de canelle, pour composer la poudre dont je viens de parler. On délaie autant qu'il est possible la pâte, le sucre & la canelle avec l'œuf & le peu d'eau qu'on y a joint; & lorsque l'eau

est boüillante on la verse peu à peu dans la chocolatiere, & on agite fortement la matiere avec le moulinet, non-seulement pour bien séparer & dissoudre les parties du Cacao & du sucre; mais principalement pour la faire bien mousser; lorsque toute l'eau est dans la chocolatiere, & qu'on a bien fait agir le moulinet, on la met au feu, où on la laisse jusqu'à ce que l'écume ou la mousse soit prête à passer par dessus. On la retire pour lors, & on fait marcher fortement le moulinet, afin que cette mousse qui est la partie la plus huileuse du Cacao, se répande bien par toute la liqueur & la rende également bonne à la fin comme au commencement. On remet la chocolatiere au feu, & on a soin de faire agir le moulinet quand la matiere venant à boüillir, veut s'élever par-dessus la chocolatiere; on la laisse prendre quelques boüillons, afin de lui donner une cuisson raisonnable, & on la retire du feu; pour lors on fait agir le moulinet; & à mesure que l'écume s'amasse en haut, on la fait tomber doucement dans les tasses à l'aide de la petite plaque ronde qui est au-dessus de la pomme. On agite ainsi la matiere pour la réduire toute en mousse,

1700. du moins autant qu'il est possible , & ensuite on partage dans toutes les tasses le peu de liqueur qui reste dans la chocolatiere.

Marques
du Cho-
colat
bon &
bienfait.

Plus le chocolat est frais & bien préparé , & plus il produit de mousse ; elle doit être grise , épaisse & à petits yeux , & si légère qu'une tasse contenant plus d'un demi septier ne doit pas peser trois onces.

Quand on veut mettre un tiers ou un quart de lait avec l'eau , il n'est pas nécessaire d'y mettre d'œuf , ni de faire bouillir l'eau & le lait avant de les mettre dans la chocolatiere , il suffit que l'eau soit bien chaude ; on fait le reste comme je viens de le marquer.

Il y a des gens qui au lieu de mettre la chocolatiere sur le feu , la mettent au Bain - Marie , prétendant que cela rend le chocolat plus délicat , j'en ai pris plusieurs fois de cette maniere sans y avoir trouvé de différence sensible d'avec celui qui avoit été fait simplement sur le feu. Tout ce qu'il faut éviter , est qu'il sente la fumée , & pour cela il est plus à propos de le faire sur un feu de charbon ou de braise , dans un petit fourneau , ou sur un réchaux , que dans la cheminée & à un feu de bois.

C'est une vérité constante, & dont tout 1700.
le monde peut s'assurer par les épreuves qu'on en peut faire, que le chocolat fait de cette manière est d'une délicatesse & d'une bonté qui passe l'imagination. Il est léger & très-nourrissant, il soutient dans le travail lorsqu'on le prend à jeun ; & si on le prend après le repas, il aide à la digestion. En un mot, c'est un aliment tellement propre à toutes sortes de tempéramens, que tous ceux qui en usent avec discrétion s'en trouvent bien, & leur estomach s'y accoûtume tellement, qu'il a de la peine à s'en passer, & qu'il semble préférer celui-là seul à tous les autres alimens.

Au reste il ne faut pas s'imaginer que l'usage journalier du chocolat soit une dépense fort considérable ; il m'est fort aisé au contraire de montrer que c'est une véritable épargne ; je ne parle pas de la présente année 1720. où les choses de toute espèce sont à un prix excessif ; car elle ne doit pas faire de règle ; je parle des années ordinaires les unes portant les autres, où l'on peut avoir la pâte de Cacao à vingt-cinq sols la livre, & même à beaucoup moins, puisque le Roi a réduit les droits d'entrée du Ca-

1700. cao à deux sols par livre ; & que la livre de bon sucre en pain ne doit valoir que 14 ou 15 sols. Cela supposé il ne faut pour huit tasses de chocolat que deux onces de pâte, qui reviendront à trois sols, & trois onces de sucre à deux sols six deniers, il ne faut pas pour six deniers de canelle, & pour un œuf ou un poisson de lait on peut mettre encore six deniers ; ce qui fait en tout six sols six deniers ou sept sols ; de sorte que quand on mettroit encore un sol pour le feu, il s'ensuivroit que la tasse de chocolat ne reviendroit qu'à un sol, & que quand un homme occupé à quelque travail que ce puisse être, seroit obligé de prendre deux tasses de chocolat le matin, il ne dépenseroit que deux sols, & soutiendrait bien mieux le travail, que s'il avoit pris du pain & du vin qui lui auroient coûté bien davantage.

Cette dépense seroit encore moindre si on achetoit le Cacao, & qu'on le fit brûler & travailler chez soi ; & qu'au lieu de sucre en pain, qui est toujours plus cher, on se contentât de prendre de bonne cassonnade qui feroit le même effet, & seroit à bien meilleur marché.

J'avouë que le chocolat préparé de la maniere que je viens de dire, est un

peu plus long & plus difficile à faire, 1700.
& qu'il demande un peu plus de sujettion : mais outre qu'on y est bien-tôt accoûtumé, peut-on nier que cette petite fatigue ne soit bien récompensée par la délicatesse, & la bonté que l'on y trouve. Il n'y a qu'à comparer celui-ci avec celui qu'on fait à la maniere ordinaire pour être bien-tôt persuadé de la verité que j'avance.

Il y a un grand nombre d'Auteurs qui parlent du Cacao, & du chocolat qui en est composé. Beaucoup n'ont fait qu'effleurer la matiere, d'autres en ont parlé sur le rapport d'autrui ; & après avoir été trompez, ils ont trompé les autres ; & d'autres enfin en ont parlé comme les aveugles - nez parlent des couleurs. Je veux bien par honnêteté mettre dans cette derniere classe le sieur Gemelli Careri, Auteur Italien, d'un voyage autour du monde, dont on vient de nous donner la Traduction Françoise imprimée à Paris en six volumes in-12. Description du Cacao par le Sr. Careri.
chez Etienne Ganeau en 1719. La description que cet Auteur fait du Cacao est trop singuliere pour ne la pas mettre ici tout au long.

Le Cacao, dit le sieur Careri, doit tenir le premier rang entre les plantes

— 450 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. des Indes , tant pour l'utilité qu'il rap-
porte à ses maîtres , que pour être de-
venu l'ingrédient d'une boisson , dont
presque tout le monde se sert , & qui
est fort agréable , sur tout aux Espagnols.
On sème le Cacao dans une terre chaude
& humide , son œil en haut , & bien cou-
vert de terre : il paroît au bout de 15
jours , & est deux ans à croître de la hau-
teur de trois palmes ; alors on le trans-
plante en l'arrachant avec toute la terre
qui couvre ses racines ; on le met ensuite
en alignement à 18 palmes loin l'un de
l'autre , & une espece d'échelas à cha-
cun pour le supporter , & des plantans
ou autres arbres fruitiers autour , parce
qu'il croît parfaitement bien sous leur
ombre : il faut outre cela retrancher le
pied des rejettons qui l'empêcheroient
de s'élever , bien nettoyer la place des
mauvaises herbes , prendre garde que la
plante ne souffre du froid , du trop d'eau
& de certains vers qui ont coutume d'y
venir ; au bout de cinq ans elle devient
épaisse comme le poing , haute de sept
palmes , & rapporte du fruit. Ses feuilles
sont semblables à celles du chataignier ,
mais un plus étroites ; la fleur croît par-
tout sur le tronc & sur les branches com-
me aux jassemins , mais à peine en reste-

t-il la quatrième partie ; il sort de la fleur 1700.
un petit épi , comme celui du bled des Indes , de couleur verdâtre quand il n'est pas mûr ; & lorsqu'il l'est , de couleur de chataigne , & quelquefois jaune , blanc & bleu. C'est-là dedans que l'on trouve les grains du Cacao avec beaucoup de duvet dessus , au nombre de 10 ou de 15. On fait la récolte de ces épis un peu avant la nouvelle lune , on les ouvre avec un couteau , & on retire le fruit que l'on met sécher pendant trois jours à l'ombre , ensuite pendant trois autres jours au soleil , après cela encore à l'ombre , & puis au soleil , jusqu'à ce qu'il soit bien sec. Ces arbrisseaux ne rendent pas l'air bien sain. Ainsi finit la description du Cacao & du Cacaotier du Sieur Careri ; elle est courte , mais elle renferme bien des sottises ; il semble que cet Auteur ait voulu se rendre ridicule de gaieté de cœur , & donner avis à tout le monde qu'on ne doit point ajouter foi à sa relation toute entière , puisqu'il a été capable de nous décrire d'une manière si éloignée de la vérité , un arbre que plusieurs milliers de personnes connoissent si parfaitement , qu'il est impossible qu'on s'y trompe. C'est même apparemment pour cela qu'on a eu soin de

1700. mettre à la tête de sa description la planche que l'on a copiée sur celle de l'Histoire naturelle du Cacao de M. de Cailus où cette prétendue plante & ses épis sont représentés aussi naturellement qu'ils sont éloignés de la description qu'en fait le Sieur Careri.

Les tasses ou gobelets dont on se sert pour prendre le chocolat, sont de différentes matieres & de différentes figures. Les plus ordinaires sont de fayence fine ou de porcelaine ; quelques-unes ont des soucoupes de la même matiere où elles s'emboëntent ; d'autres ont des soucoupes ordinaires, & se servent sur des cabarets de vernis de la Chine. On met quelquefois le gobelet plein dans un autre semblable qui est vuide, pour éviter de se brûler en le tenant à la main. On fait des gobelets d'or, d'argent & de vermeil ; mais ils ont certe incommodité de conserver trop longtems la chaleur du chocolat dont on les a remplis ; de maniere qu'il faut attendre qu'il soit presque froid avant de pouvoir porter le vase à la bouche ; ce qui est un inconvénient considérable, parce que le chocolat veut être pris le plus chaud qu'il est possible, & à plusieurs reprises. Les tasses ou gobelets de fayence fine, ou de porcelaine un peu

épaisse me paroissent les plus commodes. 1700.

Les Espagnols, du moins ceux de l'Amérique, se servent beaucoup de noix de cocos coupées horizontalement au tiers ou à la moitié de leur hauteur : ils y font un bord, deux ances & un pied d'argent ; cela est propre & répond assez bien au chocolat, puisque la tasse qui le contient croît dans le même endroit que le Cacao dont il est composé.

Les Indiens se servent de certaines calabasses d'arbre qui n'ont pas plus de trois à quatre pouces de diamètre ; ils les coupent comme les cocos, dont je viens de parler, & leur font un pied de la même matière. J'ai vû de ces tasses, ou pour parler le langage de l'Amérique, de ces coüis qui étoient très-propres ; le dehors étoit taillé à l'Arabesque, & les hachures remplies de différentes couleurs qui faisoient un fort bon effet.

Il y a certaines tasses ou gobelets d'un bois très-léger, doublé & recouvert d'une feuille d'argent assez mince, qui me paroissent très-commodes ; le chocolat y conserve sa chaleur aussi longtems qu'il est nécessaire pour être pris comme il ne faut, & le bois empêche que sa chaleur se communique trop violemment à l'ar-

— 454 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. gent. On fait de ces gobelets à Paris &
à Rome.

Je me suis toujours servi du terme de prendre le chocolat, quand j'ai parlé de l'action que l'on fait en s'en nourrissant; parce qu'il est le plus propre & le plus significatif pour exprimer cette action; car on ne peut pas dire boire de l'eau ou du vin; on ne peut pas dire aussi manger du chocolat, lorsqu'il est dissous dans quelque liqueur. Il est trop épais pour être bû, & trop clair pour être mangé; tout de même qu'on ne dit pas boire un boüillon, ou une médecine. Ces raisons me paroissent suffisantes pour authentifier l'usage de dire, prendre & non pas boire le chocolat.

Au reste je ne fais cette remarque que pour instruire, & pour dégrasser un peu, s'il est possible, les petits habitans de S. Domingue & des Isles du Vent, surtout ceux du quartier de la grande Ance de la Martinique, qui disent communément boire la chicolade, au lieu de prendre le chocolat. Ils font un usage si ordinaire du chocolat, de l'eau-de-vie & du tabac, que ces trois choses leur servent d'horloges & de mesures itinéraires; de sorte que si on leur demande à quelle heure ils sont partis d'un endroit, &

quand ils sont arrivés, ils répondent je suis parti au coup d'eau-de-vie, & je suis arrivé à la chicolade; c'est-à-dire, qu'ils sont partis au point du jour, & qu'ils sont arrivés sur les huit heures du matin, parce qu'ils prennent de l'eau-de-vie inmanquablement tous les matins au point du jour, & le chocolat sur les huit heures; & lorsqu'on veut sçavoir d'eux la distance d'un lieu à un autre, ils disent, il y a deux bouts de tabac, ou trois bouts de tabac, c'est-à-dire, qu'on employe le tems de fumer deux ou trois bouts de tabac, en allant de ce lieu-là à l'autre, parce que leur coutume étant de fumer toujours en marchant, ils ont remarqué combien ils ont fumé de bouts de tabac en faisant ce chemin.

Les Espagnols, & à leur imitation beaucoup d'autres Nations, font des mouillettes: ou de petites tranches de pain commun rôti, ou du biscuit fait exprès, qu'ils trempent dans leur chocolat, & qu'ils mangent avant de le prendre. Cette méthode ne sçauroit être mauvaise, surtout, s'il est vrai, comme ils le prétendent, que les flegmes, les condités & les autres impuretés qui sont dans l'estomach, s'attachent à ce pain, & que le chocolat les y trouvant assemblées, les

— 456 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. y consomme, ou les précipite plus facilement, ce qui n'est pas une petite vertu dans le chocolat.

Il est bon de se tenir en repos pendant quelques momens après qu'on l'a pris, parce qu'il excite une petite sueur, ou une moiteur qui ouvre les pores, & qui fait transpirer les humeurs mauvaises ou inutiles.

Il arrive encore presque toujours qu'on a envie d'uriner quelques momens après qu'on a pris le chocolat : c'est une marque certaine qu'il est diurétique, à quoi je dois ajoûter, qu'il est rare que les personnes qui en usent soient resserrées, ou qu'elles soient attaquées de maux de tête, de vertiges & d'obstructions ; & pour faire voir la différence des effets qu'il produit étant simplement composé de Cacao, de sucre & d'un peu de canelle, ou de toutes ces drogues chaudes que les Espagnols y mettent en quantité & sans discrétion, il ne faut qu'observer que ceux qui usent de ce dernier chocolat, deviennent à la fin maigres & desséchés ; au lieu que ceux qui se servent du premier sont presque toujours gras, d'une chair ferme & sans être jamais sujets aux infirmités qui viennent d'une trop grande chaleur d'entrailles.

Les Médecins Italiens ont prétendu ré- 1700.
médier à ces inconvéniens en ordonnant
à ceux qui traînent une vie languissante
sous leur esclavage, de boire un grand
verre d'eau fraîche avant de prendre leur
chocolat; & de préférer celle de Nocera
à toutes les autres. Il y a apparence qu'ils
ont intérêt à faire débiter cette eau,
& qu'ils ordonneroient celle du Tibre
toute bourbeuse qu'elle est, s'ils y trou-
voient le même avantage. Mais sans
entrer dans ce détail, il me semble
qu'il leur seroit plus facile de corri-
ger la composition de leur chocolat,
en empêchant qu'il n'y entrât tant de
drogues si chaudes, que de noyer l'es-
tomach d'une personne, pour éteindre
un feu qu'on pouvoit se dispenser d'y
allumer.

On se sert du chocolat pour faire de
petites tablettes, des dragées, des pas-
tilles qu'on appelle diablotins, & une
espèce de marmelade sur laquelle on
met des pignons confits. Il seroit à sou-
haiter que l'usage de cet excellent ali-
ment s'établît en France comme il l'est Avanta-
ge que
l'usage
du Cho-
colat
peut pro-
duire au
Roi.
en Espagne & par toute l'Amérique; ou-
tre l'avantage que ceux qui en useroient
en retireroient, il est certain qu'il en
reviendrait un très-considérable à tout

1700. le Royaume en général , aux Isles qui le produisent en particulier & sur tout au Roi par les droits d'entrée qu'il en retireroit, qui, quelques modiques qu'on les suppose , produiroient toujours de très-grosses sommes , qui pourroient s'augmenter selon les besoins de l'Etat , sans crainte qu'on cessa d'en prendre dès qu'on s'y seroit une fois accoutumé. Il n'y a qu'à considérer que les droits sur le Tabac , quelques grands qu'ils soient à présent , ou qu'ils puissent être dans la suite , n'en diminueront jamais la vente ni la consommation , à cause de l'habitude & de la nécessité où l'on s'est réduit d'en prendre. Il semble même qu'on en consomme davantage à mesure qu'il devient plus cher ; & il en est de même de toutes les choses qui se consomment par la bouche.

Ne voyons-nous pas que les droits d'entrée du Sucre blanc qui n'avoient été que de huit livres par cent , jusqu'en 1698. ayant été augmentez jusqu'à quinze livres , n'ont aucunement diminué la vente & la consommation de cette marchandise. On doit donc espérer avec raison , qu'il en sera de même du chocolat , quand le bon

marché aura donné lieu au peuple de 1700.
s'y accoûtumer, & qu'il se fera convaincu par une expérience de quelques années de ses bonnes qualitez, & des avantages qu'on en retire; mais il faudroit pour cela donner des bornes à l'avarice extrême de ceux qui le vendent tout préparé dans les Cafes, qui exigent huit ou dix sols d'une raffe de chokolat, qui ne leur peut pas revenir à deux sols, quelques drogues qu'ils y mettent.

Il y a encore une autre réflexion à faire, qui est que la consommation du chokolat attire nécessairement après elle une plus grande consommation de sucre, qui augmentera par une suite nécessaire les revenus du Roi par les droits d'entrée qu'il en retirera, & les profits des Compagnies de Guinée & de Sénégal par la vente d'un plus grand nombre de Nègres, dont les Habitans des Isles auront besoin pour accroître leurs Habitations & leurs Manufactures de Sucre & de Cacao; ce qui retournera encore au profit du Roi par l'augmentation des droits de Capitation, sans compter que cette augmentation de Commerce donnera lieu aux Marchands d'entrete-

1700. nir un plus grand nombre de Vaisseaux & de Matelots, & de faire des envois plus considérables des denrées & des marchandises de France, ce qui ne peut pas manquer d'apporter à tout le Royaume des richesses qui en rendront tous les peuples heureux.

Beurre
de Cacao.

Il ne faut pas oublier que l'on tire du Cacao une espèce d'huile ou de beurre qu'on peut employer à différens usages.

L'Auteur de l'Histoire du Cacao a donné une maniere de tirer cette huile qui ne réüffit pas toujours dans les pais froids comme la France, où l'on ne peut pas avoir le Cacao aussi frais & aussi huileux que dans les pais où il croît. Voici deux autres manieres de tirer cette huile.

Faites griller, monder & piler le Cacao comme pour faire du Chocolat, & faites-le sur le champ boüillir à grande eau pendant une demie heure, mettez-le tout chaud dans une toile, coulez-le, & pressez le mare; & lorsque l'eau commencera à se refroidir, vous recüillerez facilement l'huile qui nagera dessus. Si elle ne vous paroît pas assez nette, il n'y a qu'à la passer dans plusieurs eaux chaudes, & la recüillir

sur la surface quand l'eau sera froide. 1700

Cette huile se congèle aisément, & devient en consistance de fromage gras, assez blanche, sans odeur, d'un bon goût; elle ne rancit jamais, & se conserve tant que l'on veut.

Voici l'autre maniere, mais qui n'est praticable qu'aux endroits où croît le Cacao.

Après que le Cacao a ressué, & avant de le faire sécher au soleil on le pile dans un mortier, comme si on le vouloit réduire en pâte, ce qui est bien-tôt fait. On le fait bouillir à grande eau, & on recueille l'huile qui surnage, & lorsqu'elle cesse de venir, on passe l'eau & le marc par une toille, & on le presse fortement, l'arrosant toujours d'eau bouillante pour achever d'en tirer toute l'huile qui est aussi bonne que l'huile d'olives, & que l'on peut employer aux mêmes usages. On prétend qu'elle est excellente pour les hémorroïdes. Il ne faut qu'en imbibber un peu de coton, & l'appliquer sur le mal, la douleur cesse presque dans le moment. Si ceux qui sont sujets à cette incommodité ont soin de se servir de ce remède deux ou trois fois par mois, non-seulement ils ne ressentent plus ces douleurs, mais

Remède
pour les
hémor-
roïdes.

1700. cette huile attendrit tellement les vaisseaux hémoroidaux qu'ils se purgent sans la moindre peine du sang qui les gonfloît, dont la plénitude & la rétention causent ces douleurs si sensibles, & souvent si dangereuses.

Lorsqu'on ouvre les cosses de Cacao aussi-tôt qu'elles sont cueillies, & que l'on en tire la pulpe ou le mucilage qui environne les amandes, on en fait une espèce de crème épaisse d'un blanc tirant sur la couleur de chair, d'un goût extrêmement agréable, & qui est très-rafraîchissante. Il ne faut pour cela que la battre à peu près comme on bat le lait dont on veut faire du beurre, mais il faut moins de tems & moins de travail. Si on s'empoudre cette crème d'un peu de sucre, & qu'on y répande quelques goûtes d'eau de fleur d'oranges, on en fait un très-délicieux manger. On peut s'en servir aussi-bien que de l'huile pour nettoyer le teint, en ôter les rougeurs, les elevures, les dartres courantes & farineuses, & généralement tout ce qui gâte la peau. On l'applique en maniere de pommade, avec un papier broüillard par-dessus. On prétend avoir des expériences très-sûres de la bonté

de ce remède ; comme je n'en parle que sur la foi d'autrui , je n'ai garde de me rendre garand du succès ; ce que je puis assurer , c'est qu'il est très-rafraîchissant , & que s'il fait autant de bien , étant appliqué sur la peau , qu'il en fait quand on l'a mangé , on peut s'en servir en toute sûreté , & s'en trouver bien.

J'ai parlé dans ma première Partie des amandes de Cacao confites , j'ai enseigné la manière de les faire , je renvoie les curieux à cet endroit-là.

Si on veut confire le Cacao tout entier , c'est-à-dire , la coque & les amandes tout ensemble , il faut les cueillir quand elles sont encore fort jeunes , & seulement de la longueur d'environ trois pouces ; on les fait boüillir à grande eau pendant une heure , après quoi on fait trois ou quatre petites incisions le long de leurs côtes , & on les met tremper dans l'eau douce & fraîche que l'on change soir & matin pendant six jours ; on les larde ensuite d'écorce d'oranges confites , de citron , d'un peu de gingembre & de canelle , & on les met comme les amandes dans différens sirops pendant six jours , à la fin desquels on les met dans un sirop de confis-

1700. tance. Cette confiture est bonne & délicate ; & quand elle est tirée au sec , elle fait un fort bel effet pour terminer une pyramide d'autres fruits secs , ou pour cantonner un ananas , ou quelque autre gros fruit.

Il me semble qu'il ne feroit pas plus difficile de confire le Cacao quand il approche de sa maturité , & qu'il a toute la grosseur qu'il peut avoir , que des limons de cinq & six pouces de diamètre , & de ces grosses oranges de la Barbade qu'on appelle des Chadeques , puisque l'épaisseur des écorces de ces fruits n'empêche pas qu'on ne vienne à bout de les confire tous entiers.

Choco-
lat aux
noix
d'acajou

J'ai pris du Chocolat dans lequel il y avoit moitié Cacao & moitié noix d'acajou. J'expliquerai ci-après ce que c'est que ce fruit. En attendant je dirai que ce chocolat étoit fort bon , qu'il mouffoit à merveille , & qu'il conservoit assez le goût de la noix d'Acajou qui est très-agréable.

Teinture
de Cacao.

J'ai goûté d'une teinture de Cacao , c'est-à-dire , de Cacao brûlé , moulu & infusé dans l'eau chaude comme le café , elle me sembla d'un assez bon goût ; mais comme je n'en ai pris qu'une seule fois , je ne puis rien dire des effets

bons ou mauvais qu'elle pourroit produire. 1700.

J'ai aussi mangé des massépains composés de Cacao & de noix d'Acajou au lieu des amandes ordinaires, à la réserve de la couleur qui étoit brune; ils étoient d'un très-bon goût.

Massépain de Cacao.

La noix d'Acajou est bien meilleure que les amandes dont on fait la pâte des massépains; elle a plus de saveur, plus de légèreté, plus de délicatesse. On pourroit faire de ces massépains en Europe comme aux Isles, parceque les noix d'Acajou se peuvent transporter par tout & se conserver pendant un grand nombre d'années sans se gâter.

Il me reste à parler de la vanille avant de finir ce que j'ai à dire du chocolat, puisque malgré sa mauvaise qualité on la fait entrer dans sa composition.

Les Espagnols l'appellent Banilla ou Vinello; c'est le fruit d'une plante assez semblable au lierre. Sa tige qui est de trois à quatre lignes de diamètre n'est pas tout-à-fait ronde. Elle est assez dure, sans être pour cela moins liante & moins souple; l'écorce qui la couvre est fort mince, fort adhérente & fort verte; la tige est partagée par des nœuds éloignez les uns des autres de six à sept pouces.

Description de la vanille.

1703. C'est de ces nœuds que sortent les feüilles toujours couplées ; elles ressemblent beaucoup pour la figure à celles du laurier , mais elles sont bien plus longues , plus larges , plus épaisses & plus charnuës ; leur longueur ordinaire est de cinq à six pouces , sur deux & demie de large ; elles sont épaisses presque comme un Louïs d'or , fortes & ploïantes comme du cuir , d'un beau verd vif & comme vernissé par-dessus , & un peu plus pâle par-dessous.

Cette plante est incapable de se soutenir par elle-même , aussi vient-elle toujours aux pieds des arbres ; quelquefois elle tourne autour en montant , & quelquefois elle monte assez droit en s'accrochant aux inégalitez de l'écorce , aux nœuds , aux fentes , aux crevasses qu'elle rencontre par le moyen de certains petits filets noirs qui sortent d'autour de ses nœuds au nombre de cinq ou six de chaque côté , qui s'attachent à l'arbre par de petites fibres , comme de petites griffes presque imperceptibles , qui s'y accrochent si fortement qu'on a de la peine à les en séparer. A mesure qu'elle croît , elle se fourche & se divise en plusieurs rameaux qui courent & se répandent sur toutes les branches de l'ar-

bre où leur tige est appuyée; & pour 1700. lors la tige semblant n'avoir plus besoin de s'attacher si fortement à l'arbre, s'en détache peu à peu, & le soleil brûle ses petits pieds; de maniere qu'il ne reste qu'une cicatrice noire qui fait connoître l'endroit où ils ont été. Cette plante aime les lieux ombragez & frais, c'est pour cela qu'on ne la trouve guères qu'auprès des rivieres, ou dans des lieux où la hauteur & l'épaisseur des bois la met à couvert des trop vives ardeurs du soleil.

Les endroits où l'on trouve la Vanille en plus grande quantité sont la côte de Caracque & de Carthagene, l'Ithme de Darien, & toute l'étendue qui est depuis cet Ithme & le Golphe de Saint Michel jusqu'à Panama, le Jucatan & les Hondures. On en trouve aussi en quelques autres lieux, mais elle n'est ni si bonne, ni en si grande quantité.

Il y en a quantité & de très-belle dans la Terre-ferme de Cayenne. C'est de cet endroit que j'ai eu celle que je viens de décrire, & voici comment.

Deux de nos Religieux qui passerent à Cayenne en 1697. en venant à la Martinique, furent parfaitement bien reçûs

1700. par les R.R. Peres Jésuites qui ont soin du spirituel de ce pais-là ; ils les logerent chez eux , & les traiterent avec toute la politesse & toute la charité possible pendant tout le tems que le vaisseau demeura en rade ; nos Peres virent chez les Jesuites quelques pots remplis de ces plantes qu'on avoit préparé pour envoyer en Europe , que le vaisseau qui étoit parti n'avoit pas voulu prendre : ils témoignèrent en avoir envie , & aussi tôt ces R.R. Peres leur en firent présent d'un pot où il y en avoit trois pieds parfaitement bien repris : ils en eurent soin pendant le voyage , & étant arrivez à la Martinique , ils me le donnerent.

Je fis aussi-tôt mettre ces trois plantes en terre au pied d'un Cacaotier , & j'eus soin de les faire arroser jusqu'à ce que je les visse assez bien reprises & assez fortes pour se passer de ce secours. Elles profiterent très-bien , en moins de huit mois elles couvrirent tout l'arbre contre lequel je les avois appuyées ; cela m'obligea d'en lever deux pieds , que je transplantai aux pieds de deux autres arbres où ils reprirent très-bien.

J'appris dans la suite de deux Offi-

ciers de Cayenne qui passerent à la 1700.
Martinique, en allant en France, que
je pouvois provigner ces plantes tant
que je voudrois, & qu'il n'y avoit
qu'à en couper les tiges; & après avoir
fendu en quatre le bout qui doit être
enterré, les mettre dans de bonne ter-
re, & avoir soin de les bien arroser
jusqu'à ce qu'elles eussent bien repris.
Je provignai de cette façon plusieurs
tiges qui me sembloient hors d'œuvre
sur les arbres où j'avois planté les pre-
miers pieds, elles reprirent aisément.
J'attendois donc patiemment le tems
de les voir fleurir & rapporter du fruit;
car il faut de la patience, puisqu'on
prétend que ces plantes sont sept ans
avant d'en rapporter; j'ai cependant
de la peine à le croire, car il y a peu
de plantes qui croissent aussi vîte: mais
je n'ai pû avoir cette satisfaction,
parce qu'une maladie que j'eus sur la
fin de 1698. m'ayant obligé de quitter
l'office de Procureur Syndic de notre
Mission, le Religieux qui me succeda
envoya des Nègres nouveaux pour sar-
cler la Cacaotiere où étoit la Vanille,
sans les en avertir & sans la leur faire
connoître, ils la prirent pour une lianne
ordinaire dont on leur avoit commandé

1700. de bien nettoier tous les arbres ; ils obéirent trop ponctuellement , & exécuterent si bien l'ordre qu'on leur avoit donné , qu'ils couperent & arracherent entierement toute la Vanille. Le nouveau Syndic étant allé cinq ou six jours après cette exécution voir l'état de la Cacaotiere & de la Vanille , fut bien surpris de la trouver toute détruite ; il crut la chose sans remède , & ne pensa pas à faire remettre en terre les plantes arrachées , il n'osa même me le dire , parce qu'il sçavoit les soins que j'avois de cette plante , & combien je serois affligé de sa perte. Je fus obligé de me faire porter au Macouba dans le mois de Janvier 1699. où ayant recouvré une partie de ma santé , je fus au Moüillage chercher le reste , & faire travailler au bâtiment de notre Couvent dont j'avois donné le plan , & fait jeter les fondemens six mois auparavant ; de sorte que je ne retournai au Fonds Saint Jacques que dans le mois d'Août.

Je demandai d'abord des nouvelles de ma Vanille , & je fus également surpris & affligé , quand on me dit qu'il y avoit long-tems qu'elle étoit perie par l'accident que je viens de rapporter. Je courus aussi-tôt à la Cacaotiere , & contre

toute espérance je trouvai qu'un rameau
qu'on avoit laissé par mégarde sur un
arbre, avoit jetté un long filet, qui en
rampant tout du long du tronc de l'ar-
bre, étoit enfin arrivé à terre où il avoit
pris racine; & quoiqu'il ne fût pas plus
gros qu'une grosse corde de luth, il ne
laissoit pas de porter de la nourriture à
la branche dont il étoit sorti & de l'en-
tretenir, quoiqu'elle eût plus de trois
lignes de diamètre, qu'elle eût poussé
plusieurs jeunes rameaux, & sans qu'il
y eût aucune diminution ni dans la gran-
deur, ni dans la force, ni dans la cou-
leur de ses feuilles.

Cette heureuse découverte me fit
connoître que la tige de la Vanille étoit
de même espèce que certaines liannes,
dont j'ai parlé dans un autre endroit,
dont le pied étant coupé, les jets ou
branches qui se trouvent sur les arbres
renvoient des filets vers la terre qui y
prennent racine, & leur portent la nour-
riture dont ils ont besoin pour s'entre-
tenir & pour se multiplier. J'allai visi-
ter les autres arbres aux pieds desquels
j'en avois planté, mais ce fut inutile-
ment. Je m'avisai d'aller à l'endroit où
l'on avoit jetté les mauvaises herbes &
les ordures de la Cacaotiere, aussi-bien

1700. que les pieds de Vanille que l'on avoit coupé ; ma joie fut grande quand je trouvai que plusieurs branches qui s'y étoient conservées , avoient pris racine & poussé considérablement ; je les fis replanter en differens endroits , & j'en fis mettre dans des paniers avec de la terre pour les porter à la Guadeloupe où mes Superieurs pensoient à m'envoyer à la fin de l'année.

La connoissance que j'avois de la feüille & de la tige de la Vanille , fit que me promenant dans les bois avec un de nos voisins , je découvris des lianes qui me parurent assez semblables à ma Vanille ; j'en coupai quelques morceaux , & les ayant confronté avec celle que je cultivois , je trouvai que c'étoit la même chose , à la réserve que la feüille étoit un peu plus petite & plus mince ; ce qu'on pouvoit attribuer au terrain qui n'étoit peut-être pas si gras , ni si profond que celui de Cayenne d'où la mienne étoit venuë. Je fis part de cette découverte à quelques voisins à qui je donnai des feüilles de la mienne pour les confronter avec celles qu'ils pourroient trouver. Nos recherches ne furent pas inutiles , nous en découvrîmes plusieurs pieds dans les hauteurs de la

Paroisse de Sainte Marie & de la Tri- 1700.
nité. C'est par ce moyen que j'ai vû la
fleur de la Vanille, & que j'ai cueilli
diverses fois de son fruit, c'est-à-dire,
de celle qui croît naturellement à la Mar-
tinique; car pour celle de Cayenne que
je cultivois avec tant de soin, elle a
souffert tant d'accidens, que je suis parti
des Isles avant d'avoir pû voir ni sa
fleur ni son fruit, comme je le dirai
ci-après.

A l'égard de celle que j'ai trouvé à
la Martinique, je n'ai pû profiter de
ma découverte, faute de sçavoir ac-
commoder la gouffe qui en provient,
quoique j'aie employé bien du tems, &
fait bien des tentatives pour y réussir.

Je n'ai point remarqué que cette es-
pèce de Vanille, supposé qu'il y en ait
plusieurs, fleurisse plus d'une fois cha-
que année. La fleur qu'elle produit est
presque jaune, partagée en cinq feuil-
les, plus longues que larges, ondées
& un peu découpées dans leur milieu;
il s'éleve du centre un petit pistille rond
& assez pointu, qui s'allonge & se
change en fruit. Cette fleur est à-peu-
près de la grandeur & de la consistance
de celle des pois communs, elle dure
tout au plus cinq ou six jours, après

Fleur &
fruit de
la Vanille.

1700. lesquels elle se fanne, se sèche & tombe, & laisse le pistille tout nud, qui devient peu à peu une silique de cinq, six & sept pouces de long, plus plate que ronde, d'environ cinq lignes de large & deux lignes d'épaisseur, de la figure à peu près de nos coffes d'aricots; elle est d'un beau verd quand elle est jeune, elle jaunit à mesure qu'elle mûrit, & devient tout-à-fait brune lorsqu'elle est sèche; le dedans est rempli de petites graines ou semences rondes presque imperceptibles & impalpables, qui sont rouges avant d'être mûres, & toutes noires quand elles ont toute leur maturité; elles n'ont aucune odeur fort sensible quand elles ne sont pas mûres que celle qui est commune à toutes les plantes qui est de sentir le verd; mais quand elles sont mûres, & qu'on les froisse entre les mains, elles rendent une petite odeur aromatique qui est fort agréable.

Si on laisse les coffes sur le pied jusqu'à leur parfaite maturité, le bout s'ouvre, & fait voir les petites semences noires dont elles sont remplies, qui sont un peu humides & comme mielleuses. Pour lors les oiseaux qui en sont extrêmement friands, fondent dessus, ache-

vent de les ouvrir avec leur bec, & 1700.
mangent avec avidité toutes ces semences sans toucher à l'écorce de la filique, Je n'ai pû remarquer quel effet elles produisent dans les oiseaux, si elles les purgent, où si elles les échauffent; je croirois plutôt le dernier que le premier; car tout le monde convient que la Vanille est une chose des plus chaudes qu'il y ait au monde.

Ces découvertes me firent penser sérieusement à m'instruire à fond de la maniere dont les Indiens & les Espagnols la préparent: car c'est une marchandise d'un très-bon débit & fort avantageux. Je priai les Peres Jésuites de la Martinique d'écrire à leurs Peres de Cayenne pour le sçavoir, ils le firent; mais la réponse n'étoit pas encore arrivée quand je partis des Isles. Il arriva vers le milieu de 1699. un Juif héritier de Benjamin d'Acosta, ci-devant Propriétaire de la Cacaotiere qui est au pied du reduit; il venoit de Corossol où il étoit établi, pour demander des sommes qui étoient dûes à son parent. Comme il se vantoit d'avoir fort voyagé dans les Côtes de la Terre-ferme, & de sçavoir à fond comme on accommodoit la Vanille & la Cochenille, je

1700. le fis prier , & ensuite je le priai moi-même de m'apprendre comment les Indiens & les Espagnols préparoient la Vanille, en quel tems ils la cueilloient, comment ils la faisoient sécher, & généralement tout ce qu'il leur avoit vû pratiquer touchant cette plante.

Il me dit que les Indiens la cueilloient dès qu'elle commençoit un peu à jaunir, qu'après l'avoir faite boiïllir quelques momens dans l'eau de-vie, ils la faisoient sécher à l'ombre; qu'étant à moitié sèche ils l'applatissoient entre leurs doigts dans toute sa longueur; & qu'enfin après l'avoir frottée avec un peu d'huile de Palma Christi, ou de Coco, ils l'enveloppoient dans des feüilles de balisier où elle achevoit de se sécher: & que sur toutes choses ils prenoient garde de ne la laisser jamais au soleil.

J'observai exactement tout ce que ce Juif m'avoit dit, je fis diverses épreuves, & toujours inutilement, d'où je conclus que la Vanille qui croissoit à la Martinique étoit d'une autre espèce que celle de Cayenne, & de la nouvelle Espagne; & qu'ainsi il faudroit attendre que celle que je cultivois rapporta du fruit, ou que je pûsse découvrir par quelque autre voie le moyen de prépa-

Fausse
prépara-
tion de
la Va-
nille.

rer celle que nous avons à la Marti-1700.
nique.

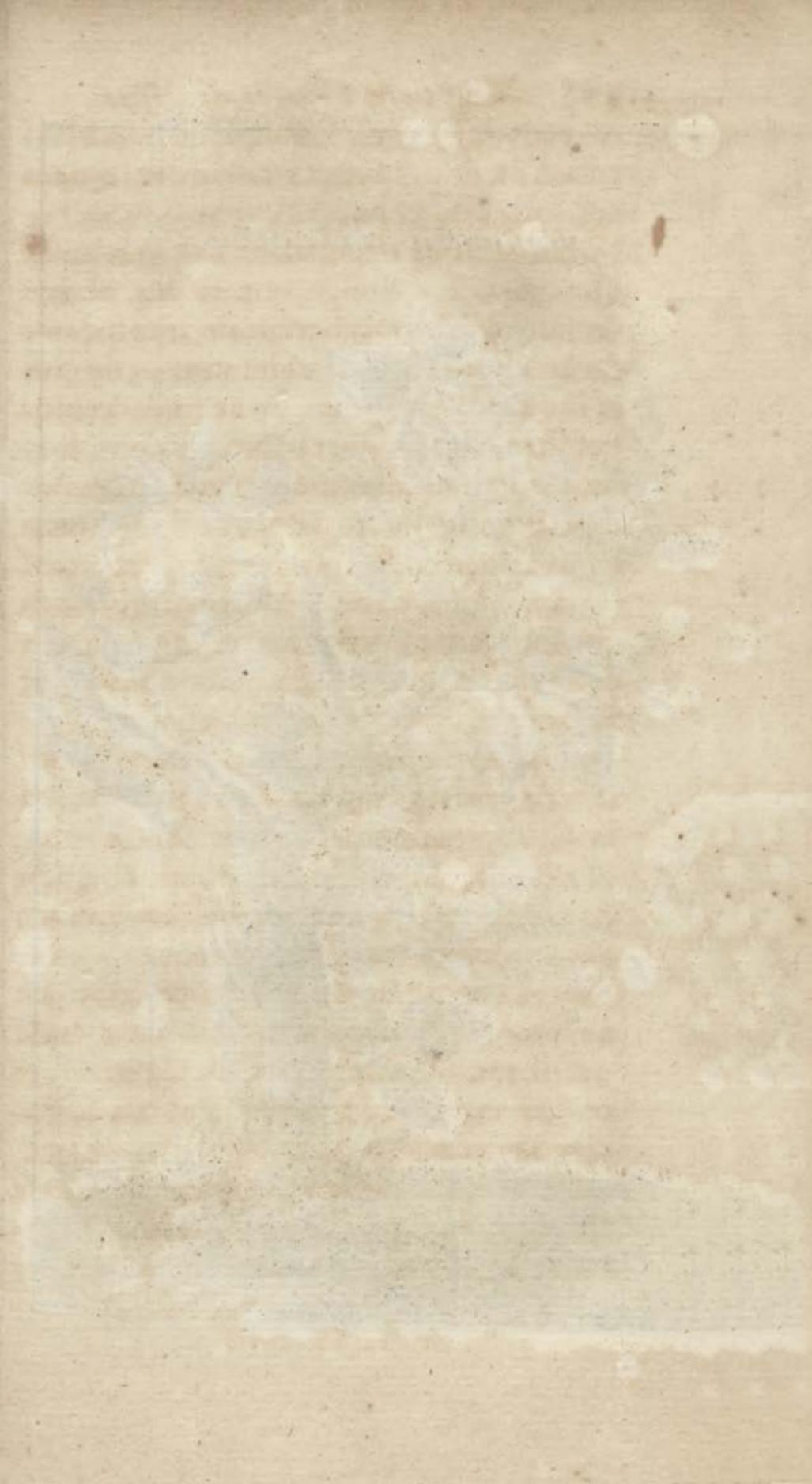
Cependant j'ai scû depuis, étant à Cadis à la fin de 1705. que toute la cérémonie que font les Indiens pour accommoder leur Vanille étoit de la cueillir dès qu'ils s'appercevoient qu'elle vouloit jaunir, & s'ouvrir, qu'ils la mettoient ressuier & fermenter comme j'ai dit qu'on mettoit le Cacao, pendant deux ou trois jours, & qu'ensuite ils la mettoient sécher au soleil; quand elle étoit à moitié sèche, ils l'applatissoient entre leurs doigts; & qu'après l'avoir frottée d'huile de Palma Christi, ou de Coco, ou de Calba, ils l'exposoient encore au soleil pour achever de la faire sécher, après quoi ils la frottoient d'huile une seconde fois, & la mettoient en paquets qu'ils couvroient de feuilles de balisier ou de cachibou. Cette méthode est bien différente de celle du Juif; mais comme je n'ai pas eu la commodité de l'éprouver depuis que je la sc'ai, je ne puis pas assurer qu'elle soit la véritable; j'ai pourtant lieu de le croire, parceque je l'ai appris de gens dignes de foi, & qui me paroissent très-bien instruits. Il est naturel de penser que ce Juif étoit un ignorant ou un trompeur,

Meilleure
re ma-
niere de
préparer
la Va-
nille.

— 478 *Nouveaux Voyages aux Isles*
1700. & peut-être tous les deux ensemble ,
cela n'étant pas fort extraordinaire dans
ces sortes de gens.

Différentes occupations & quelques
voyages assez longs que je fus obligé
de faire , m'empêcherent de transporter
de la Vanille à la Guadeloupe , comme
je me l'étois proposé , qu'au mois de No-
vembre 1701. j'y en portai pour lors
huit pieds qui avoient de bons com-
mencemens de racines , je les plantai
en différens endroits de nos habitations ;
mais malgré tous mes soins , quelques
uns sécherent , & les autres eurent bien
de la peine à reprendre ; ils poussèrent
à la fin , & me donnoient espérance de
voir quelque jour leurs fruits , quand
les Anglois ayant fait une irruption à
la Guadeloupe au mois de Mars 1703.
& s'étant rendus maîtres du quartier du
Baillif où sont nos habitations , entre
autres désordres qu'ils y firent , ils arra-
cherent toute ma Vanille , & selon les
apparences ils l'emportèrent chez eux :
car il me fut impossible d'en retrouver
seulement une feuille quand ils se fu-
rent retirez.

Je retournai à la Martinique sur la
fin de la même année 1703. & je re-
commençai tout de nouveau à cultiver



Pomme et Noix d'acajou.



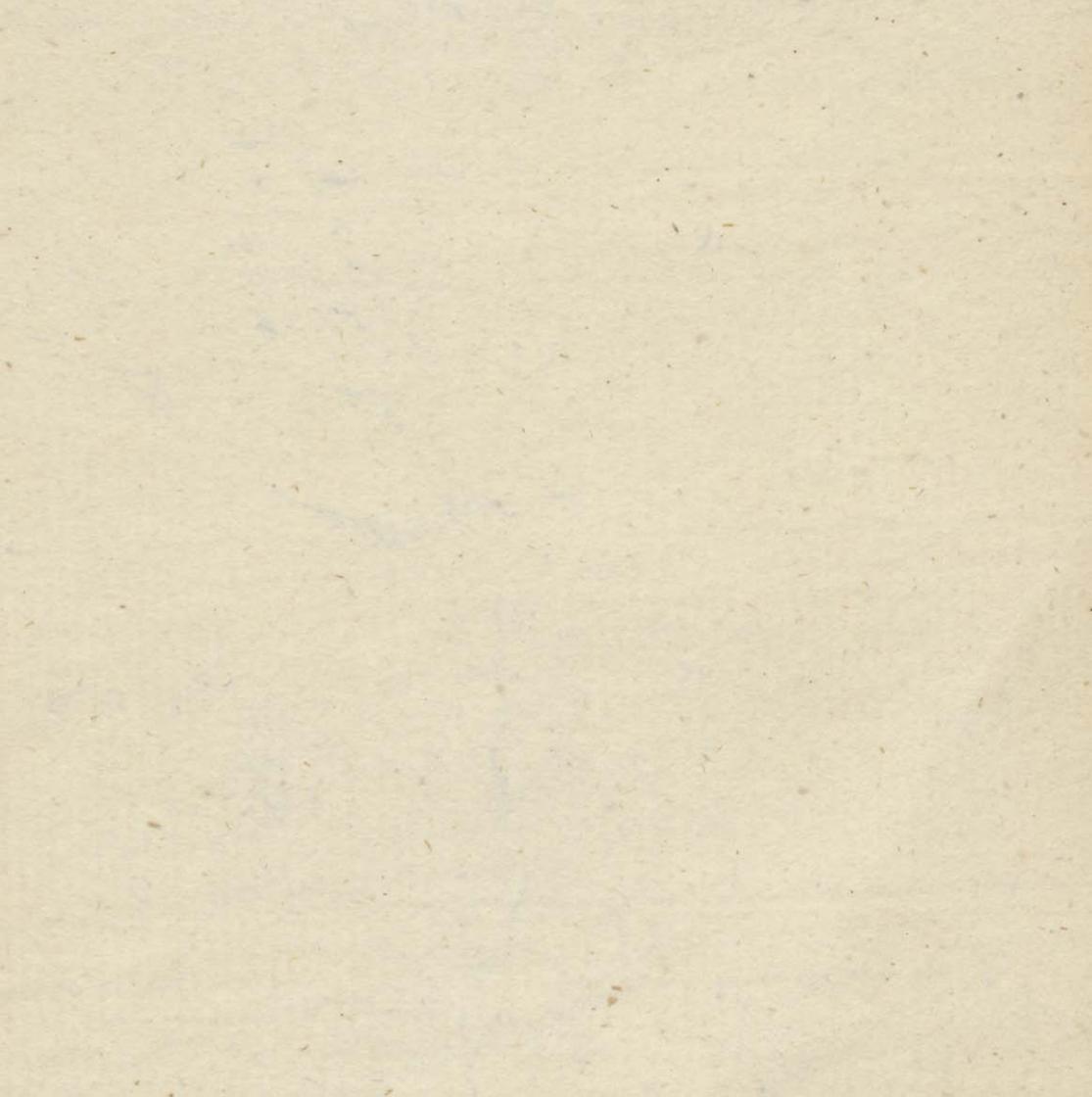
Noix d'acajou entiere . .



*Noix d'acajou
coupée dans
sa longueur.*

Pommier d'acajou .







ma Vanille que j'y avois laissé, que j'ai 1700.
trouvé fort négligée ; je la provignai
beaucoup, & je la laissai en bon état
quand je fus obligé de passer en France
pour les affaires de nos Missions en 1705.
J'ignore depuis ce tems-là ce qui y sera
arrivé.

Ce que j'ai dit ci-devant de la noix
d'Acajou m'engage à ne pas remettre en
un autre endroit ce que je dois dire de
l'arbre qui l'a produit ; on le nomme po-
mier d'Acajou, on auroit pû aussi-bien
l'appeller poirier ; car ni lui, ni son
fruit n'approchent en aucune façon des
poiriers ou des pommiers ; il vaudroit
mieux, ce me semble, l'appeller sim-
plement Acajou, sans l'enregimenter
avec ces arbres. Le mot Acajou est Amé-
ricain ; c'est un des meilleurs arbres Acajou,
a bre
fruitier.
fruitiers de l'Amérique & des plus
singuliers ; ses feüilles, ses fleurs & ses
fruits, tout est extraordinaire. On en
voit quelques-uns qui sont assez bien
faits & de la grandeur de nos abrico-
riers de France ; mais on en trouve beau-
coup davantage qui sont mal faits, dont
les branches sont mal disposées, tortuës,
nouëuses & sans ordre ; le bois est gri-
sâtre, assez fort, coriace & pesant ; son
écorce est mince, lice, adhérente, d'un

1700. blanc sale , avec quelques points & lignes brunes ; la feüille est grande , ferme , bien nourrie , d'une bonne épaisseur , ronde à son sommet , & plus pointuë vers la queuë ; son exposition au soleil lui donne différentes couleurs , ses bords sont rouges & aurores , & son milieu est d'un verd vif & vernissé.

Ses fleurs sont très-petites , elles viennent par bouquets , elles ne paroissent d'abord que comme des boutons pointus à leur sommet , d'un verd assez pâle , qui en s'ouvrant se partagent en six feüilles qui forment un calice dont la capacité est remplie de petites étamines d'un jaune doré qui environnent un pistille de même couleur , mais plus long ; les feüilles qui composent cette fleur sont blanchâtres au commencement , elles prennent ensuite une couleur de pourpre mêlé de lignes blanches , ce qui fait un très-bel effet. Ces fleurs durent assez peu , on voit à leur chute que le pistille se change en fruit composé de deux parties très-différentes : la première est une noix en forme de rognon de coq qui est d'abord de couleur verte , de dix à quinze lignes de long , sur huit à dix lignes dans son plus grand diamètre , aplatie par les côtez. Cette noix attire après elle un fruit

fruit d'une figure oblongue , arrondi , 1700.
couvert d'une peau fine & très-unie , de
trois , quatre & cinq pouces de longueur,
sur vingt à vingt-quatre lignes de dia-
mètre. Le bout qui l'attache à l'arbre
est plus petit d'une cinquième partie
que celui qui est attaché à la noix. Tout
ce composé est verd avant d'être mûr ,
mais il change de couleur quand il est
mûr , la peau ou enveloppe de la noix
devient grise & presque brune , elle est
de l'épaisseur d'une demie ligne , dure ,
coriace , & point du tout cassante ; lors-
qu'on la coupe elle rend une huile assez
épaisse , extrêmement amere & encore
plus caustique ; on s'en sert avec suc-
cès pour faire mourir les veruës qui
viennent aux mains & autres parties du
corps , & sur tout pour les cors des pieds,
après qu'on les a amollis avec une pe-
tite emplâtre de cire noire de la Guade-
loupe , ou avec de l'eau tiède ; on coupe
légerement le dessus avec un rasoir , &
l'on met dessus un peu de cette huile ;
elle consomme le reste du cors jusqu'à
la racine , sans danger qu'il en arrive
aucun accident , ni qu'il revienne ja-
mais.

Huile
de noix
d'acajou

Je crois qu'il n'est pas nécessaire d'aver-
tir , qu'il faut se donner garde de cou-

1700. per l'écorce de cette noix avec les dents, parce qu'on se mettoit en risque d'avoir la bouche, les lèvres la langue gâtées & cauterisées.

Amande
ou noix
d'acajou

Cette enveloppe renferme une amande de la même figure qu'elle, couverte encore d'une autre pellicule brune, de l'épaisseur d'une feuille de papier; sa substance est une blancheur admirable, compacte, huileuse & d'un goût infiniment au dessus de celui des amandes, des noisettes & des autres fruits de cette espece. Quand ces amandes sont nouvelles on les met dans l'eau fraîche, après qu'elles sont dépouillées de leurs peaux, & on les mange avec du sel comme les cerneaux: mais lorsqu'elles sont séchées, on fend un peu l'écorce & on les met dans la braise; on leve facilement l'écorce quand elles sont cuittes, & la seconde peau, & on les mange comme de marons, mais avec plus de plaisir, parce qu'elles sont infiniment meilleures; on s'en sert pour faire des macarons & des massépains, & pour donner au roffoli & autres liqueurs un très bon goût. Quand on les veut faire entrer dans la composition du chocolat avec le Cacao, on les fait griller, & on les dépouille de leurs enveloppes,

après quoi on les pile & on les passe sur 1700.
la pierre comme le Cacao.

Ces noix se peuvent transporter par tout & se garder très-long-tems. J'en ai qui sont à Paris depuis près de quinze ans & qui ont encore toute leur huile & toute leur saveur presque aussi entiere comme elles l'avoient en Amérique.

A mesure que le fruit mûrit sa couleur se change , de verte qu'elle étoit au commencement , elle devient jaune , & en partie de couleur de feu très-belle & très-vive ; ordinairement le côté qui est exposé au soleil devient plus rouge & plus coloré. Ce fruit n'a ni noïaux , ni pepins , c'est sa noix qui étant mise en terre leve en moins de sept ou huit jours , & produit l'arbre qui le porte. La peau du fruit n'est pas plus épaisse qu'une feüille de papier , très-unie , & très-délicate ; elle renferme une substance molasse & aqueuse , épaisse comme de la gelée claire qui environne quantité de petites fibres longues , tendres & déliées. Le goût de cette substance est âcre & agaçant quand le fruit n'est pas bien mûr ; mais il s'adoucit & ne conserve qu'une petite pointe d'aigreur sucrée & réjouissante lorsqu'il est dans sa parfaite maturité , il est rafraîchissant ; on en

1700.

donne aux malades pour les désalterer, & les rafraîchir; il semble qu'il nettoie le cœur & la bouche, il ne peut faire que du bien, à moins qu'on ne le mange en trop grande quantité, parce qu'alors le peu d'âcreté qui lui reste ne laisseroit pas d'être à craindre. Pour ne pas tomber dans cet inconvénient il est plus sûr de le mettre en composte. Pour cet effet on fait bouillir le fruit ou entier ou coupé, en deux ou en quatre, selon sa longueur, dans de l'eau pure, pendant quelques momens, & après qu'il est égouté on le met dans le sucre à l'ordinaire.

L'Acajou a beaucoup de nœuds, comme je l'ai remarqué ci-devant, il en sort, aussi-bien que des incisions que l'on fait à son tronc, à ses branches & même en arrachant ses feuilles, une gomme à peu-près de même espèce que la gomme Arabique, que l'on peut employer aux mêmes usages; elle est claire, transparente, tenace, mais un peu plus difficile à détremper que la gomme d'Arabie. Quoique le fruit & l'arbre dont je viens de faire la description, ne regardent le chocolat qu'autant qu'on peut faire entrer la noix d'Acajou dans sa composition, j'ai cru qu'il étoit plus à

propos d'en parler ici que de renvoyer ^{1700.}
le Lecteur en chercher la connoissance
dans un autre endroit.

Voilà ce que j'ai pû remarquer par
moi-même du Cacao, du Chocolat, de
la Vanille & des autres ingrédiens qui
peuvent entrer dans sa composition. Je
n'ai rien écrit sur le rappott d'autrui,
& c'est ce qui est cause que ce discours
n'est pas aussi étendu qu'il auroit pû
l'être : mais il vaut mieux écrire peu &
être bien assuré de ce que l'on écrit.

Il me reste un avertissement à don-
ner touchant le Chocolat qui est d'en
user avec modération, quelque bon &
bien conditionné qu'il puisse être, par-
ceque les meilleures choses deviennent
mauvaises quand elles sont prises avec
excès. Le pain qui est le meilleur des
alimens, expose à de grands dangers
ceux qui en mangent trop, parce qu'il
fournit plus de substance nourrissante
que l'estomach n'en peut supporter, &
que la chaleur naturelle n'en peut di-
gerer. On doit dire la même chose du
chocolat, il contient plus de suc nour-
rissant qu'aucun autre aliment, d'où il
faut conclure qu'on n'en doit jamais
faire d'excès; qu'on doit régler la quan-
tité qu'on en prend sur sa complexion,

— 486 *Nouveaux Voyages, &c.*
1700. son âge, ses besoins, ses forces, son
travail, & que moins on le rendra
agréable au goût & à l'odorat par des
drogues chaudes, & par des parfums,
plus l'usage qu'on en fera sera utile, &
procurera la jouissance des avantages
qu'il renferme.

Fin du sixième Volume.



TABLE

DES MATIERES contenuës dans la sixième Partie.

A

- A** CAÏOU. Arbre fruitier. Sa description, celle de son fruit, & ses usages, pag. 479
- Anglois. Ils veulent s'établir à la Dominique, & font chasser, 108
- Anglois de la Barbade. Leurs richesses, leur politesse. La délicatesse de leur table, & leurs manieres de vivre, 207
- Anguilles en quantité à la Dominique, parceque les Caraïbes n'en mangent point, 100
- Archangeli, Habitant de la Grenade, & puis de Marie-Galante. Son Histoire & sa mort. 222

- Assassinat commis à la Martinique. Punition & mort très-chrétienne de l'assassin , 34
- Atolle. Lait de Mahis. Sa composition, & son usage , 435
- Avantages que l'usage & la consommation du Chocolat peut produire au Roi & au Royaume , 457
- L'Auteur s'embarque pour la Guadeloupe. Ce qu'il voit dans son voiage , 95
- Il arrive à la Guadeloupe, & les occupations qu'il y eut , 173
- Il est attaqué de la fièvre, de la dysenterie, & du flux de sang: accidens de ces maladies , 18

B

- B** Aleine vûë par l'Auteur sous la Dominique , 153
- Barbade, Isle Angloise. Sa vraie position. Description de son Port, appelé la Baye de Carlille, & des Forts qui le défendent , 182
- Bellair, Gouverneur de la Grenade. Son Histoire , 224
- Benjamin d'Acosta, Juif. Il a été le premier qui a cultivé le Cacao à la Martinique vers l'année 1664. 375

DES MATIERES. 489

Beure de Cacao. Sa composition , son usage & ses propriétés ,	460
Boisson Angloise appellée salibole. Sa composition ,	440
Boucan de Cochon , Festin champêtre. Sa description ,	9

. C

C Abaffon (le Pere) est reconnu pour la seconde fois Superieur des Missions des Jacobins ,	7
Cacao ou Cacaotier. Arbre qui porte le Cacao , 372. Lieux où il croît naturellement , 373. Description de l'arbre , 376. De ses fleurs , 378. De ses fruits , 379. De ses cosses & de ses amandes , 380. Difference de celui des Isles , & de celui de Caracque , 384. Terrain propre pour une Cacyere , 385. Etendue qu'elle peut avoir , 389. Maniere de planter les arbres , 390. Raison de la distance qu'il faut laisser entre les arbres , 391. Maniere de couvrir les jeunes arbres , 392. Production de l'amande , 399. Accidens qui arrivent aux arbres , 401. Maturité du Cacao , & comment on le doit cueillir , 404. Maniere de le faire fermenter , ou res-	

- fuer, 406. De le faire sécher, 408.
 Produit ordinaire d'un Cacaoyer, 409.
 Entretien nécessaire aux Cacaoyers,
 410. Revenus d'une Cacaotiere, 413.
 Cacao. Sa nature & ses proprietéz,
 414. Si le Cacao de Caracque est
 meilleur que celui des Isles, 419. Les
 Espagnols y mettent peu de différen-
 ce, 421.
 Caffé, arbre, 337. Il est découvert dans
 l'Arabie, 339. Sa cherté à Paris dans
 les commencemens, histoire à ce su-
 jet, 342. Les Hollandois le plantent
 à Batavia, 345. M. de la Motte Ai-
 gron en apporte à Cayenne, 349.
 M. Desclieux en porte de Paris à la
 Martinique, où il vient très-bien,
 351. Maniere de planter le Caffé,
 357. Certificat de M. Blondel Inten-
 dant des Isles touchant la bonté du
 Caffé de la Martinique, 365.
 Cailus, Ingénieur Général des Isles de
 l'Amérique, Auteur de l'Histoire Na-
 turelle du Cacao, 370.
 Capucin, Curé de l'Isle Saint Martin,
 est assassiné par un Caraïbe qui le ser-
 voit, 49.
 Carne mort de la maladie de Siam à
 Saint Christophe, 487.
 Cérémonies des Caraïbes à la mort de

quelque Sauvage , & à la connoissance de leurs enfans. Ils reconnoissent deux principes. Ils sont souvent obsédez , & maltraitez par le diable ,

163

Caraïbes de la Dominique , autrefois instruits par les Missionnaires Jacobins. Ils n'usent point de sel , mais beaucoup de piment ,

100

L'heure de leur lever. Leur maniere de se rocoïer. Leurs repas , leurs occupations , leurs festins ; ils ne sont point antropophages ,

110

Caraïbes , ils conservent une très grande autorité sur leurs femmes. Ils sont tous libres & égaux. La vieillesse est chez eux le seul titre qui les fait respecter. Occupations des femmes ,

123

Ils ont trois sortes de langages. Conjectures de l'Auteur sur leur origine ,

127

Ils sont extrêmement adroits à se servir de l'arc. Leur vanité. Leur maniere de faire la guerre. Précaution qu'il faut prendre en se battant avec eux ,

133

Leur maniere de faire du feu , & la situation où il faut être pour y réussir ,

139

Ils sont excellens nageurs. Histoire sur ce sujet ,	145
Ils sont sujets à l'Epian aussi-bien que les Nègres Créolles. Remède des Sauvages de Mississipi pour cette maladie ,	160
Caratas. Espèce d'Aloës. Ses fleurs , son jet. Usages qu'on fait de son jet & de ses feüilles , & ses proprietéz ,	141
Cerillac (le Comte de) achete l'Isle de la Grenade. Mort du premier Gouverneur qu'il y établit ,	221
Chocolat. Sa préparation & ses qualitez ,	423-440
Chocolat à l'Espagnole & à l'Italienne. Leur composition ,	430
Chocolat à la maniere des Isles Françaises ,	432
Chocolat à la Capucine ,	441
Chocolat à la Romaine ,	442
Chocolat à l'eau-de-vie de Coignac ,	<i>ibid.</i>
Chocolat d'une très-petite dépense ,	447
Chocolat fait dans la perfection ,	443
Chocolatiere. Vaisseau dont on se sert pour faire le Chocolat ,	436
Chocolat aux noix d'Acajou ,	464
Cigalles ou bouts de tabac , dont on se sert pour fumer en Amérique ,	524.

DES MATIERES. 493

- Coq d'Inde purgatif. Maniere de le
préparer, 283
- Combats des François contre les Anglois
en 1666. qui rendent les François
maîtres de l'Isle de Saint Christophe,
61
- Coulet, Lieutenant de Roi de l'Isle de
Ré, Chevalier de Saint Louis, 86.
- Croix. Elle délivre les Negres, & les
Caraïbes de l'obsession du Diable,
166
- Coufin, Plante. Sa description, & son
usage pour la dissenterie, 26
- Coutume des Anglois quand ils logent
chez leurs amis, 209

D

- D**E Guitaut (le Chevalier) est obli-
gé de rendre l'Isle de Saint Chri-
stophe aux Anglois, 80.
- De Sales (le Chevalier) Gouverneur de
Saint Christophe, est tué dans le se-
cond combat contre les Anglois, 66.
- De Saint Laurent (le Chevalier) est mis
à la tête de la Colonie de Saint Chri-
stophe: il acheve de vaincre les An-
glois, & est fait Gouverneur de cette
Isle, 69.
- Description du Cacoyer, selon Gemel-
li Careri, 449.

- Description de la Ville du Pont en l'Isle
de la Barbade , 188
- Description de la côte de la Barbade ,
depuis la Ville du Pont jusqu'au Bourg
de Jonhtoun , 19
- De l'Isle, Geographe du Roi. Son erreur
sur la position & la figure de la Gre-
nade , 214
- Dominique. Isle des Sauvages. Sa descri-
ption, & la prétenduë mine d'or, 104
- Du Lion (l'Abbé) son procès avec les
Jacobins de la Guadeloupe. Son Hi-
stoire , 261

E

- E** Au chaude. Le Chevalier Reinau
en vouloit établir l'usage à la Gua-
deloupe. Histoire sur ce sujet , 177
- Effet de la teinture de Scamonée, 20
- Epian, ou mal venerien. Son origine.
Maniere dont les Caraïbes le trai-
tent , 154
- Expedient de l'Auteur pour fortifier la
Guadeloupe , 176
- Etablissement des Anglois à la Barbade.
Nature du Terrain. Manufactures
qui y sont établies. Beauté des Ha-
bitations , 200
- Éspadon ou Pesce Spada. Sa description
& sa Pesche, 150

F

- F**Ols en quantité à la Martinique en
1696. 43
- Fond du grand Pauvre, terrain situé
à la Grenade appartenant aux Jaco-
bins, 237
- Fort de la Grenade, Bourg & Port.
Leur description, 227

G

- G**renade Isle. Sa description, 214.
- Etablissement des François dans
cette Isle, & les Guerres qu'ils ont eu
à soutenir contre les Caraïbes, 217
- Grenadins, petites Isles voisines de la
Grenade. Leur description, 237

H

- H**incelin, Seigneur de Morache,
donne ses biens aux Religieux de
la Guadeloupe, 179
- Horloges, & mesures itinéraires des
petits Habitans de Saint Domingue
& de la Martinique, 454

J

- J**acobins. Le Pere Estret leur Procureur est noyé en passant leur Riviere, 53
- Jesuites. Le Superieur de leur Mission à Cayenne est étouffé dans une pièce de Cannes où le feu s'étoit mis, 47
- Isle de Saint Christophe. Sa description, 58
- Isles d'Aves ou des oiseaux, 106
- Ipecacuana, Plante médecinale de trois espèces. Description, préparation, & vertus, 30

L

- L**A Bruneliere Directeur du Domaine du Roi aux Isles, 46
- La Guarigue, famille de distinction, établie à la Martinique, & auparavant à Saint Christophe. Charges & services du sieur de la Guarigue Colonel des Milices de Saint Christophe, 54
- La Guarigue (Jean de) Lieutenant de Vaisseau, & Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine, 82
- La Guarigue (Jacques Antoine) sieur

- de la Tournerie , Colonel d'un Regiment d'Infanterie à la Martinique , 85
- La Guarigue (Michel de) sieur de Sauvigny , Lieutenant de Roi de la Guadeloupe , Chevalier de Saint Louis , 86
- La Guarigue (Claude de) sieur de Survilliee , Colonel d'un Regiment d'Infanterie à la Martinique , 87
- La Cuarigue (Philippe de) sieur de Raucourt , Capitaine d'une Compagnie détachée de la Marine , 94
- La Martiniere , Medecin entretenu par le Roi , 22
- La Rosa (le Marquis de ***) Vice-Amiral des Gallions d'Espagne , 422
- Le Breton (le Pere) Jesuite Missionnaire aux Caraïbes de Saint Vincent , 244

M

- M**Aniere de travailler le Chocolat sur la pierre , 429
- Merville , Gentilhomme de la Paroisse de Sainte Marie à la Martinique , sur les terres duquel on a trouvé des Cacaoyers naturels d'une très-grande beauté , 374

Milices de la Barbade. Leur nombre & qualitez ,	195
Ministre de Spiketonn. Son honnêteté , & celle de sa famille pour L'Auteur ,	193
Mort du Superieur général des Jacobins, attaqué du mal de Siam ,	6
Moulinet à Chocolat ,	437

N.

N Egres en très-grand nombre à la Barbade. Manieres dures dont ils sont traitez. Supplices affreux dont on les punit ,	197
---	-----

O

O R de la Dominique ,	104
Ouvenard (Madame) vieille femme Caraïbe, son portrait ,	95

P

P Antouffier ou Zigene, poisson vorace. Sa description ,	147
Perruques. Elles doivent leur origine à l'Epian ,	157
Petit, Arpenteur & Conseiller au Conseil Souverain de la Martinique ,	215

- Pierres à l'œil. Leur description, & leur usage, 171
- Pierres à Chocolat, leur matiere & figure, & la maniere de s'en servir, 427
- Plan du Couvent que l'Auteur a fait bâtir pour son Ordre à la Martinique, I
- Pomet, Marchand Droguiste. Son erreur touchant le Cacao, 381
- Poulain, Major de la Martinique. Son entreprise pour enlever les Negres de Saint Vincent. Il y est tué en 1719. 241
- Présens que l'Auteur reçut à la Barbade, 212

R.

- R**Acine pour les dents. Leur figure, & la maniere de s'en servir, 172
- Reception faite à l'Auteur à la Ville du Pont à la Barbade, 186
- Religieux de la Charité. Le Pere Casimir Turelure leur Supérieur est écrasé par la chute d'un arbre, 49
- Remede admirable pour la diarée, & le flux de sang, 26
- Requête de l'Abbé du Lion contre les Jacobins de la Guadeloupe, 269

Reynau (le Chevalier) Ingenieur général de la Marine, & le sieur de la Boulaye Intendant, visitent les Isles, & font divers projets, 174

S.

Sainte Aloufie. Isle habitée autrefois par M. Duparquet. Histoire de cette Colonie, 246
 Saint Vincent. Isle habitée par les Caraïbes & les Negres marons, 238

T.

TAbac, plante. Sa découverte & son origine 272. Par qui elle fut introduite en France 274. Differens entre les Medecins sur le Tabac 276. Vertus qu'on lui attribuoit 278. Tabac en machicatoire, & en fumée. Leurs vertus 280. Eau de Tabac 282. Plusieurs Princes s'opposent à l'usage du Tabac 286. Theses de Medecine contre le Tabac 288. Bulles des Papes contre l'usage du Tabac dans les Eglises 29. Quatre espèces de Tabac 293. Description de ces quatre espèces, de leurs fleurs & graines *ibid.* Terrain propre pour le Tabac 300. Culture de

DES MATIERES, 507

- cette plante 301. Nombre des plantes qu'on peut mettre dans un espace de cent pas en quarré 305. Cafes à travailler le Tabac 306. Manufacture du Tabac 308. Torqueur de Tabac 313. Tabac en Rolle 317. Tabac en Andoiiilles 318. Tabac en Torquettes 319. Maniere de mettre le Tabac en poudre 322. Tabac de rejetton 326. Sentiment de l'Auteur sur le commerce libre du Tabac, 328
- Tasses pour prendre le Chocolat. Leurs différentes matieres, formes & grandeurs tant à l'Amérique qu'en Europe, 452
- Tol, tige du Caratas. Bois mol & leger dont on se sert au lieu de meche, 140

V.

- V**Anille. Plante & fruit de ce nom, 465. Lieux où elle se trouve 467. Culture de cette Plante par l'Auteur, 469
- Vanille naturelle ou sauvage, trouvée à la Martinique par l'Auteur, 473. Sa description & ses qualités, 474. Fausse & veritable préparation de la Vanille, 476

502	TABLE DES MATIERES.	
	Voïage de l'Auteur à la Cabesterre de la Dominique ,	98
	Voïage du même à la Grenade ,	180
	Visite que l'Auteur fait au Gouverneur de la Barbade ,	190
	Le sieur de Valmeinier est établi Gou- verneur de la Grenade ,	220
	La petite Verole fait de grands ravages chez les Caraïbes ,	162

*Fin de la Table des Matieres de la
sixième Partie.*

De l'Imprimerie de CH. JEAN-BAPT. DELESPINE
Imp. Lib. ord. du Roy, rue Saint
Jacques, au Palmier 1742.

