MANIOC.org
Bibliothèque Schoelcher
Conseil général de la Martinique

MANIOC.org
Bibliothèque Schoelcher
Conseil général de la Martinique

MANIOC.org
Bibliothèque Schoelcher
Conseil général de la Martinique

MANUEL

DES HABITANS

DE SAINT-DOMINGUE.

MANIOC.org
Bibliothèque Schoelcher
Conseil général de la Martinique

DE L'IMPRIMERIE DE MARCHANT.

972.9-5
DUC

MANUEL

DES HABITANS

DE SAINT-DOMINGUE,

CONTENANT

UN précis de l'Histoire de cette Ile, depuis sa découverte; la Description Topographique et Statistique des parties Française et Espagnole; le Tableau des productions naturelles et des cultures Coloniales; l'Art de fabriquer le *Sucre* et l'*Indigo*, de récolter et préparer le *Café*, le *Coton* et le *Cacao* jusqu'à leur embarquement, et de faire le *Rum* à la manière Anglaise :

SUIVI

D'UN Traité de MÉDECINE DOMESTIQUE appropriée aux Iles, d'une PHARMACOPÉE AMÉRICAINE; du premier VOCABULAIRE FRANÇAIS-CRÉOLE, et de CONVERSATIONS FRANÇAISES-CRÉOLES pour donner une idée de ce langage, et se faire entendre des Nègres; Ouvrage utile à tous ceux qui désirent se procurer des notions exactes sur la manière de se conduire dans la traversée, et les moyens de fortune que présentent les cultures et le Commerce de Saint-Domingue; orné d'une carte de cette Ile, et de Tableaux concernant sa population et ses productions.

PAR S. J. DUCŒURJOLY, Ancien Habitant de Saint-Domingue.

TOME PREMIER.

112755 R

A PARIS,
CHEZ LENOIR, LIBRAIRE, RUE DE SAVOIE, N°. 4.

M. DCCCII. — AN X.

MANUEL

DES HABITANS

DE SAINT-DOMINGUE,

CONTENANT

Un précis de l'Histoire de cette Ile, depuis sa découverte ; la Description Topographique et Statistique des parties Françaises et Espagnole ; le Tableau des productions naturelles et des cultures Coloniales ; l'Art de fabriquer le *Sucre* et l'*Indigo*, de récolter et préparer le *Café*, le *Coton* et le *Cacao* jusqu'à leur embarquement, et de faire le *Rum* à la manière Anglaise :

SUIVI

D'un Traité de Médecine Domestique appropriée aux Iles, d'une Pharmacopée Américaine ; du premier Vocabulaire Français-Créole, et de Conversations Françaises-Créoles pour donner une idée de ce langage, et se faire entendre des Nègres ; Ouvrage utile à tous ceux qui désirent se procurer des notions exactes sur la manière de se conduire dans la traversée, et les moyens de fortune que présentent les cultures et le Commerce de Saint-Domingue ; orné d'une carte de cette Ile, et de Tableaux concernant sa population et ses productions.

PAR S. J. DUCŒURJOLY, Ancien Habitant de Saint-Domingue.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez LENOIR, libraire, rue de Savoie, n° 4.

M. DCCCII. — An I.

CARTE DE St. DOMINGUE.

Long. Ouest du Merid. de l'Isle de Fer.

Long. Ouest du Meridien de Paris

ISLE DE CUBA

Mont Baracoa

Cap de Maizy

LA TORTUE

le Fort

CAP St. NICOLAS

Partie du Nord

Port de Paix

Pte. du Mole

Pointe a Jean Rabel

Baye Mouchique

Pte. d'Oseigne

Pte. Margot

le Camp de Louise

Les Francois

Roche a Picolet

LE CAP FRANCAIS

les Capucins

Pte. de Riviere

Plaine du Nord

Quartier Morin

Limonade

le Trou

Pte. Rose

le Dondon

la Gde. Riviere

la Porte

le Petit Fond

la Petite Riviere

l'Artibonite Riv.

Morne au Diable

Baye St. Marc

St. Marc

Cap St. Marc

le Tapion

CANAL DE St. MARC

la Selle

Mirebalais

l'Artibonite R.

Quartier St. Juan

Montagne de la Selle a Cheval

St. Juan

Pte. du Cul de Sac

Plaine du Cul de Sac

Pte. du Prince

PORT AU PRINCE

le Fort

LEOGANE

Trou Bordet

Riviere Froide

Plaine de Leogane

Pte. Plate

Trou Bonbon

Pte. Percée

Nipes

Gde. Anse

l'Acul

le Fond des Negres

Aquin

St. Louis

Cavaillon

Bayeneite

Jaquemel

les Cayes

Sale Trou

Pte. de Belle Roche

Pte. de Sale Trou

Pte. du Marigot

Petit Trou

Anse a Pitre

Côte de Fer

C. de Bayonnaise

C. Jaquemel

R. Jaquemel

Pte. de la Hotte

Mts. de la Hotte

Pointe des Irois

CAP TIBURON

Baye de Tiburon

Pte. aux Burgaux

les Anglais

les Basses

le Fond

l'Acul

Pte. de la Chardonniere

Port à Piment

les Dominicains

Anse à Sud

Port Salut

Pte. à Gravois

Port à Nevet

Pointe d'Abacou

ISLE A VACHE

Rocher de la Folle

Terre de Sable

Pte. à la Seringue

Anse à Claire

Cap Rose

la Grande Anse

Cap Dame Marie

les Balcines

Anse des Cayemites

Pte. du Morcoux

Baye des Baradaires

le Petit Trou

Anse à Veau

la Grande Pointe de Rocheloix

Mirogoane

Trou Bonbon

Pte. Percée

Gde. Anse

Montagne de la Hotte

St. Louis

Aquin

Cavaillon

le Fond

l'Acul

Port à Piment

Pte. de la Flamande

Pte. de Carenage

Pte. de Caracol

Pte. de Dumont

Pte. de Grand Anse

Pte. de Mesle

Pte. de Flamande

INTRODUCTION. (*)

Un spectacle singulier est, en ce moment, donné aux deux hémisphères. Du centre des mornes de Saint-Domingue, un particulier ose braver les armes de la nation qui, après avoir triomphé des efforts de l'Europe, a forcé la coalition de respecter enfin le nouveau système de son organisation politique.

Tous les regards de l'Europe, par des motifs bien différens peut-être, sont tournés sur cette lutte étonnante; et la plus vive curiosité attend quelle en sera l'issue.

La République Française sera-t-elle, comme l'Angleterre, en 1778, obligée de reconnoître l'indépendance de quelques Noirs révoltés à la Jamaïque? L'empire des localités, et leurs ressources inépuisables pour des Africains, obligeront-ils le Gouvernement, à l'exemple de M. de Bellecombe, gouverneur de Saint-Domingue en

(*) Cette introduction, d'une autre main que le corps de l'ouvrage, ainsi qu'il sera expliqué, n'est pas un discours surabondant, relatif aux objets qu'il traite, c'en est la partie intégrante, et sur laquelle il est indispensable de jeter les premiers regards.

1785, à pactiser avec une poignée de Nègres *marrons* ?

Il faut bien peu connoître le caractère d'une nation couronnée par la victoire, et le génie du Gouvernement qui en dirige les ressorts puissans, pour se permettre le moindre doute sur une pareille question. L'HONNEUR FRANÇAIS, voilà, indépendamment de mille autres considérations politiques, la solution tranchante du problème; voilà l'antidote spécifique pour les spéculateurs tourmentés, à cet égard, du spasme de la pusillanimité.

Peut-être, avant que cet ouvrage ne paroisse, avant que la France ne puisse l'honorer d'un regard favorable, tous les nuages seront dissipés; tous les révoltés soumis, ou vaincus, et la Colonne de la paix brillera des nouveaux trophées de la victoire coloniale, unis aux palmes éclatantes, moissonnées par les triomphes du Continent.....

Tout à-coup l'évènement vient justifier mes conjectures. Au moment où je continuois mon travail, j'apprends la soumission des révoltés, et la fin de la guerre. La fermeté calme du Premier Consul, dans le plan de cette expédition, et l'infatigable activité du Général, pour en assurer le succès, méritent, sans doute, de nouveaux applaudissemens de la patrie. Mais qui pourroit, sans éprouver une vive émotion de

sensibilité, jeter les yeux sur cette dernière phrase du vainqueur au Ministre de la marine, lorsque, dans sa lettre du 18 prairial, parlant de *Christophe* qui, prêt à mettre bas les armes, demandoit s'il y avoit sûreté pour lui? il répond, en manifestant cette sublime disposition de l'ame du premier Magistrat de la République, qui résulte du mélange précieux de la magnanimité, de la clémence, et de l'art profond de gouverner les hommes :

« Je lui fis répondre, dit le général Leclerc, » qu'il y avoit toujours, avec le peuple Français, » une porte ouverte au repentir ; que l'habitude » constante du premier Consul, étoit de peser » les actions des hommes, et qu'une seule mau- » vaise, quelles que soient ses conséquences, n'ef- » façoit jamais le souvenir des services qu'on pou- » voit avoir rendus ».

La pacification de la plus riche des Antilles, l'ordre ramené et maintenu par un code de lois appropriées au climat, aux mœurs, et à la force des circonstances, vont rouvrir les sources du commerce. L'Océan Atlantique redeviendra le superbe canal de communication des deux parties du globe, et ses ondes bienfaisantes favoriseront l'échange de leurs productions respectives.

Tandis que les anciens Planteurs, oubliant

les désastres de la guerre, et les malheurs de la révolution, vont s'occuper à rappeller les jours de la culture et de la prospérité, combien de citoyens, que le nouvel ordre des choses a fait décheoir d'un état lucratif, ou des agrémens de l'aisance, iront, au-delà des mers, chercher, dans une Colonie qui n'a besoin que de tranquillité, des moyens faciles de fortune, qui semblent les fuir en Europe ?

Quel ouvrage donc plus utile pour ces émigrans, que celui dont on m'a fait l'honneur de me confier l'édition ?

Ils trouveront dans le *Manuel de l'Habitant de Saint-Domingue*, tout ce qui leur est nécessaire pour ne faire aucune fausse démarche, et ne se permettre aucune imprudence, soit dans ce qui concerne les préparations du voyage, soit dans la manière de se comporter au terme de leur course.

Tous ces détails, singulièrement instructifs, sont donnés par un homme qui, après avoir demeuré près de vingt ans consécutifs dans la Colonie ; après avoir géré en chef plusieurs Habitations très-considérables, vient faire part à ses concitoyens des connoissances et des découvertes qu'une longue expérience, et l'esprit d'observation l'ont mis à portée de bien recueillir.

L'auteur mettant à part toute spéculation po-

litique, s'attache uniquement à l'essentiel; il donne :

1°. Un tableau, dans lequel on voit tout ce qui a rapport au caractère, mœurs, emplois, logement, nourriture, et traitement des Nègres dans la Colonie.

2°. Un exposé des devoirs de l'Habitant, et d'un Procureur-gérent, relatifs aux travaux de l'habitation.

3°. L'énumération de la qualité des vivres cultivés pour la nourriture des Nègres.

4°. La description des bois indigènes, et l'indication de leur usage.

5°. La notice des différens sols de l'Ile, et des espèces de plantations et de cultures qui leur conviennent.

6°. Une théorie très-ample de l'art de cultiver les cannes, et d'en confectionner le sucre.

7°. La révélation des procédés anglois pour la parfaite distillation du rum.

8°. La culture et la manipulation de l'indigo.

9°. La culture et l'exploitation du café.

10°. La culture du cacao.

11°. Un dialogue entre un Américain et un Européen, sur le passage à Saint-Domingue, et sur la manière d'y vivre.

12°. Un apperçu des maladies qui règnent dans l'Ile, et des remèdes préservatifs et curatifs.

L'ouvrage est encore enrichi :

1°. D'un petit traité sur la médecine domestique de Saint-Domingue, redigé avec autant de lumière que de méthode, par M. *Poupée-Desportes*, médecin du Roi, au Cap Français. C'est le fruit précieux d'un séjour de quatorze années dans la Colonie, et des observations assidues sur les maladies qui y règnent ordinairement.

On conçoit de quel avantage peut être, pour les habitans et pour ceux qui passent à l'Ile, une production savante, dans laquelle l'auteur présente toujours le tableau parallèle des maux résultans de l'influence du climat, et des remèdes libéralement fournis par le sol, avec une notice sur l'usage qu'en doivent faire les divers tempéramens, et sur-tout la constitution particulière des Nègres.

2°. Du premier *Vocabulaire* qui ait été fait *du langage Créole*; c'est-à-dire de l'idiome naturel de Saint-Domingue, composé du mélange des différentes expressions dues au commerce journalier des peuples de toutes les parties de l'Europe, et fondues dans l'amalgame de tous les dialectes de l'Afrique.

Ce *Vocabulaire*, très-curieux, est orné de

dialogues créoles, avec la traduction française, sur les cultures et le commerce de l'Ile, propres à donner une idée de l'usage de cette langue, de son génie, et de son caractère particulier.

Ce qui doit sur-tout concilier à l'estimable production que j'annonce la bienveillance publique, et la confiance des personnes qui se proposent de passer à Saint-Domingue, c'est l'immensité des détails dans lesquels l'auteur entre sur la culture des différentes espèces de denrées de la Colonie, et la manière de les réduire en marchandises. On sent, en les lisant, un homme qu'une longue gestion a pleinement instruit de tout; qui se fait un plaisir de publier le fruit de ses observations; de montrer les écueils, et d'indiquer le moyen de les éviter.

Ajoutez un style clair, et sans prétention, toujours à la chose; toujours empressé de répandre la lumière, et de perfectionner la culture; un ton de naïveté et de zèle, qui ne respire que le bien public, l'amour de la prospérité, et le désir de voir s'améliorer le système de la colonisation.

Pour atteindre son but, et remplir son titre, il ne manque à cet ouvrage, que ce qui n'a jamais été fait avec précision, une histoire générale de l'île de Saint-Domingue, et la Statistique de cette opulente possession. Des occupations in-

dispensables ayant empêché le citoyen *Ducœur-joly* de traiter ce morceau, je tiens à l'honneur de m'associer à son travail, et d'en présenter le complément.

Ainsi, l'Histoire de Saint-Domingue, depuis sa découverte par Colomb, jusqu'à nos jours, et sa description territoriale et topographique, vont devenir l'objet des deux chapitres de cette introduction.

BIBLIOTHEQUE SCHOELCHER

CHAPITRE PREMIER.

Histoire de Saint-Domingue.

Au quinzième siècle, la passion des découvertes nautiques s'empara de la plupart des navigateurs Européens. On connoît le fameux Périple de l'Infant D. Henri, comte de Viseo, Grand Maître de l'ordre du Christ, et quatrième fils de Jean I, Roi de Portugal, pour trouver un passage, par mer, aux Indes Orientales, en faisant le tour de l'Afrique. L'émulation que ce Prince, un des plus vertueux de son temps, mit dans la marine, jusqu'à ce moment très-imparfaite, valut à la Couronne de sa maison, les Açores, les îles du Cap Vert, Madère, et une partie des Canaries.

Le succès de ces voyages vint éveiller ou raffermir le dessein d'un jeune pilote Italien qui, instruit par la renommée de la gloire des Portugais, dans l'Orient, pensoit qu'en voguant à l'Occident, on pouvoit en faire une plus ample moisson, et former de bien plus grandes entreprises.

Christophe Colomb, né en 1442, d'un père cardeur de laine, dans un petit bourg de la

rivière de Gènes, ou à Gènes même, après avoir acquis des connoissances fort étendues dans la cosmographie, l'astronomie, et la navigation, joignit de bonne heure la pratique à la théorie; et avant de songer sérieusement à la découverte d'un nouvel hémisphère, il avoit eu occasion de parcourir toutes les mers connues de son temps. On lit dans un de ses mémoires : « L'an- » née 1477, au mois de février, je naviguai cent » lieues au delà de l'île de *Tyle*, dont la partie » méridionale est à 73 deg. de la ligne. Elle est » aussi grande que l'Angleterre, et les Anglois y » font trafiquer. Ce n'est pas la *Tyle*, dont parle » Ptolémée, qui est immédiatement sous la ligne; » mais celle que nous appelons aujourd'hui *Fris-* » *lande* ».

Ces différentes courses, sans enrichir Colomb, l'avoient rendu le plus habile navigateur de l'Europe, et heureusement il étoit un des plus instruits. La réunion de ces moyens, jointe à ses observations particulières, lui firent vivement soupçonner que, du côté du couchant, il devoit se trouver des régions aussi vastes qu'inconnues. La figure et l'étendue du globe, dont il étoit évident, par le cours des astres, que la moitié n'étoit pas visible, auroit dû éclairer les savans sur une conjecture aussi importante. Colomb saisit seul le rayon de lumière qui s'offroit à tous les yeux; et il ne lui resta plus aucun doute,

lorsqu'il apprit qu'à la chute des grands vents d'ouest, on trouvoit assez souvent sur la côte des Açores, des Canaries, et de Madère, des morceaux de bois étrangers, des cannes d'une espèce inconnue, et même quelquefois des cadavres, que plusieurs indices prouvoient n'être ni Européens, ni Africains.

Personne alors ne fit attention à ces phénomènes marins, non plus qu'au raisonnement simple qui s'échappoit de la figure de la terre; et quand, à la lueur de ces observations, le pilote Génois eut conclu et découvert un nouveau monde, on lui dit qu'une pareille entreprise n'avoit demandé qu'un peu de hardiesse et beaucoup de bonheur.

A ce mot, Colomb se fait apporter un œuf, et propose aux convives de le faire tenir droit sur sa pointe, sans aucune espèce d'appui. On l'en défie lui-même; il casse un peu la pointe, et l'œuf demeure en équilibre : on s'écrie que rien n'est plus facile, et que chacun peut en faire autant. « Je n'en doute pas, reprend » Colomb; mais enfin aucun de vous n'y a » pensé, et c'est ainsi que j'ai découvert les » Indes. Je me suis avisé le premier de na- » viguer de ce côté-là, et il n'est aujourd'hui si » misérable pilote qui n'y puisse aller. Bien des » choses paroissent aisées après le succès, qu'on

» a crues impraticables avant qu'elles eussent été » entreprises. Vous pouvez vous souvenir des » railleries qui ont été faites de mon projet, » avant que je l'eusse exécuté. C'étoit alors une » chimère, une folie : si on veut vous en croire, » actuellement, rien n'étoit plus aisé ».

On prétend encore que les hardies spéculations de Colomb étoient particulièrement fondées sur la relation des Voyages de Marc-Paul de Venise. Il y parle d'une île appelée *Cipango*, au nord de la Chine, abondante en or, et qu'on a cru depuis être le Japon : aussi le navigateur Génois, dans la plupart de ses expéditions, eut sur-tout en vue le *Cipango* de Marc-Paul.

ARTICLE PREMIER.

Tableau de Saint-Domingue avant l'arrivée des Espagnols.

Pendant que l'Europe ne croyoit pas qu'en nous quittant, chaque soir, le soleil allât éclairer et enrichir de nouvelles terres, l'Archipel occidental étoit formé de cinq grandes îles, et d'une infinité de petites, que nous connoissons actuellement sous le nom d'*Antilles*, et dont l'étymologie fort vague n'offre rien d'intéressant.

Une des plus grandes, et la plus riche, nom-

mée par les habitans *Haïti*, (terre montagneuse) et *Quisqueia*, (grande terre) formoit un continent d'environ 160 lieues, du levant au couchant; de trente du nord au sud, dans sa largeur moyenne, et d'environ 350 de circuit, ou de 600, en faisant le tour des anses. C'est le pays que les premiers navigateurs ont appelé l'*Ile Espagnole*, et les François, *Saint-Domingue*.

Deux millions, à-peu-près, d'insulaires, presque entièrement nus, extrêmement basanés, les cheveux longs, l'air sauvage, aussi paresseux que sobres, sans aigreur, et sans ambition, végétoient sur une terre qui recéloit de très-abondantes mines d'or, dont ils faisoient fort peu de cas. La chasse, la pêche, et la culture facile du maïs; des danses au son de la voix, ou au bruit d'une espèce de tambour, formoient toutes les occupations des habitans, dont les mœurs étoient très-licencieuses, quoique la polygamie fût autorisée, au point qu'à la découverte de l'Ile, on trouva un de ses Souverains qui avoit jusqu'à trente femmes.

Les Souverains exerçoient une autorité despotique dans leurs domaines respectifs, et commandoient leurs sujets dans les guerres ou différens qui survenoient au sujet de la pêche. Des espèces de massues, des javelots de bois très-durs, et lancés avec beaucoup d'adresse, étoient les seules armes des guerriers qui se présentoient nus au

combat. On a trouvé, dans la partie orientale de l'Ile, l'usage des flèches, que les habitans avoient sans doute pris des Caraïbes, peuples des petites Antilles, leurs ennemis personnels.

Ce peuple avoit une idée grossière de l'immortalité de l'ame, et des récompenses de l'autre vie pour les bons; mais il n'étoit point question de peines pour les méchans. Chacun plaçoit son paradis dans sa province, et se faisoit sur-tout beaucoup de fête d'y retrouver ses parens, ses amis, et des femmes en abondance.

Ces Sauvages conservoient une grande vénération pour la caverne, d'où étoient sortis le soleil et la lune, et qui contenoit deux idoles, auxquelles on ne manquoit pas d'apporter de riches offrandes.

On conjecture que c'est la caverne qu'on voit dans le quartier du *Dondon*, à 6 ou 7 lieues du Cap Français. Elle a 150 pieds de profondeur, et environ autant de hauteur; mais elle est fort étroite. Son entrée est plus haute et plus large que la plus haute porte cochère; la grotte ne reçoit de jour que par-là, et par une ouverture ménagée dans la voûte. Cette ouverture paroît pratiquée comme un clocher, et on ajoute que c'est par-là que le soleil et la lune se sont fait un passage pour aller briller dans le ciel.

Toute la voute est si belle et si régulière, qu'on

a peine à se persuader que ce soit l'ouvrage de la nature seule. On ne voit en ce même lieu aucune statue; mais on y apperçoit par-tout des *Zémès*, (figures des Dieux) gravés dans le roc, et toute la caverne paroît partagée en plusieurs niches, hautes et basses, assez profondes, et qu'on croiroit y avoir été ménagées à dessein.

Rien de plus affreux que les images sous lesquelles ces peuples représentoient leurs divinités; des crapauds, des tortues, des couleuvres, et des caymans, ou des figures humaines, horribles et monstrueuses, ridicule assemblage d'une multitude de têtes et de membres incohérens, bien plus propres à semer l'épouvante et le dégoût, qu'à nourrir la confiance : tels étoient les objets du culte des premiers habitans de l'Ile. Aussi, persuadés que de pareils êtres étoient bien plus capables de leur nuire, que de les protéger, ils avoient coutume d'accompagner leurs sacrifices d'ardentes prières, pour conjurer les dieux d'appaiser leur fureur, et de les laisser en paix; et comme, selon eux, ces différentes idoles n'étoient dépositaires que d'un pouvoir particulier et exclusif, pour présider aux saisons, à la santé, à la chasse, ou à la pêche, chacun recevoit des offrandes et des supplications analogues à son département.

Les Caciques, ou Souverains du pays, ont

souvent abusé de la vénération des insulaires ; pour ces sortes de divinités, ainsi que de la frayeur qu'elles inspiroient ; souvent ils les ont fait parler en faveur de leurs désirs particuliers, et au profit de leur ambition.

Fernand Colomb rapporte, dans la vie de son père, qu'aux premiers jours de la conquête de l'Ile, les Espagnols instruits qu'un *Zémès* parloit dans la demeure d'un Cacique, voulurent être témoins du prodige. Accourus en grand nombre, ils entendent la figure de craie, ou de terre cuite, prononcer un long discours, en langue du pays, et auquel ils ne comprennent rien. Mais, soupçonnant quelque fourberie, ils n'ont pas plutôt brisé la statue, à coups de pied, qu'ils découvrent un long tuyau qui, partant de la bouche du dieu, alloit aboutir dans un coin couvert de feuillages, où se tenoit caché l'homme chargé d'inspirer le *Zémès*. Le Cacique, déconcerté, pria les Espagnols de ne point révéler un secret important, dont il se servoit, soit pour se faire payer quelque nouveau tribut, soit pour contenir ses sujets dans l'obéissance.

Les premiers auteurs de l'Histoire de la découverte de Saint-Domingue, ne nous ont conservé qu'une seule tradition relative au culte solemnel des anciennes divinités de l'Ile. C'étoit une fête générale, dont le Cacique marquoit le jour, et faisoit

faisoit indiquer le moment et l'ordre, par des crieurs publics.

La cérémonie commençoit par une nombreuse procession, où les hommes et les femmes paroissoient ornés de leurs plus précieux ornemens, à côté des filles, toutes nues, selon la coutume du pays; le Cacique, ou le plus considérable du lieu, se montroit à la tête, battant continuellement du tambour, et dirigeant la marche.

Arrivé dans un temple plein de divinités monstrueuses et terrifiantes, le peuple y trouvoit des prêtres occupés à les servir, et qui, en leur présentant les offrandes de la procession, poussoient des cris et des hurlemens affreux. Au signal d'un de ces prêtres, les femmes formoient des danses accompagnées de chants, à la louange des *Zémès*, et des anciens Caciques, et qui finissoient toujours par des prières pour le salut et la prospérité de la nation.

Les prêtres rompoient ensuite les gâteaux consacrés par la cérémonie de l'offrande, et les distribuoient aux chefs de familles. Ces fragmens, conservés avec grand soin, toute l'année, étoient regardés comme de puissans préservatifs contre toutes sortes de maladies ou d'accidens.

Une circonstance de la fête mérite d'être particulièrement remarquée. Chaque individu commençoit par se présenter, en chantant,

à la principale idole, et, aussitôt, s'enfonçant un bâton dans la gorge, il s'excitoit au vomissement ; pratique ridicule et dégoûtante, sans doute, mais respectable, dans l'intention d'avertir que, pour paroître devant la divinité, il faut avoir, comme disoient ces peuples, *le cœur net, et pour ainsi dire sur les lèvres.*

Les *Butios*, ou prêtres du pays, étoient tout à la fois devins et médecins. Si, malgré l'opinion commune, qu'ils avoient commerce avec les dieux, la prédiction ne se trouvoit pas conforme à l'évènement, le fourbe recourant à quelque tour d'adresse, à quelque interprétation subtile, venoit aisément à bout d'appaiser les reproches d'une nation grossière et crédule à l'excès. Mais, comme médecins, ils couroient souvent de grands risques.

Au moment où le malade, en dépit des prédictions et de la science du docteur, mouroit entre ses mains, les plus proches parens du défunt, rassemblés autour du cadavre, après lui avoir coupé les cheveux et les ongles, et les avoir mêlés au jus d'une certaine herbe, versoient de cette composition dans sa bouche, en le priant de faire savoir à la famille si c'étoit par la faute du médecin qu'il avoit été forcé de quitter la vie. Dans le cas d'une réponse défavorable, réelle ou imaginée, le *Butios* qui n'avoit pas eu la précau-

tion de s'esquiver, étoit, sur-le-champ, mis en pièces.

Les mémoires du temps remarquent, cependant, que ces sortes d'enquêtes rigoureuses n'avoient lieu qu'à l'égard des médecins diffamés ou suspects ; et que, très-souvent, c'étoient les prêtres eux-mêmes qui, par jalousie, s'accusoient les uns les autres, ou d'avoir, par négligence, laissé périr les malades, ou d'avoir usé de maléfice pour abréger les jours d'une personne à laquelle ils ne vouloient pas de bien : tant elles sont anciennes et trop généralement répandues, les passions qui tourmentent le cœur des hommes qui se vouent à la conservation de nos jours !

On convient que les prêtres-médecins s'appliquoient à la connoissance des plantes indigènes, si abondantes, et si salubres dans l'île, comme on le verra au chapitre V du second volume de cet Ouvrage, page 87 ; mais comme leur science, en ce genre, étoit très-bornée, dès qu'ils s'apperceVoient que ces remèdes n'opéroient pas, ils avoient recours à la jonglerie. Après mille simagrées, et mille contorsions ridicules autour du lit du malade, ils appliquoient la bouche sur la partie souffrante, la suçoient fortement, puis montrant une épine, ou quelque chose de semblable, qu'ils assuroient en avoir tirée, mais qu'auparavant ils avoient eu soin de tenir cachée sous la langue,

ils s'écrioient, pleins de joie : « *Voilà ce qui* » *vous rendoit malade, et c'est* un tel, ajou- » toient-ils, *qui vous l'avoit fait entrer dans* » *le corps* ».

Il n'est pas rare, même à ce moment, de trouver en plusieurs endroits de l'Ile, des traces de la superstition de ses premiers habitans, dont je viens de peindre quelques traits. Les figures de *Zémès* que l'on découvre assez fréquemment, indiquent les lieux qui, autrefois, étoient couverts de villages et de bourgades; et, pour peu que l'on creuse, on retrouve des restes fort curieux de la plupart des objets qui étoient à leur usage; des pots de terre, des platines pour la cuisson de la cassave, des haches, et plusieurs de ces petites lames d'or qui leur pendoient aux narines et quelquefois aux oreilles.

L'île d'Haïti, à l'apparition des Espagnols, étoit divisée, presque toute entière, en cinq royaumes, ou principautés, absolument indépendantes les uns des autres. Quelques seigneurs, beaucoup moins puissans que ces grands Caciques, mais qui ne relevoient de personne, s'étoient partagé le reste.

Le premier de ces cinq royaumes s'appeloit *Magua*, ou royaume *de la Plaine* : il comprenoit ce qu'on a depuis appelé *Viga-Réal*, qui est une plaine de 80 lieues de long, et de 10

dans sa plus grande largeur. Ce canton étoit voisin des fameuses mines de *Cibao*, dont je parlerai; et ses nombreuses rivières, d'après le récit de Las Casas, témoin occulaire, rouloient l'or avec le sable de leur lit. Le souverain faisoit sa résidence dans un lieu où les Espagnols ont eu, depuis, une ville fort célèbre, à laquelle ils avoient donné le nom de *la Conception de la Vega.*

Le second royaume étoit celui de *Marien.* Le même auteur assure positivement qu'il étoit plus grand et plus fertile que le Portugal. Toute la partie de la côte du nord, depuis le cap Saint-Nicolas jusqu'à la rivière connue aujourd'hui sous le nom de *Mont-Christ*, et toute la plaine du Cap Français, composoient le domaine de ce Cacique; et c'étoit au Cap même qu'il avoit établi sa capitale.

Le troisième portoit le nom de *Maguana*, et c'étoit le plus puissant de l'Ile. Peu de temps avant l'arrivée des Européens, un Caraïbe, nommé *Caonabo*, avanturier, plein de courage et d'esprit, étoit parvenu à se faire estimer, et bientôt à force d'audace et de succès, à se fonder une domination, qui renfermoit la riche province de Cibao, et presque tout le cours de la rivière de l'Artibonite, la plus grande de l'Ile. Sa résidence ordinaire étoit au bourg de *Maguana*, d'où le royaume avoit tiré son nom.

Les Espagnols en firent une ville qui ne subsiste plus : le quartier où elle étoit située, est ce que les Français appellent, à ce moment, la Savanne de *San-Ouan.*

Le royaume de *Xaragua* est le quatrième; c'étoit le plus peuplé et le plus vaste, puisqu'il s'étendoit sur toute la côte occidentale de l'Ile, et sur une grande partie de la méridionale. Sa capitale étoit à peu près où se trouve aujourd'hui le bourg du *Cul-de-Sac.* Des hommes mieux faits que les autres insulaires; une certaine politesse; plus d'aisance dans la vie; plus d'élégance dans le langage, paroissoient distinguer ce grand domaine, et lui avoient concilié une considération toute particulière. *Anacoana*, sœur de *Behechio*, avoit épousé *Caonabo.* A sa mort, la Cacique retirée chez son frère, en hérita de son royaume, ce Prince n'ayant pu avoir de fils de ses trente-deux femmes.

Le cinquième, le royaume d'*Hyguey*, occupoit toute la partie orientale de l'Ile, et avoit pour borne, à la côte du nord, la rivière d'*Yague*, et à celle du sud, le fleuve *Ozama.* Obligés de se défendre souvent contre les attaques des Caraïbes leurs voisins, les peuples de ce canton étoient plus braves et plus aguerris que les autres.

On frémit en pensant que le but des descentes continuelles des Caraïbes étoit d'enlever des pri-

sonniers, les hommes massacrés, les entrailles dévorées, et la chair mise à la salaison; les enfans mâles, privés des organes de la génération, engraissés avec soin, errans comme des bêtes sauvages dans des parcs bien clos, et réservés pour les jours de festin; les filles et les femmes, destinées à la population; les vieilles et les infirmes, accablées du joug de l'esclavage: Quel horrible tableau!

A la vue de pareilles horreurs, on seroit peut-être tenté de ne plus croire que la découverte de cette Ile par les Européens, ait été l'évènement le plus funeste à leur bonheur. Quoi qu'il en soit, on ne peut s'empêcher de s'arrêter un moment sur un fait qui, s'il étoit constaté, paroîtroit bien extraordinaire dans toutes ses circonstances.

Au rapport unanime des Historiens originaux, plusieurs habitans de l'Ile racontèrent à Colomb que le père du Cacique *Quarionex*, ayant eu, un jour, la curiosité de savoir ce qui se passeroit dans l'Ile après sa mort, il fit consulter les *Zémès*, après s'y être préparé par un jeûne de cinq jours. L'Oracle répondit nettement que, dans peu, on verroit aborder des hommes nouveaux, qui, ayant de longs poils au menton, seroient vêtus des pieds à la tête; qu'à leur arrivée, les *Zémès*, mis en pièces, verroient leur culte aboli; que ces guerriers terribles porteroient à leur cein-

ture de longues armes de fer, avec lesquelles, fendant un homme en deux, ils dépeupleroient le pays de ses anciens habitans.

On ajoute que cette prédiction frappa de terreur tous les assistans, et ne tarda pas à se divulguer. Il n'étoit question d'autre chose; et on avoit composé une chanson, qui se chantoit certains jours désignés par les rits religieux, pour des cérémonies lugubres. S'il en est ainsi, voilà un évènement bien singulier, qui s'appuie sur les bases les plus vénérables et les plus accréditées de l'Ile.

ARTICLE II.

Arrivée des Espagnols a St.-Domingue.

§. I. *Premier Voyage de Colomb.*

On se rappelle que Platon, dans son Timée, écrit plus de deux mille ans avant la naissance de Colomb, disoit qu'il y avoit eu autrefois une île nommée *Atlantide*, plus grande qu'aucune de celles qui étoient alors connues, et qui avoit été ubmergée par un déluge accompagné d'effroyables tremblemens de terre. Au delà de cette grande île, ajoute le philosophe, il y en a un grand nombre de petites; assez près de ces dernières, est un continent plus grand que l'Europe et l'Asie jointes ensemble, et ensuite la vraie mer.

N'est-il pas bien étonnant que les choses se soient trouvées précisément telles que le disciple de Socrate l'écrivoit il y a si long-temps? car il est incontestable, qu'à l'exception de ce qui regarde l'*Atlantide*, qu'il dit avoir disparu, on ait découvert, au-delà de notre vieil Océan, un très-grand Archipel; et, au milieu, un nouveau continent qui, seul, fait presque la moitié de la terre connue, et au-delà, une mer, sans contredit, la plus grande de toutes.

Il ne faut pas non plus laisser ignorer ici ce qui est rapporté par quelques anciens auteurs, et qui est relatif à la matière dont il s'agit. Selon ce récit, un navire Carthaginois, cherchant à faire de nouvelles découvertes, prit, l'an 356 de la fondation de Rome, sa route entre le sud et l'ouest, et osa s'enfoncer dans une mer inconnue, sans autre boussole que l'étoile du nord; après une longue navigation, le vaisseau aborde une île déserte, fort étendue, abondante en pâturages, arrosée de belles rivières, et couverte de superbes forêts qui en annonçoient la fertilité. Tant d'avantages ayant engagé plusieurs de ces aventuriers à rester dans l'île, les autres retournés à Carthage, firent part au Sénat de leur découverte. Plus sages peut-être que ne l'ont été nos ayeux, les Sénateurs, dit le même Historien, crurent devoir ensevelir dans un éternel oubli la connoissance de cet évènement; et, pour y parvenir

bien sûrement, ils firent mourir en secret tous ceux qui avoient eu part à la découverte.

Quoi qu'il en soit des prétendues connoissances, ou si l'on veut des conjectures de l'antiquité, sur l'existence d'un autre hémisphère, il paroît avéré que Colomb, sans en avoir aucune notion, et uniquement dirigé par son génie, conçut fortement cette grande idée, entreprit de la réaliser, et eut toute la gloire du succès.

Rebuté dans sa patrie, trahi en Portugal, d'abord très-foiblement accueilli en Espagne, enfin vivement appuyé à cette Cour par les personnes les plus distinguées, sur-tout par Louis de Saint-Angel, receveur des droits ecclésiastiques de la couronne d'Arragon, et par le cardinal de Mendoza, chef du conseil de la Reine Isabelle, Colomb vit son projet agréé par le conseil royal de Ferdinand I, qui lui fit expédier le brévet suivant : quoique daté du jour qu'il fut remis au navigateur, il ne pouvoit avoir lieu, par rapport à ses dispositions, qu'après la découverte d'un nouveau monde, que dans son énoncé il suppose déjà faite.

« Ferdinand et Isabelle, par la grace de » Dieu, Roi et Reine de Castille, de Léon, d'Ar- » ragon, etc., etc., etc.

» Puisque vous, Christophe Colomb, allez,

« par notre commandement, avec nos vaisseaux » et nos sujets, à la conquête des îles de l'Océan, » que vous avez découvertes, et comme nous espé- » rons qu'avec l'aide de Dieu, vous en décou- » vrirez d'autres, il est juste que nous vous ré- » compensions des services que vous rendez à » notre État ; nous voulons donc que vous, » Christophe Colomb, soyez Amiral et Vice-Roi » des îles et de la terre ferme que vous avez » découvertes, et de toutes celles que vous dé- » couvrirez.

» Que vous vous appelliez *Dom* Christophe » Colomb ; que vos enfans, après vous, succè- » dent à toutes vos charges ; que vous les puissiez » exercer par vous, ou par ceux que vous choi- » sirez pour être vos lieutenans ; que vous jugiez » toutes les affaires civiles et criminelles, dont » la connoissance appartient et a appartenu à » nos Vice-Rois et à nos Amiraux ; et que vous » ayez les droits et prééminences des charges » que nous vous donnons.

» Et, par ces présentes, nous commandons » à notre très-cher fils le Prince Dom-Juan, aux » Infans, Ducs, Prélats, Marquis, Grands- » Maîtres, Prieurs, et Commandeurs de nos » Ordres Militaires ; à tous ceux de notre Conseil, » et Juges en quelque justice que ce soit, Cour » et Chancellerie de notre royaume, aux Châ-

» telains, Gouverneurs des citadelles, des places » fortes; à toutes les Communautés, Juges, Offi- » ciers de la marine; aux vingt-quatre Cheva- » liers jurés, écuyers, à toutes les villes et places » de notre État, et à tous les peuples que vous » découvrirez et subjuguerez, de vous recon- » noître comme nous vous reconnoissons, pour » notre Amiral et Vice-Roi, vous, et vos enfans » en ligne directe, et pour toujours.

» Ordonnons à tous les Officiers que vous éta- » blirez, en quelque charge que ce soit, de vous » faire conserver vos privilèges, immunités, hon- » neurs, et de vous faire payer les droits et les » émolumens qui sont dus à votre charge, sans « permettre que personne y mette aucun ob- » stacle; car telle est notre volonté.

» Nous commandons à notre Chancelier et » autres officiers de notre Sceau, de vous expé- » dier, au plutôt, nos Lettres, et de les faire » aussi amples et aussi avantageuses que vous le » souhaiterez, à peine de notre disgrace, et de » trente ducats d'amende contre chacun des con- » trevenans. Donné en notre ville de Grenade, » le 30 avril 1492. *Signé* moi le Roi, moi la » Reine.

» *Moi*, Jean de Coloma, *secrétaire du Roi* » *et de la Reine, ai fait expédier les pré-* » *sentes Lettres par leur commandement.*

Muni de cette pièce, et des plus amples pouvoirs, Colomb se rend à Palos, en Estramadoure; monte une caravelle; et suivi de deux autres, portant en tout cent vingt hommes, tant matelots que volontaires, et des vivres pour un an, il met à la voile, un vendredi, 3 août de cette année 1492, une demi-heure avant le lever du soleil. Huit jours après, il apperçoit la grande Canarie, y fait quelques réparations à ses bâtimens, se remet en mer le 6 septembre, et dès le lendemain, se trouve en plein océan, ayant vu toutes les terres disparoître dans le cercle de l'horizon.

Le premier octobre, le chef de cette mémorable entreprise se jugeant à sept cents lieues des Canaries, appaise une révolte naissante, en assurant les équipages que si, dans trois jours, on ne découvroit pas la nouvelle terre, il se livreroit à leur ressentiment.

Dès le second jour, la nature du sable et de la vase, rapportés par la sonde, et divers autres indices détachés des rivages voisins, et flottans sur les ondes, rassurèrent pleinement le hardi navigateur; et la même nuit, à deux heures du matin, il fit voir très-distinctement à quelques officiers de son bord la terre qui, au point du jour, fut apperçue par les trois bâtimens, éloignée seulement d'environ deux lieues.

A cette vue, la joie fut générale et excessive, on salua comme Amiral et Vice-Roi, on regarda comme un être divin cet aventurier italien, qu'on étoit prêt, l'avant-veille, de jeter à la mer. A ce moment, Colomb, de simple pilote génois, se trouva parvenu aux deux plus grands dignités de la Couronne d'Espagne; et, dans la nation la plus fière de l'Europe, et la plus jalouse des prérogatives de la noblesse, il ne vit plus que le trône au-dessus de lui.

La terre que les Espagnols avoient devant les yeux, étoit une des *Lucayes* qui sont au nord et à l'ouest des grandes Antilles, et se terminent au canal de *Bahama*. Les sauvages, accourus à la vue des trois caravelles, parurent frappés du plus profond étonnement, en voyant des hommes nouveaux, inconnus, et dont l'air, la couleur, l'habillement, et les armes, paroissoient si différentes des leurs. Naturellement doux, et gagnés par quelques bagatelles, comme des sonnettes et des vases de faïence, ils firent aux Espagnols l'accueil le plus hospitalier, remplirent les vaisseaux de coton et de perroquets, et montrant le sud, ils firent entendre qu'on y trouveroit, en abondance, l'or dont ils portoient des plaques aux narines, et qui sembloit faire grand plaisir aux nouveaux débarqués.

L'assurance donnée à l'Amiral, par les habi-

tans de l'île de *Cuba*, découverte le 28, qu'il trouveroit de ce métal dans l'île d'*Haïti*, l'engagea à faire voile de ce côté; et après une navigation de cent lieues, accompagné de plusieurs insulaires de *Cuba*, il se trouva, le 5 décembre, à la pointe orientale d'*Haïti*, et prit terre, le lendemain, à un gros cap, à côté duquel étoit un port. En l'honneur du Saint dont l'église honore la mémoire en ce jour, il lui donna le nom de *Saint-Nicolas*, que le cap et le port portent encore aujourd'hui.

Peu de jours après, il découvre une petite île à laquelle, à cause de sa forme, il donna le nom de la *Tortue*, et le 8 du même mois de décembre, la tempête l'obligeant de chercher un abri, Colomb le trouva dans un petit port d'*Haïti*, qu'il nomma port de *la Conception*, et que les François ont depuis appelé le port *de l'Écu*.

Quelques Castillans, envoyés à la découverte dans l'intérieur de ce nouveau continent, rapportèrent à leur chef qu'ils avoient trouvé par-tout un pays charmant, et d'excellentes terres. Colomb, de son côté, ayant entendu le chant d'un oiseau, dont les modulations lui parurent tenir de celui du rossignol, et quelques matelots ayant pêché sur la côte des poissons assez semblables à ceux que l'on trouve sur celle d'Espagne,

il nomma l'île d'*Haïti* l'île *Espagnole*, *Hispaniola*, ou *Espagnola*.

A la vue des Espagnols, les naturels du pays prirent d'abord la fuite; mais rassurés par les sauvages des *Lucayes*, qui avoient suivi l'Amiral, on les vit s'approcher. Ils parurent à Colomb un peu plus blancs que les autres insulaires, plus petits, aussi difformes de figure, moins robustes; mais plus polis, plus doux encore, et plus traitables. Tout ce qu'il vit et tout ce qu'il apprit ayant confirmé ce qu'on lui avoit annoncé des mines de *Cibao*, il résolut de tourner de ce côté. Pendant la route, il apperçut un port qu'il voulut visiter, et qu'il nomma *Valparayso*, et qu'on appelle aujourd'hui *le Port de Paix*. Le 21, l'Amiral découvre un autre port qui fut nommé *Saint-Thomas*, le même auquel les Français ont depuis donné le nom de la *baie du Can de Louise*, et qui porte plus communément celui de *l'Acul*.

Goacanaric, roi de *Marien*, qui, comme je l'ai dit, avoit établi sa demeure quatre lieues plus à l'est, dans le port du *Cap François*, charmé de tout ce qu'il entendoit dire des étrangers, envoya saluer l'Amiral, et fit accompagner de plusieurs objets en or très-fin, la prière de vouloir bien se transporter à sa résidence. Bientôt il vint lui-même dans un canot, présenta de l'or à Colomb, et se chargea d'en faire venir de *Cibao* autant qu'il voudroit.

A l'exemple du souverain, les sujets firent beaucoup de caresses aux Espagnols qui, pour des épingles, des bonnets rouges, des chapelets, des verres, et d'autres objets d'aussi peu de valeur, reçurent des habitans tout ce qu'ils avoient du plus précieux métal. Ces hommes simples étoient si contens de ces échanges, qu'ils s'enfuyoient à toutes jambes, craignant que les Espagnols ne se dédissent et ne revinssent sur le marché.

Quelques coups de canon, tirés en présence du peuple, le frappèrent tellement de frayeur, que tous tombèrent comme frappés de la foudre. Une autre fois, Colomb, pour montrer au Cacique combien il étoit en état de le rendre victorieux de tous ses ennemis, ayant fait tirer un coup à boulet, qui, après avoir percé un des navires Espagnols échoué au port, alla tomber assez loin dans la mer, le Roi de *Marien* fut si étonné, qu'il s'en retourna un peu rêveur, et intimement persuadé que ces étrangers étoient les enfans du tonnerre.

Une lame d'or autour du cou, donnée par le Prince à Colomb, et plusieurs autres présens considérables, avec toutes les marques possibles d'honneur, signalèrent la visite de l'Amiral qui, après en avoir prévenu le Roi, fit travailler à un fort, garni d'un fossé suffisant pour arrêter les insultes de gens qui ne pouvoient opposer que de foibles

armes aux ravages du canon. Ce fort fut nommé *la Navedad*, parce qu'on étoit entré le jour de Noël dans le port où il étoit bâti.

Cette fortification en bois étoit à peine achevée, que Colomb sentant la nécessité d'aller, en personne, rendre compte du succès de son expédition, choisit trente-huit Espagnols qui lui parurent les plus sensés; leur recommande de continuer à traiter les habitans avec douceur; laisse des vivres en suffisance pour un an; emmène avec lui quelques sujets de *Goacanaric*; prend, le 4 de janvier 1493, la route d'Espagne; entre, le 15 mars, dans la rivière de Saltes, dont l'embouchure forme le port de Palos, d'où il étoit sorti depuis sept mois et douze jours, et arrive à Barcelone vers le milieu d'avril.

Son entrée fut un triomphe. Parmi les flots d'un peuple innombrable, et d'une foule de courtisans accourus au devant de lui, Colomb, ayant reçu les complimens du Roi et de la Reine, s'avança vers le palais. Sept Indiens, monument incontestable de la découverte d'un autre monde, ouvroient la marche; on voyoit ensuite des couronnes et des lames d'or; des balles de coton; des caisses d'un poivre réputé au moins égal à celui de l'Orient; des perroquets, portés sur des roseaux de vingt-cinq pieds de haut; des dépouilles de caymans et de lamentins, qu'on pu-

blioit être les véritables Syrènes des anciens; des quadrupèdes, et des oiseaux inconnus, et mille autres curiosités, dont la vue faisoit redoubler, à chaque instant, les plus bruyantes acclamations.

Reçu par les souverains de l'Espagne assis en dehors du palais, sous un dais magnifique, Colomb fut obligé de s'asseoir sur une siège préparé à côté du trône, et de raconter à haute voix les principales circonstances de son voyage. Il y mit tant de réserve, que la jalousie désarmée par cette modestie, ne put se dispenser de donner à l'illustre voyageur des marques d'estime. Alors, à l'exemple du Roi et de la Reine, tous les spectateurs s'étant jetés à genoux, la musique de la chapelle exécuta un brillant *Te Deum* qui termina cette touchante cérémonie.

Ferdinand, bien résolu de contribuer aux nouvelles conquêtes dans l'hémisphère reconnu, fit remettre en son nom et à celui d'Isabelle, d'autres Lettres-Patentes, plus amples et plus flatteuses que les premières; en voici la teneur:

« Ferdinand et Isabelle, etc., etc. Puisqu'il » a plu à Dieu que vous, Christophe Colomb, » ayez découvert les îles que nous avons nom- » mées dans nos Lettres, nous vous confirmons » les privilèges que nous vous y avons accordés; » vous reconnoissant Amiral de l'Océan, depuis

» les îles Açores jusqu'à celles du Cap Vert, et » du septentrion au midi; Vice-Roi, et Gouver- » neur perpétuel de toutes les terres que vous » avez découvertes, et que vous découvrirez.

» Voulons que vos charges passent, pour tou- » jours, à vos enfans, de l'un à l'autre, avec » tous les honneurs et prérogatives, droits et émo- » lumens qui y sont attachés, et qui ont appar- » tenu à nos Amiraux de Castille et de Léon.

» Vous donnons pouvoir de mettre tels offi- » ciers, juges, et capitaines que vous jugerez à » propos, pour tel temps que vous voudrez, et » de les casser quand il vous plaira; à condition » néanmoins que les provisions que vous leur » donnerez, seront en votre nom, et scellées de » votre cachet.

» Voulons de plus, qu'en la qualité, que nous » vous donnons, d'Amiral de l'Océan, vous puis- » siez commander à ceux de nos vaisseaux que » vous trouverez dans l'étendue de nos mers; » que vous leur ordonniez de vous obéir, et de » vous donner tout ce que vous leur demanderez, » sous les peines que vous leur imposerez, et » que nous tenons, dès à présent, pour bien im- » posées.

» Enjoignons à tous ceux qui sont et seront » dans les Indes, d'y demeurer ou d'en sortir

» quand vous leur ordonnerez, nonobstant ap-
» pellation, et sans qu'il soit besoin, pour vous
» faire obéir, d'autres Lettres, que des présentes.

» Commandons à notre Chancelier, et à tous
» les gens tenant notre Sceau, de vous expédier,
» au plutôt, nos Lettres, contenant la confirma-
» tion de vos privilèges, en telle forme que vous
» voudrez, à peine de notre disgrace, et de trente
» ducats d'amende contre chacun des contreve-
» nans; car telle est notre volonté. Donné à
» Barcelone, le 28 de mai 1493. *Signé* moi LE
» ROI, moi LA REINE.

» Moi, Fernand Alvarez-de-Tolède, Secrétaire
» d'État, ai fait expédier les présentes, par le
» commandement de leurs Altesses ».

§ II. *Second Voyage de Colomb.*

A peine Colomb eut-il reçu son audience de congé, qu'il s'empressa de se rendre à Cadix, où l'attendoit une flotte de dix-sept navires; outre les équipages ordinaires, elle portoit plus de quinze cents volontaires, la plupart gens de qualité, résolus de suivre la fortune de l'heureux navigateur; des chevaux d'Andalousie; des armes de toute espèce; des ferremens; des outils pour le travail des mines; des graines; des légumes; une quantité immense de vivres; l'armement

emportoit tous ces différens objets, et quitta le port le 25 de septembre

Arrivé aux Canaries, le 5 octobre, Colomb embarqua, en volailles et quadrupèdes, tous les animaux domestiques de l'Europe, pour les faire multiplier dans l'île Espagnole, comme il est arrivé au-delà même de toute espérance.

Le 27, la flotte, après avoir découvert, dans sa route, plusieurs des petites Antilles, jetta l'ancre à l'entrée du *Port Réal*; et le lendemain, l'Amiral étant entré plus avant dans le port, au lieu du fort qu'il y avoit laissé, il ne trouva plus que des ruines, une terre fraîchement remuée, et couvrant des corps vêtus, qu'on reconnut pour la dépouille des Espagnols.

A ce moment, le frère du Roi de *Marien* se présente, et raconte que les Espagnols ayant pénétré dans les États de *Caonabo*, où étoient situées les mines de *Cibao*, le Cacique avoit poursuivi les Européens, s'étoit emparé de la forteresse, et en avoit massacré toute la garnison; que son frère avoit vengé les Espagnols, et que lui-même, en combattant *Caonabo*, avoit été grièvement blessé; ce qui l'empêchoit de paroître devant l'Amiral.

Ce malheureux évènement détermina Colomb à chercher un autre endroit, pour y former un

établissement solide ; il crut le trouver à peu de distance, à l'est de *Mont-Christ*, vers l'embouchure d'une rivière qui lui parut arroser de bonnes terres ; il y fit élever les maisons de la première ville bâtie par des Européens, et à laquelle il donna le nom d'*Isabelle*.

Enfin, le 15 de mars, l'Amiral arrive aux mines de *Cibao* ; et s'appercevant qu'à chaque pas il fouloit des grains d'or, il résolut d'y bâtir une forteresse ; il lui donna le nom de *Saint-Thomas*, pour se jouer de l'incrédulité de ceux qui n'avoient jamais voulu croire à l'existence de ces précieuses mines d'or, dont on parloit depuis si long-temps.

Cependant les vivres d'Europe étoient consommés, et la famine commençoit à tourmenter les Espagnols. Margarit, gouverneur du fort Saint-Thomas, décrié d'ailleurs par sa manière dure et barbare de traiter les Indiens, ayant reçu, pendant cette disette, deux tourterelles en vie, des mains d'un habitant, les paie, prie ses officiers de monter avec lui au plus haut de la forteresse, et leur dit : « Messieurs, je suis bien » fâché qu'on ne m'ait pas apporté de quoi vous » régaler tous ; mais je ne puis me résoudre à » faire un bon repas, tandis que vous mourez » de faim », et en achevant, il donne la liberté aux deux oiseaux.

Dans ces entrefaites, Colomb eut le bonheur de recevoir quatre vaisseaux d'Espagne, bien fournis de tout ce qui étoit nécessaire au ravitaillement de la Colonie. Ce secours ne pouvoit arriver plus à propos; car il étoit question de se défendre contre une nombreuse armée d'Indiens, outrés de la conduite des Espagnols, de leurs manières violentes, de leur débauche, des tributs accablans imposés à tous les insulaires, et sur-tout du sort de *Caonabo* qui, arrêté par suprise, et chargé de fers, avoit été en Espagne.

Colomb venoit de faire un grand carnage de ces malheureux, atterrés du bruit et de l'effet terrible de l'artillerie, lorsqu'il vit arriver un commissaire chargé de la part de la Cour d'informer contre sa conduite, d'après les plaintes générales, disoient ses ennemis, portées en Europe au nom de toute la Colonie. Cette disposition du conseil d'Espagne, détermina un nouveau voyage de l'Amiral en Europe; après une assez longue et assez pénible navigation, il débarqua à Cadix l'onzième jour de juillet 1496.

Sa présence fit taire la calomnie; parfaitement accueilli des Souverains, il eut part aux délibérations de la Cour, qui résolut de peupler la nouvelle Colonie de militaires, de mariniers, de laboureurs, et d'artisans payés et nourris aux frais du gouvernement. On y envoya aussi des religieux de

Saint-François, tant pour la conduite spirituelle des Espagnols, que pour l'instruction des insulaires. Le nouveau monde fut, en même-temps, ouvert à tous les sujets de la couronne d'Espagne, qui voudroient en faire le voyage à leurs frais; on n'excepta nominativement que les procureurs et les avocats, « de crainte, disoit l'Édit, que » la chicane ne s'introduise avec eux dans ce » pays éloigné, où elle n'est point connue, » et où elle pourroit retarder beaucoup les éta- » blissemens qu'on y veut faire ».

Pendant le séjour de Colomb en Espagne, Dom Barthelemy, son frère, demeuré dans la Colonie comme son lieutenant général, transporta le siège du nouvel empire d'*Isabelle*, dont le sol n'avoit pas répondu à l'attente des Espagnols, à *San-Domingo* qu'il venoit de bâtir.

Les historiens nationaux racontent qu'un jeune Espagnol, nommé Diaz, fugitif à la suite d'un duel, trouva, à l'embouchure du fleuve *Ozama*, et sur sa rive occidentale, une bourgade indienne, où commandoit une femme qui le reçut très-bien, et le prit tellement en affection, qu'elle lui proposa de s'établir sur ses terres, après lui avoir fait remarquer la commodité du port formé naturellement par l'entrée du fleuve, la beauté, la fertilité du pays, et le voi-

sinage des mines, qui n'étoient qu'à huit lieues de là.

Diaz, de retour à Isabelle, où il trouva son adversaire guéri de sa blessure, ayant communiqué son aventure à Barthelemy, celui-ci s'empressa de se rendre sur les lieux; et, sans perdre de temps, il traça le plan de la nouvelle ville et d'une bonne forteresse, sur la rive orientale du fleuve; il la nomma *San-Domingo*; et bientôt elle se peupla de la plus grande partie des habitans d'*Isabelle*, qui se hâtèrent de venir y former des établissemens.

Barthelemy fut obligé de marcher contre des Indiens qui, vexés par les Espagnols, avoient enfin perdu patience, et obligé leur Roi de les mener au combat : ils furent défaits, et le Prince tomba entre les mains des vainqueurs.

Une autre affaire eut des suites plus sérieuses. L'Amiral, en partant pour l'Espagne, avoit revêtu de la charge de juge supérieur, François *Roldan-Ximenès*, qui avoit été à son service, le plus ambitieux, le plus hardi, et le plus violent de tous les hommes. Persuadé que l'Amiral ne paroîtroit plus dans la Colonie, il entreprend de s'en rendre maître, s'allie avec tous les mécontens, fait soulever les Indiens, et s'efforce de mettre les armes à la main du Roi de *Xaragua*, à qui Barthelemy venoit de rendre la liberté,

après l'avoir vaincu. Ce Prince ayant refusé de se mêler de la querelle, Roldan réussit à faire soulever *Mayobanex*, souverain d'un peuple aguerri qui habitoit vers le cap *Cabron*.

Barthelemy marche contre les Indiens, les joint, les défait, et parvient à se rendre maître de la personne du Cacique : parmi les prisonniers, se trouva une fille de *Mayobanex*, d'une rare beauté, et qui avoit épousé un des premiers seigneurs du pays. Son époux, instruit de sa captivité, assemble ses sujets, prend avec eux le chemin de la *Conception*, dont les vainqueurs avoient tenu la route, et fait tant de diligence, qu'en peu de jours il y arrive.

En abordant le frère de Colomb, l'Indien se jette à ses pieds, les baigne de larmes, et le conjure de lui rendre son épouse. Barthelemy le relève, lui fait amitié, et lui remet l'objet de sa tendresse, sans exiger aucune rançon. La reconnoissance porta ce seigneur à faire beaucoup plus qu'on ne lui avoit demandé. On fut très-étonné de le voir revenir quelque temps après, avec quatre à cinq cents hommes de ses sujets, tous porteurs de bâtons brûlés, dont ces peuples se servent pour remuer la terre. Il demanda qu'on leur marquât un terrain, pour le cultiver et y semer du blé. L'offre ayant été acceptée, il fit faire, en très-peu de jours, un défrichement

que des laboureurs espagnols, à gage, n'eussent pas fait, dit Herrera, pour trente mille ducats.

Les Indiens, à la vue de la générosité de Barthelemy, à l'égard de la fille de leur souverain, crurent qu'ils pourroient le voir bientôt en liberté : peines, larmes, présens, tout fut employé, et tout fut inutile. L'espagnol crut devoir faire un exemple qui retînt les autres petits Princes dans la soumission. Après avoir rendu à ce peuple toute la famille du Cacique, il le fit conduire à la capitale, où on lui fit son procès dans les formes, et où il fut pendu, comme convaincu du crime de rebellion.

§. III. *Troisième voyage de Colomb.*

Les choses étoient en cet état, lorsque Colomb, parti du port de *San-Lucar*, le 30 mai 1498, découvre l'île de la *Trinité*, le 2 août ; apperçoit la terre ferme, qu'il ne prit que pour une île, y descend ; mais forcé par la disette des vivres, et le mauvais état de ses vaisseaux, il prend la route de l'île Espagnole, et le 22, août il arrive à la capitale, qui le reçoit avec des honneurs et des acclamations extraordinaires.

Colomb, informé de tout ce qui s'étoit passé pendant son absence, fit tous ses efforts pour étouffer la rebellion, et gagner Roldan ; il lui

offrit même un sauf-conduit, pour s'expliquer avec lui; mais le traître ne s'en servit que pour tromper l'Amiral, et débaucher quelques Espagnols. En cette occasion Colomb fit la faute de ne pas retourner sur le champ en Espagne, où il savoit que Roldan avoit trouvé des appuis contre lui; il se contenta d'envoyer une relation détaillée des attentats contre l'autorité de sa place, et des tentatives qu'il avoit faites pour ramener les révoltés à leur devoir.

La Cour d'Espagne, extrêmement prévenue, par les calomnies de toute espèce semées contre l'Amiral, crut devoir prendre un parti violent. Elle rappella Colomb, et envoya dans la Colonie Dom François de Bovadilla, commandeur de l'ordre de Calatrava, avec une commission d'Intendant Suprême de Justice; et, pour déférer, dit la Cour, à la demande qu'avoit faite l'Amiral, d'un tribunal pour juger son différent avec Roldan, on ajoutoit, qu'en conséquence, on ne pouvoit laisser dans la Colonie, à l'arrivée du Grand Juge, un homme qui, comme Colomb, étoit revêtu de deux charges aussi importantes que celles d'Amiral et de Vice-Roi.

Bovadilla maître de la ville et de la citadelle de *San-Domingo*, se fait reconnoître en qualité de Gouverneur général, et envoie à Colomb une lettre du Roi et de la Reine, conçue en ces termes:

« Dom Cristophe Colomb, notre Amiral dans » l'Océan, nous avons ordonné au Comman- » deur Dom François de Bovadilla, de vous dire, » de notre part, bien des choses, et nous vous » enjoignons d'y ajouter foi, et d'exécuter ce qu'il » vous déclarera en notre nom. A Madrid, ce » 26 mai 1499. Moi LE ROI, moi LA REINE.

Très-surpris d'une lettre, dans laquelle on ne lui donnoit plus, comme à l'ordinaire, le titre de Vice-Roi, mais résolu d'obéir, Colomb prend le parti de s'aboucher avec Bovadilla qui, sans lui permettre de le voir, le fait enlever, et enfermer dans la citadelle, les fers aux pieds. C'est dans cet état que l'homme qui venoit de découvrir une autre moitié du genre humain, fut conduit en Espagne, ainsi que ses deux frères, Barthelemy et Diègue, avec ordre d'aborder à Cadix, et de mettre les prisonniers, avec tous les papiers de la procédure irrégulière, qu'on avoit commencée, entre les mains de l'évêque de Cordoue et de Gonzalo, Gomez de Cervantez, parent du Commandeur, tous deux ennemis déclarés des trois frères. Le vaisseau mouilla devant Cadix le 25 de novembre.

Le Roi et la Reine, instruits et indignés du traitement fait à un homme qui avoit si bien mérité de la couronne, et de l'abus révoltant de leur autorité, s'empressèrent de tout réparer. Bien-

tôt l'ordre arriva de rendre la liberté aux prisonniers, et de leur remettre mille écus pour faire le voyage de Grenade, où la Cour étoit alors, et de s'y rendre incessamment. Accueillis avec des témoignages extraordinaires de distinction, et ils eurent la gloire d'entendre les Souverains désavouer hautement tout ce qui avoit été fait; et, sans autre examen, annuller la procédure, avec promesse de les indemniser et de les venger.

La conduite barbare et tyrannique de Bovadilla, servit merveilleusement à la justification de Colomb. Quoique l'exploitation très-abondante des mines d'or de *Saint-Christophe*, sous ses ordres, lui eût acquis un très-grand crédit, il fallut bien ouvrir les yeux sur toutes les espèces de cruautés et d'intolérables servitudes dont il faisoit accompagner ce travail impérieusement exigé des malheureux Indiens. On ne peut, sans éprouver un profond sentiment d'horreur, lire les détails affreux consignés dans la relation des Espagnols mêmes qui en ont été témoins. Du reste, on se formera une idée de la richesse de ces mines, d'après un trait rapporté par les historiens du temps, et qu'on retrouve dans une histoire authentique de l'île de Saint-Domingue.

« Un jour, dit cet historien, que les esclaves » indiens déjeûnoient sur le bord de la rivière

» *Hayna*, une femme s'étant avisée de frapper » la terre du bâton qu'elle avoit à la main, elle » sentit quelque chose de fort dur; elle regarda, » et vit que c'étoit de l'or : elle le découvrit en- » tièrement, et surprise de la grosseur de ce grain, » elle jetta un cri, qui fit bientôt accourir Fran- » çois de Garay, lequel n'étoit pas fort loin.

» Il ne fut pas moins surpris que l'avoit été » l'Indienne; et, dans le premier transport de sa » joie, il fit tuer un cochon; le fit servir à ses » amis sur ce grain, *assez grand pour tenir la* » *bête toute entière*; et il leur dit qu'il pouvoit » bien se vanter que les Rois catholiques n'étoient » pas servis en vaisselle plus riche que lui.

» Bovadilla acheta ce grain pour leurs Altesses : il » pesoit 3600 écus d'or; et les orfèvres, après l'avoir » examiné, jugèrent qu'il n'y en auroit pas plus de » 300 de déchet à la fonte. On y voyoit bien encore » quelques petites veines de pierres; mais ce n'é- » toit guère que des taches, qui avoient peu de » profondeur; enfin, il ne s'est jamais vu, nulle » part, un pareil grain, et l'on peut juger com- » bien cette découverte anima les espérances de » ceux qui s'occupoient à la même recherche (1) ».

(1) Ce fameux grain fut englouti par les vagues, en 1502, au milieu d'une tempête qui fit périr vingt-un navires chargés d'or.

Toutes

Toutes ces considérations ne purent empêcher le rappel de Bovadilla, auquel on donna pour successeur Dom Nicolas Ovando, commandeur de l'ordre d'Alcantara. Il partit avec les instructions les plus sages, et arriva à *San-Domingo* le 15 avril 1501.

§. IV. *Quatrième voyage de Colomb.*

Colomb s'appercevant que, malgré sa justification authentique, et ses offres réitérées d'aller à la découverte de nouvelles terres, on cherchoit, sous main, à traverser ses projets, déclara publiquement que, las d'être à la merci de ses ennemis, il renonçoit aux voyages, et qu'il alloit s'ensevelir dans le repos. Ferdinand ne fut pas plutôt informé de ce discours, qu'il s'empressa d'adresser cette lettre à l'Amiral.

» Vous devez être bien persuadé du déplai-
» sir que nous avons eu de votre prison, puis-
» que nous n'avons pas différé d'un moment à
» vous mettre en liberté. Tout le monde connoît
» votre innocence : vous savez avec quel hon-
» neur et quelle amitié nous vous avons traité; les
» graces que vous avez reçues ne seront pas
» les dernières que vous recevrez de nous; nous
» vous confirmons vos privilèges, et voulons que
» vous et vos enfans en jouissiez. Nous vous of-
» frons de les confirmer de nouveau, et de mettre

» votre fils aîné en possession de toutes vos charges » quand vous le souhaiterez. Soyez assuré que » nous aurons soin des autres. Nous vous prions » donc de partir au plutôt. A Valence, le 14 de » mars, l'an 1502 ».

Infiniment sensible à toutes ces marques d'estime et d'attachement, l'Amiral, son frère, et le cadet de ses fils, âgé de 13 ans, sortirent du port de Cadix, le 9 du mois de mai.

Cependant le nouveau Gouverneur rebâtissoit, sur un plan magnifique, la ville de *San Domingo*, entièrement détruite par un ouragan. Oviedo, qui a vu cette capitale, assure qu'elle avoit véritablement un air de splendeur digne de la première Métropole du nouveau monde. Il ne craignit pas même d'assurer Charles-Quint que l'Espagne n'avoit pas une seule ville qui pût lui être préférée, ni pour l'avantage du terrain, ni pour l'agrément de la situation, ni pour la beauté et la disposition des places et des rues, ni pour l'aménité des environs; et que très-souvent sa Majesté Impériale logeoit dans des palais qui n'avoient ni les commodités, ni l'étendue, ni les richesses de quelques uns de *San-Domingo*. Cette ville fut pillée, et livrée aux flammes, en 1585, par les Anglois, sous les ordres de François Drak.

Colomb, poursuivant sa navigation, découvre la province de Honduras; manque la route du

Mexique; bâtit une bourgade dans la province de *Veragua*; arrive à la Jamaïque, fort maltraité de la mer; touche à *San-Domingo*, et revient en Espagne, vers la fin de cette année 1504.

La nouvelle de la mort d'Isabelle, qu'il apprit en arrivant, fut un coup de foudre pour un homme qui lui avoit de si grandes obligations, et perdoit en elle son plus ferme appui. Ce fut envain que l'Amiral fit tous ses efforts pour être rétabli dans sa charge de Vice-Roi. Le Conseil fut très-partagé sur cette demande, et malheureusement le plus grand nombre se réunit pour la faire refuser, fondés sur ce que la prétention de Colomb leur paroissoit au dessus de ses services; qu'il ne convenoit pas de rendre un particulier, et sur-tout un étranger, aussi puissant. Au fond, le Roi pensoit comme ces derniers; et, d'ailleurs, il n'avoit jamais aimé Colomb.

Le chagrin qu'il conçut de cette espèce de disgrace fit une telle impression sur lui, qu'elle termina sa carrière à Valladolid, le 20 du mois de mai. Les plus illustres Historiens Espagnols ont rendu à l'Amiral toute la justice qui lui est due. Oviedo dit nettement à Charles-Quint, que si on lui eût érigé une statue d'or, on n'eût rien fait de trop. Au vrai, peu d'hommes se sont fait un aussi grand nom, et à plus juste titre. Gènes,

sa patrie, lui a fait élever une statue dans ses murs.

Colomb fut d'abord inhumé dans l'église des Chartreux de Seville, puis transporté dans la grande église de *San-Domingo*, ainsi qu'il l'avoit ordonné par son testament.

ARTICLE III.

Etat de la Colonie de l'Ile Espagnole après la mort de Colomb, et jusqu'en 1519.

L'esclavage des Indiens occidentaux, et la destruction de ce peuple malheureux, date de la mort de Colomb. Le gouverneur, infidèle au caractère de douceur et de modération qu'il avoit reçu de la nature, plus infidèle encore aux instructions qu'il avoit emportées avec lui, recommença à tourmenter les naturels du pays, à les enfouir dans le travail des mines; et, en général, à n'en faire aucune différence d'avec les plus vils animaux. Il fallut souvent combattre et verser bien du sang sur cette terre infortunée. La Cour, ou dissimuloit, ou n'étoit pas exactement informée; d'ailleurs on étoit extrêmement frappé en Europe du bon ordre et de l'excellente police établis par Ovando, et encore plus des richesses qu'il envoyoit en Espagne.

Il se faisoit alors dans l'île Espagnole quatre

fontes d'or tous les ans : deux dans la ville de *Buena-Ventura*, pour les vieilles et les nouvelles mines de *Saint-Christophe*, et deux à la *Conception*, nommée communément la ville *de la Vega*, pour les mines de *Cibao*, et les autres qui se trouvoient plus à portée de cette place. Chaque fonte fournissoit, dans la première de ces deux villes, cent dix, ou six-vingt mille marcs ; celles de la *Conception*, de la *Vega*, donnoient ordinairement cent vingt-cinq, ou cent trente, et quelquefois cent quarante mille marcs ; ensorte que l'or, qui se tiroit tous les ans des mines de toute l'île, montoit à quatre cent soixante mille marcs.

Aussi, sur le bruit qui se répandit en Espagne, qu'on faisoit, en très-peu de temps, sans aucun risque, des fortunes considérables dans la colonie, pour peu qu'on fût appuyé par le gouverneur général, il ne se trouva bientôt plus assez de navires pour tous ceux qui s'empressoient d'y aller partager des trésors aussi abondans.

Quelque temps après il ne fut plus nécessaire de passer la mer pour profiter des richesses de l'île espagnole. La plupart des grands seigneurs, et des ministres, s'avisèrent de demander des *départemens* au Roi à qui les Nouvelles-Indes étoient restées en propre, par un traité entre lui et le feu roi de Castille, et ils les obtinrent sans difficulté. Le gouverneur qui prévit toutes les

suites de cette libéralité du Prince, et qui voulut s'y opposer, non seulement ne put rien obtenir, mais il s'apperçut même que ses représentations étoient vues d'un assez mauvais œil.

Le plus grand mal fut que les concessionnaires établirent des procureurs sur les lieux pour agir en leur nom; et, comme ces agens avoient tout à la fois leur fortune à faire, et les intérêts du maître à soutenir, les malheureux Insulaires en furent la victime; on ne ménagea plus rien, et les vexations furent de nouveau poussées jusqu'aux excès les plus révoltans. Malheureusement jamais occasion n'avoit été plus favorable pour enhardir le désordre, et pour le dérober aux yeux de l'autorité.

Ferdinand soutenoit alors la guerre dans le royaume de Naples; et, comme il ignoroit absolument par quels moyens on versoit l'or de la colonie dans ses coffres, il ne cessoit de combler d'éloges, et d'appuyer de toute sa puissance une administration éloignée qui, chaque année, faisoit régulièrement arriver en Espagne de quoi fabriquer plus de cinq cent mille écus d'or, dont on se servoit pour faire face aux dépenses de la guerre.

Ovando, encouragé par toutes ces circonstances, et par les assurances continuelles de la

satisfaction du Prince, ne mit plus de bornes à sa cupidité. Il publia une ordonnance, par laquelle il affermoit la pêche, la chasse, et les salines naturelles du pays; mais le cri public, contre de pareilles innovations, ayant passé la mer, le Roi cassa l'ordonnance du gouverneur; et, peu de temps après, il en publia une autre de la plus grande utilité pour les nouveaux colons.

Ses dispositions étoient relatives à la culture et à la propagation des cannes à sucre. Pierre d'Atenca avoit apporté des Canaries les premiers roseaux à l'île espagnole; et Gonzalez de Velosa y fit bâtir le premier moulin à sucre. On ne peut dire combien cette plantation réussit, ni avec quelle promptitude et quels succès l'exemple de ces deux habitans fut suivi de tous ceux qui se trouvoient en état de faire les avances nécessaires pour de pareils établissemens.

On ne tarda pas à recueillir les tristes fruits des barbaries atroces exercées, depuis si longtemps, sur les malheureux Indiens. En 1507, il ne restoit déjà plus, dans toute l'île espagnole, que soixante mille anciens habitans, c'est-à-dire la vingtième partie de ce qu'on y avoit trouvé quinze ans auparavant, selon ceux qui le font monter le moins haut; et, comme il s'en falloit de beaucoup que ce nombre pût suffire à l'ava-

rice des concessionnaires, Ovando osa proposer de transporter dans la colonie, tous les habitans des îles *Lucayes*, les premières que Colomb avoit découvertes. Pour engager Ferdinand à souscrire à la demande, on lui fit entendre que c'étoit le seul moyen de travailler à la conversion de ces idolâtres, puisqu'il n'étoit pas possible de fournir des missionnaires à demeure dans toutes ces petites îles.

Le Roi, toujours favorablement prévenu pour la gestion du Gouverneur, et gagné par le dernier motif qu'on mettoit sous ces yeux, n'eut pas plutôt donné son consentement à la transmigration, qu'on s'empressa d'équiper des navires, et d'aller faire des recrues dans ces îles infortunées.

Il est impossible d'imaginer les fourberies auxquelles on eut recours, et qui furent mises en usage pour engager ces pauvres Insulaires à recevoir le joug de la tyrannie. La plupart les assuroient qu'il étoit uniquement question de les mener dans une région délicieuse, dans celle-là même qui étoit habitée par les ames de leurs parens et de leurs amis défunts, qui, par la bouche des nouveaux débarqués, les invitoient instamment à venir les joindre.

Quarante mille de ces malheureux furent assez simples pour se laisser séduire à ces touchantes

promesses ; mais, lorsqu'arrivés à l'île Espagnole, ils virent qu'on les avoit indignement abusés, ils en conçurent un chagrin qui en fit périr un grand nombre, et qui détermina plusieurs à tout entreprendre pour se sauver, et regagner leurs paisibles cabanes. Quelle fut la surprise d'un bâtiment espagnol d'en rencontrer une troupe, à cinquante lieues en mer, dans une pirogue, autour de laquelle ils avoient attaché des calebasses pleines d'eau douce! ils alloient débarquer dans la terre natale, lorsqu'ils furent enlevés par le navire, et replongés dans les horreurs de l'esclavage.

Si de simples concessionnaires, dans le dessein de s'enrichir, osoient se permettre d'aussi criants abus, il est bien à croire que le Gouverneur ne s'oublioit pas. On peut en juger par la fortune immense et scandaleuse d'un certain Bernardin de Sainte-Claire, désigné trésorier par Ovando, et qui ne faisoit aucune difficulté de se servir des deniers royaux pour en acheter de très-riches domaines.

La table de cet officier étoit somptueuse, et un jour qu'il donnoit une fête au Gouverneur, on servit en guise de sel, de l'or en poudre. Il fit enfin tant de folies, et ses malversations furent si publiques, que son protecteur se vit forcé d'en avertir la Cour. Le Roi envoya un nommé Da-

vila, pour faire rendre les comptes au trésorier, qui se trouva redevable de soixante mille pesos d'or. Tout son bien fut saisi, et vend à l'encan; mais Ovando fit tant, par son crédit, que tout y fut porté à un prix exorbitant, ensorte que Sainte-Claire, après avoir payé le Roi, se trouva encore fort riche. Il ne perdit que sa charge, qui fut alors réunie à celle d'intendant de justice, sous le titre de Trésorier général.

Cependant les mauvais traitemens dont on accabloit les ndiens en diminuant tous les jours le nombre, il fallut songer à trouver de nouveaux ouvriers pour l'exploitation des mines. Dans ce dessein, un habitant de la colonie fit une descente à la Guadeloupe; mais il y trouva des Barbares sur leurs gardes, et ne put rien enlever. D'autres tentatives semblables n'ayant pas mieux réussi, on prit le parti d'avoir recours aux noirs d'Afrique; et voilà, tout à la fois, le commencement de la prospérité de l'île Espagnole, et de l'esclavage de ces malheureux peuples, dont un individu faisoit plus de besogne que six Indiens.

Dès ce moment, les anciens insulaires furent encore plus maltraités; à cet égard, la barbarie fut poussée au point que, peu à peu, cette race infortunée diminua très-sensiblement, et fut presqu'entièrement exterminée. Les religieux

de Saint-Dominique, envoyés pour instruire et consoler les Indiens, eurent beau se récrier contre une conduite qui apportoit nécessairement des obstacles insurmontables à la conversion de ces peuples; ils eurent beau représenter qu'il y alloit même de l'intérêt du Roi de les traiter avec plus de ménagement, on n'eut aucun égard à leurs remontrances.

Rien ne peint la soif de l'or, qui tourmentoit les Espagnols, et les efforts incroyables qu'ils faisoient pour s'en procurer à tout prix, que le conseil donné par *Hatuey*, un des Caciques de l'île de Cuba à ses collègues.

Ces seigneurs s'étant assemblés pour aviser aux moyens d'empêcher les Espagnols, qui sembloient menacer leur île de venir les surprendre, *Hatuey* leur dit : « Toutes vos précautions sont » inutiles, si, avant toutes choses, vous ne tâchez » pas de vous rendre propice le Dieu des Espa- » gnols. Je le connois, ce Dieu le plus puissant » de tous, je sais le moyen de le gagner, et je » vais vous l'apprendre ». Aussitôt il se fait apporter un panier où il y avoit de l'or; et, le montrant aux Caciques : « Le voilà, dit-il, le » Dieu des Espagnols, célébrons une fête en son » honneur, il nous regardera d'un air favo- » rable ». Tous à l'instant se mettent à fumer autour du panier, à chanter, à danser, jusqu'à tomber d'ivresse et de fatigue.

BIBLIOTHEQUE

Le lendemain matin *Hatuey* rassemble les Caciques, et leur dit : « J'ai beaucoup réfléchi sur » l'affaire dont je vous ai parlé; mon esprit n'est » pas encore tranquille; et je ne pense pas que » nous soyons en sûreté tandis que le Dieu des » Espagnols sera parmi nous. Par-tout où ils le » trouvent ils s'y établissent pour le posséder; il » est inutile de le cacher, ils ont un secret mer- » veilleux pour le découvrir. Si vous l'aviez avalé » ils vous éventreroient pour l'avoir. Je ne sache » que le fond de la mer où ils n'iront pas as- » surément le chercher; c'est là qu'il faut le » mettre. Quand il ne sera plus parmi nous, ils » nous laisseront en repos; car c'est uniquement » ce qui les attire hors de chez eux ».

Le conseil paroît admirable; les Caciques rassemblent tout leur or, vont le jeter à la mer, assez loin du rivage, et s'en reviennent fort contens, persuadés qu'avec ce précieux métal, ils ont noyé toutes leurs inquiétudes.

Malgré cette précaution, l'île de Cuba ayant été surprise par une troupe d'Espagnols, Velasquez, leur chef, instruit apparemment du caractère d'*Hatuey*, le fait brûler vif. Il étoit attaché au poteau funeste lorsqu'un religieux le conjura de nouveau d'embrasser la foi chrétienne, et de se procurer le bonheur du Paradis. *Y a-t-il des Espagnols, dans le lieu de délices dont tu me*

parles, dit brusquement le Cacique ? *Il y en a*, répondit le missionnaire, *mais il n'y en a que de bons. Le meilleur n'en vaut rien*, reprit Hatuey, *et je ne veux point aller où je puisse craindre d'en rencontrer un seul*; et il périt au milieu des flammes.

En 1511, le conseil du Roi, frappé des plaintes qui ne cessoient d'arriver de la colonie, et n'ayant pu résister à l'éloquence d'un Dominicain, envoyé à la Cour par ses confrères établis à l'île Espagnole, résolut de faire cesser le désordre dont on lui avoit fait le tableau révoltant.

Il fut déclaré que, par provision, les Indiens seroient réputés libres, et traités comme tels; et, comme les bêtes de charge s'étoient extrêmement multipliées dans l'île, il fut expressément défendu de faire porter aux Indiens aucun fardeau, ni de se servir contre eux du bâton, ou du fouet, pour les punir; il fut aussi ordonné qu'on nommât des visiteurs, qui seroient les protecteurs des insulaires, et sans le consentement desquels il ne seroit pas permis de les mettre en prison. Enfin, on régla, qu'outre les dimanches et fêtes, ils auroient, dans la semaine, un jour de relâche; et que les femmes enceintes ne seroient assujetties à aucune sorte de travail.

Les dispositions de cet édit n'ayant point été exécutées, par les obstacles sans nombre qu'y

apportèrent les chefs, et les opulens de la colonie, le Conseil, cinq ans après, toujours fatigué des plaintes relatives à l'exploitation des mines, fit, pour cet objet particulier, un règlement très-sage très-détaillé, et qui fut remis à des commissaires envoyés pour le faire exécuter. Il leur recommandoit :

1°. Qu'ils fissent ensorte d'engager les Insulaires à travailler librement aux mines ;

2°. Que l'heure d'aller au travail et d'en sortir fût fixée ;

3°. Que personne n'y fût employé avant l'âge de vingt ans, ni après cinquante ;

4°. Qu'il n'y eût jamais plus du tiers du village dans les mines ; et que les mêmes n'y restassent pas au delà de deux mois de suite ;

5°. Que les femmes n'y fussent point admises, à moins qu'elles ne s'y offrissent elles-mêmes, et avec l'agrément de leurs maris ;

6°. Que les mineurs gardassent ce qu'ils auroient tiré des minéraux jusqu'au temps de la fonte ; qu'alors tout ce qui s'en trouveroit dans la bourgade fût porté par les mineurs accompagnés du visiteur et du Cacique, au lieu où se feroit la fonte ;

7°. Que de ce qui en proviendroit, on fît trois

parts égales; dont la première seroit pour le Roi, et les deux autres seroient distribuées entre le Cacique, le mineur, et la bourgade, après néanmoins qu'on en auroit tiré de quoi payer les frais de la fonte, les outils, et toutes les dépenses communes;

8°. Que dans toute l'île il y eût douze mineurs Castillans, dont l'emploi seroit de découvrir les mines, et de les montrer aux Indiens, à qui seuls il seroit permis d'y travailler; et que les appointemens de ces mineurs généraux fussent assurés, moitié sur le trésor, et moitié sur les Indiens;

9°. Que ceux des Espagnols, qui avoient ou auroient, dans la suite, des esclaves Caraïbes, pourroient les faire travailler aux mines pour leur compte, à condition de payer au Roi le dixième, s'ils étoient mariés; et le septième s'ils ne l'étoient pas; et, pour leur donner moyen d'avoir des esclaves, le Roi s'engageoit à fournir des caravelles toutes équipées, avec défense, sous peine de la vie, de courir sur d'autres que sur des Cannibales.

Le célèbre Las-Casas, que le zèle de la religion, et l'amour de l'humanité avoit attiré dans la colonie, témoin de l'entière inexécution du règlement, et de tout ce que la Cour, depuis quelque temps, ne cessoit d'ordonner pour le soula-

gement des insulaires, éleva fortement la voix ; fit valoir les droits attachés à sa charge de Visiteur général, et de Protecteur des Indiens ; et il n'aboutit qu'à recueillir des contrariétés, des insultes, et des menaces si vives que, craignant pour ses jours, il crut devoir quitter la partie, et s'enfermer dans le couvent des Dominicains.

Bientôt l'intrépide missionnaire repasse en Europe, demande à être entendu devant une junte, présidée par Charles, nouveau roi d'Espagne, et depuis empereur d'Allemagne ; il s'explique sans ménagement sur les désordres honteux, et la conduite cruelle des tyrans de l'île Espagnole, en sollicite la vengeance et la réforme, et finit par un exemple sensible qu'il fit valoir beaucoup au delà de sa valeur réelle, mais qu'on regarda comme une preuve sans réplique. « Il y a six ans, » dit-il, que dom Pédrarias Davila commande » dans la Castille d'or ; le Roi, depuis ce temps, » a dépensé cinquante-quatre mille ducats dans » cette province, et n'en a retiré pour son *quint* » que trois mille pesos ; mais je suis en état de » prouver que le gouverneur et ses officiers en ont » tiré un million d'or ; il est vrai qu'il en a coûté la vie à une multitude innombrable d'Indiens.

Las-Casas, s'appercevant que son discours, quoique fort goûté, et fort applaudi, n'avoit pu faire

faire terminer efficacement l'affaire en faveur des Indiens profita d'une autre occasion qu'il eut, quelques jours après, de s'expliquer avec encore plus de véhémence, contre des barbaries, dont le souvenir seul déchiroit son ame, et qu'on cherchoit à couvrir du voile sacré de la religion. Après avoir porté la parole, avec cette force et ce courage que la cause de Dieu, et celle de l'humanité peuvent seules inspirer, il finit par ce morceau terrible :

« Eh! dans quel pays du monde, SIRE, les » Apôtres, et les hommes apostoliques, ont-ils » jamais cru avoir droit sur la vie, sur les biens, » et sur la liberté des infidèles? Quelle étrange » manière de prêcher l'Évangile, cette loi de » grace et de sainteté, qui, d'esclaves du démon, » nous fait passer à la liberté des vrais enfans de » Dieu, que de réduire en captivité ceux qui sont » nés libres, que de déchirer à coup de fouet » des innocens, dont tout le crime, par rapport » à nous, est de ne pouvoir supporter les tra- » vaux dont nous les accablons; d'inonder leur » pays d'un déluge de sang; de leur enlever jus- » qu'au nécessaire, et de les scandaliser par les » plus honteux excès! Voilà, SIRE, ce qu'on » cache à votre Majesté; voilà ce que j'ai vu, » et sur quoi je ne crains pas d'être démenti. Jugez » à présent la cause des Indiens, selon votre sa- » gesse, votre équité, votre religion; et je m'as-

» sure qu'ils souscriront sans peine à votre » arrêt ».

Malheureusement, dans ces circonstances, Charles étoit occupé d'affaires qui lui paroissoient d'une toute autre importance. Il se disposait à partir pour aller recevoir la couronne impériale, et sa flotte l'attendoit à la Corogne. D'ailleurs il croyoit ne voir pas encore bien clair dans la querelle élevée au sujet des Indiens. Il ne voulut donc rien conclure qu'il n'eût reçu de nouvelles informations, et qu'il n'eût eu le loisir de réfléchir avec plus de maturité, qu'il n'étoit en état de le faire, sur une matière, dont il commençoit enfin à comprendre toute l'importance et toute la difficulté.

ARTICLE IV.

Situation de la Colonie, depuis 1519, *jusqu'à l'arrivée des Français.*

En 1519, c'est-à-dire vingt-sept ans après sa découverte, la première possession Espagnole courut le plus grand danger, et faillit à être ensevelie sous ses ruines. Une poignée de ces malheureux insulaires, triste reste de plus d'un million d'individus, qui peuploient l'île à l'arrivée des Européens, et qui avoient été mis sous le joug par deux ou trois cents Espagnols, ayant

trouvé un chef digne de les commander, prit les armes, et, pendant treize ans, résista à toutes les forces, et à tous les efforts de ses tyrans, au point que la fierté castillane fut enfin obligée de traiter avec ces révoltés, et de leur donner, dans l'île Espagnole même, une souveraineté indépendante. Voici le tableau rapide, mais intéressant, de cette nouvelle révolution.

Dans la ville de Saint-Jean de la *Maguana*, un jeune Espagnol, nommé Valençuela, venoit d'hériter, à la mort de son père, d'un département d'Indiens, ayant à leur tête un Cacique chrétien, élevé dans la maison des religieux de Saint-François, et qui portoit le nom de *Henri*. Tant qu'il avoit été aux ordres du père de Valençuela, le jeune Indien, très-bien traité par son maître, supportoit son sort avec patience. Mais après la mort du père, remis entre les mains du fils, il n'en reçoit que des traitemens indignes. Il se plaint à toutes les autorités, et n'ayant nullepart trouvé justice, il résolut de se la faire, se sauve, rassemble des mécontens, avec lesquels ils se retire, et se retranche dans les montagnes de *Baoruco*; et là, avec quelques armes, dont il avoit eu la précaution de se fournir, il attend les Espagnols.

Il n'attendit pas long-temps. Bientôt Valençuela se présente à la tête de douze soldats,

auxquels il commande d'arrêter le Cacique. *Point de bruit*, dit Henri; *retournez d'où vous venez, car je vous déclare qu'aucun de mes braves ne travaillera jamais sous vos ordres.* A ce mot, l'Espagnol en fureur ordonne de nouveau de saisir l'Indien, qui couche à ses pieds deux soldats, en blesse trois, met le reste en fuite, défend qu'on les poursuive, et dit à Valençuela, tremblant de frayeur : *Allez, remerciez Dieu de ce que je vous laisse la vie, et si vous êtes sage ne revenez plus ici.*

En vain on envoya contre Henri de nouvelles forces plus considérables, il les battit toujours; et, dans fort peu de temps, il se vit à la tête d'une troupe assez considérable d'Indiens, accourus de toutes parts, armés de la dépouille des vaincus, et parfaitement accoutumés a tous les détails de la tactique européenne.

Le vainqueur, vivement sollicité par un missionnaire qu'on lui députa, de mettre bas les armes, et de revenir à la capitale, où les meilleurs traitemens l'attendoient, répondit : « Mais » il ne tient qu'aux Espagnols de faire cesser une » guerre, dans laquelle tout se borne, de ma part, » à me défendre contre des tyrans qui en veulent » à ma liberté et à ma vie. Quoiqu'à ce moment je » me sente en état de venger le sang de mon père » et celui de mon aïeul, brûlés vifs à Xarangua,

» ainsi que les maux qu'on m'a faits à moi-même, » je ne me départirai pas de la résolution de ne » faire aucune hostilité, si on ne m'y contraint. » Je ne prétends autre chose que de me main- » tenir dans ces montagnes; et, au fond, je ne » comprendrai jamais sur quoi fondé on voudroit » me forcer à me soumettre à des hommes qui ne » peuvent appuyer leur possession que sur le » meurtre et la violence. Quant aux assurances » qu'on prétend me donner d'un traitement plus » doux, et même d'une entière liberté, je serois » le plus imprudent des hommes si je me fiois » à la parole de gens qui n'en ont tenu aucune » depuis leur arrivée ».

Dans les treize années qui s'écoulèrent ensuite, toutes les tentatives des Espagnols, pour réduire Henri, n'aboutirent qu'à une suite non interrompue de défaites, à grossir sa troupe, et à leur donner les armes recueillies sur le champ de bataille; enfin, en 1533, le conseil de Madrid, lassé d'une guerre honteuse pour l'honneur de la Couronne, très-dispendieuse, et infiniment préjudiciable à la prospérité de la Colonie, envoya, à l'île Espagnole, *Barrio Nuevo*, avec le titre de Général, pour suivre vivement cette affaire, s'il ne pouvoit, comme Commissaire Impérial, la finir par un traité avantageux et honorable.

Arrivé au centre des montagnes qu'habitoit le

BIBLIOTHEQUE

Cacique, et se fiant à sa générosité, le Général-Commissaire résolu d'employer d'abord la voie de la négociation, de ande un entretien avec le brave Henri. Dès que celui-ci l'apperçoit, il le prend par la main, le conduit sous un grand arbre où ils s'assirent tous deux sur des couvertures de coton qu'on y avoit préparées. Aussitôt cinq ou six capitaines Indiens vinrent embrasser le général Espagnol, armés de boucliers, d'épées, de casques, et entourés de grosses cordes teintes en rouge, qui leur servoient de cuirasses.

Alors *Barrio-Nuevo*, adressant la parole au Cacique, lui dit : « L'Empereur, mon très-redouté Seigneur, et le vôtre, le plus puissant » des Souverains du monde, mais le meilleur des » maîtres, m'envoie pour vous exhorter à mettre » bas les armes, vous offrir le pardon du » passé, et pour tous ceux qui vous ont suivi ; » mais il y a ajouté un ordre de vous poursuivre » à toute outrance si vous persistez dans votre » rebellion, et il m'a donné des forces suffisantes » pour cela ; c'est ce que vous verrez encore mieux » exprimé dans cette lettre ».

Henri écouta ce discours fort attentivement ; lut, avec une joie respectueuse, la lettre dans laquelle l'Empereur lui donnoit la qualité de *Dom*, la baisa, et la mit sur sa tête. Ayant ensuite parcouru le sauf-conduit de l'audience royale, scellé

du sceau de la Chancellerie, il dit au général espagnol : « A présent que le très-auguste Empe-» reur me donne sa parole, je ressens, comme » je le dois, l'honneur que me fait sa Majesté, » et j'accepte, avec une très-humble recon-» noissance, la grace qu'elle veut bien m'ac-» corder ».

En achevant ces mots Henri s'approche de sa troupe, leur montre la lettre de l'Empereur, et leur dit qu'il n'y avoit plus moyen de refuser l'obéissance à un aussi puissant Monarque, qui leur témoignoit tant de bonté. Ils répondirent tous par leurs acclamations ordinaires, c'est-à-dire par de grandes aspirations qu'ils tirèrent avec effort de leur poitrine, en appelant leur chef *Dom Henri Notre Seigneur*. Alors on se mit à table, mêlant les provisions des Espagnols au gibier et au poisson des Insulaires, qui burent successivement, avec de grands cris, et les démonstrations du plus profond respect, à la santé de l'Empereur, et ensuite à celle du Cacique.

Cependant comme Henri avoit peine à calmer toutes ses défiances, on crut devoir lui envoyer Las Casas, qui en fut parfaitement reçu, et parut très-satisfait de lui entendre dire : « Pen-» dant toute la guerre, je n'ai pas manqué un » jour à dire mes prières ordinaires; j'ai exac-» tement jeûné tous les vendredis; j'ai veillé avec

» beaucoup de soin sur la conduite et les mœurs » de mes sujets ; j'ai pris sur-tout de bonnes me- » sures pour empêcher tout commerce suspect » entre des personnes de différens sexes ». Quel contraste avec la conduite de ceux qui donnoient à cet homme le nom de barbare!

Las Casas n'eut point de peine à rassurer pleinement le vertueux Cacique : « L'Empereur, lui » dit-il, a engagé sa parole et son honneur ; il » n'y a point de sûreté au monde, s'il ne s'en » trouve pas dans un traité établi sur de tels fon- » demens. Enfin, quand on a agi avec autant de » prudence que vous avez fait, il faut abandonner » le reste à la divine Providence ».

Henri, persuadé par ce raisonnement se rendit enfin à *San-Domingo*, où il signa le traité de paix. On lui laissa choisir un lieu pour s'y établir avec tous ceux de sa nation, dont il fut déclaré prince héréditaire, exempt de tribut, obligé au seul hommage à l'Empereur, et à ses successeurs, toutes les fois qu'il en seroit requis.

Il se retira, peu de temps après, dans un endroit nommé *Boya*, à treize ou quatorze lieues de la capitale, vers le nord-est. Tous les Indiens qui purent prouver leur descendance des premiers habitans de l'Ile, eurent permission de le suivre ; et leur postérité subsistoit encore en 1750, au

même lieu, et jouissoit des mêmes priviléges. Leur prince, qui s'intituloit *Cacique de l'île Haïti*, jugeoit et condamnoit à mort; mais il y avoit appel à l'audience royale. Ils étoient quatre mille lorsqu'ils partirent sous les auspices de *Dom Henri*.

ARTICLE V.

Arrivée des Français dans l'île Espagnole. Suite de son histoire, depuis 1625 *jusqu'en* 1684.

Les reproches de barbarie, qu'à l'exemple de tous les historiens, même des nationaux, j'ai faits aux Espagnols, ne regardent absolument que quelques particuliers qui se sont déshonorés dans la mémoire des hommes. La Cour, souvent trompée par de fausses relations, s'empressa de venir au secours des Insulaires, toutes les fois qu'elle fut instruite de l'abus indigne qu'on faisoit de son autorité. Des gouverneurs avides, et des concessionnaires dévorés de la soif de l'or, méritent seuls le blâme qu'il seroit injuste de faire rejaillir sur le corps d'une nation aussi célèbre dans les annales de la générosité, que dans celle du courage.

Il y avoit à peu près quarante ans qu'elle jouissoit de la découverte et des richesses de l'île Espagnole, lorsqu'en 1640 une troupe d'Anglois

et de Français commencèrent d'en troubler la paisible possession. Ces fameux aventuriers, partis de l'île Saint-Christophe, habitée par les Caraïbes, s'étant approchés de l'île Espagnole, et en croyant trouver la côte du nord presqu'entièrement abandonnée par les Castillans, s'y arrêtèrent, et y formèrent un établissement. Comme les bois et les campagnes fourmilloient de cochons, et de bœufs sauvages, ils étoient d'autant plus à leur aise, que les Hollandois leur promirent de recevoir en paiement de ce dont ils auroient besoin les cuirs des bœufs tués à la chasse.

La plupart de ces nouveaux colons étoient Normands; ils furent d'abord appelés *Boucaniers*, parce qu'ils se réunissoient, après la chasse, pour *boucaner*, ou faire sécher à la fumée la chair des bœufs.

Une partie d'entre eux, dégoûtés de ce genre de vie, lui préféra celle de corsaire, et s'empara de tout ce qui tomba sous sa main. Comme la petite île de la Tortue, dont une troupe mêlée d'Anglais et de Français s'étoient emparée, leur servoit ordinairement de retraite, ils commencèrent à être connus sous le nom de *Flibustiers*, dérivé de l'expression anglaise *Free-Booter*, qui signifie proprement un forban, et en général tout homme qui fait la guerre uniquement pour piller.

On ne peut, sans étonnement, jeter les yeux sur le tableau du caractère, de la valeur, et des exploits de cette espèce de milice. Commandés par des chefs qui avoient donné des preuves de la plus haute intrépidité; résolus de tout hasarder; n'ayant rien à perdre; et ne faisant jamais aucune attention à la prodigieuse supériorité de l'ennemi, les Flibustiers se rendirent redoutables dans toute l'étendue du nouvel hémisphère.

Serrés, entassés dans une simple barque, au point qu'à peine avoient-ils une place pour se coucher; consumant les vivres sans s'inquiéter de l'avenir; chantant tandis que d'autres dormoient; jour et nuit exposés aux injures de l'air, ils menoient une vie misérable, dans l'espoir de joindre bientôt une proie qui pût les enrichir et les dédommager.

Dès qu'elle paroissoit, fût-il question du plus gros navire, l'équipage jettoit des cris de joie, prenoit les armes, et s'avançoit à l'abordage. Une seule volée pouvoit les couler bas; mais leurs petits bâtimens, maniés avec une adresse extrême par des matelots très-exercés, ne présentoient jamais que la proue chargée de fusiliers qui, tirant sans cesse avec plein succès dans les sâbords, déconcertoient les canonniers, et faisoient taire l'artillerie. Une fois à bord, rien ne pouvoit leur résister, quelque nombreux que

fût l'équipage attaqué, et quelqu'effort qu'il fît pour se débarrasser de ces assaillans invincibles.

Les Espagnols, qui regardoient les Flibustiers comme autant de *démons*, et qui ne les appelloient pas autrement, sentoient leur courage se glacer, et les armes échapper de leurs mains, dès qu'ils les voyoient de près. La plupart, alors, prenoient d'abord le parti de se rendre, et de demander quartier; ce qu'ils ne pouvoient obtenir que quand la prise étoit considérable; car si ces braves aventuriers ne trouvoient rien, ou peu de chose, le dépit les enflammoit de colère, et les vaincus étoient jetés à la mer.

Pour ne point courir risque de perdre leurs peines, les Flibustiers, dans la suite, laissoient ordinairement passer les navires espagnols venant d'Europe en Amérique, chargés de farines et de toiles, qui les auroient fort embarrassés; mais, assurés de trouver de l'or et des pierreries dans les vaisseaux en retour, ils suivoient les Galions jusqu'au débouquement de Bahama; et si un gros temps, ou quelqu'autre accident, séparoit quelque navire, c'étoit autant de pris.

Un capitaine Flibustier, nommé Pierre *le Grand*, natif de Dieppe, enleva ainsi le Vice-Amiral des Galions, et le conduisit en France. Il l'avoit abordé avec un bâtiment monté de quatre petits

canons, et de vingt-huit hommes, après avoir donné l'ordre de faire couler le sien à fond. Cet intrépide marin étonna si fort l'équipage, qu'il demeura tout interdit : il alla lui-même trouver le capitaine Espagnol, et lui mettant le pistolet sous la gorge, il le força de se rendre. Un autre Flibustier, nommé Michel *Basque*, fut encore plus hardi ; il osa attaquer, sous le canon de Porto-Belo, un navire de la même flotte, chargé d'un million de piastres, et s'en rendit maître. C'est à ces héros que la France doit son premier établissement à l'Ile Espagnole, que j'appellerai désormais *Saint-Domingue.*

Le rendez-vous ordinaire des Flibustiers étoit l'île de la Tortue, où ils trouvoient un havre commode, et à l'abri des entreprises des Espagnols. La côte du nord y est inaccessible, même aux canots ; dans celle du sud, il n'y a qu'un seul port, dont ces braves s'étoient emparés. Tous les fruits des Antilles se trouvent à la Tortue. Le tabac y est excellent ; les cannes à sucre d'une grosseur et d'une bonté rares. Les cochons transportés de Saint-Domingue, y étoient extrêmement multipliés ; et les côtes, sur-tout celle du nord, y sont fort poissonneuses.

Lorsque les Flibustiers pensèrent à se saisir de la rade de l'île de la Tortue, n'y ayant trouvé que vingt-cinq Espagnols, qui s'y regardoient

comme en une terre déserte, ils n'eurent pas grande peine de s'en débarrasser. Bientôt les Espagnols saisissent le moment où la plupart des Flibustiers étoient en mer ou à la chasse, passent au fil de l'épée tous ceux qui résistent, et condamnent au supplice de la potence, ceux qui se rendent de bonne grace.

En 1643, cinq ans après, les Français, maîtres de nouveau de l'île de la Tortue, songent à se mettre à l'abri des tentatives ennemies. Le Vasseur, ancien chef de Flibustiers, et habile ingénieur, nommé au commandement de l'Ile, s'y fortifia de manière à n'avoir rien à craindre. Sur une montagne, à cinq ou six cents pas de la mer, dont le sommet est une plate-forme, du milieu de laquelle s'élève un rocher escarpé de toutes parts, à la hauteur de trente pieds. Le Vasseur fait établir des terrasses régulières, capables de loger quatre cents hommes.

Il s'étoit logé lui-même, et avoit placé ses magasins sur le haut du roc; et, pour y monter, il avoit fait tailler quelques marches jusqu'à la moitié du chemin; on faisoit le reste par le moyen d'une échelle de fer, qui se retiroit quand on vouloit. Il y avoit aussi un tuyau en forme de cheminée, par lequel on descendoit, avec une corde, sur la terrasse, sans être apperçu. Ce logement, inaccessible, étoit encore défendu par

une batterie ; une autre protégeoit l'entrée du havre.

Les Espagnols, ne sachant pas les Français si bien retranchés, s'approchèrent avec confiance, jusque sous le canon du retranchement; et, tout à coup, foudroyés, mis en désordre, et vivement poursuivis, ils ont à peine le temps de gagner leurs chaloupes, et de prendre le large. Quelque temps après, revenus à la charge, et étant tombés dans une embuscade que leur avoit dressée le commandant, ils y laissèrent deux cents hommes sur la place, se rembarquèrent avec une extrême précipitation, et disparurent. Mais ce ne fut qu'en 1660 que l'île, reprise de nouveau par les Espagnols, tomba pour jamais au pouvoir de la France.

Un ancien chef de Flibustiers, nommé du Rausset, et qui avoit eu part à l'attaque de l'île de Saint-Christophe, conçut le dessein de cette conquête. Il s'embarque avec quatre cents hommes, et va mouiller au Port de la Paix, d'où il envoie cent guerriers d'élite débarquer au nord de la Tortue, avec ordre de s'y tenir cachés jusqu'à l'entrée de la nuit; d'aller ensuite, à la faveur des ténèbres, s'emparer de la montagne, où les Espagnols avoient un retranchement et du canon; ce qui fut exécuté avec autant de bonheur que de résolution.

Après avoir franchi des précipices affreux,

les Flibustiers se trouvent, au point du jour, à l'entrée du retranchement, et égorgent tous ceux qui le gardoient. Le bruit de l'attaque, et le cri des mourans, ayant averti le fort, on accourut tumultuairement, dans la pensée que les soldats se battoient entr'eux. Alors, du Rausset qui, pendant la nuit, ayant fait sa descente du côté du sud, s'étoit glissé entre la montagne et le rocher sur lequel étoit bâtie la citadelle, se met entre cette place et ceux qui venoient d'en sortir à la hâte, les oblige de se rendre, et aussitôt, sans perdre une minute, se rabattant sur le fort, où il étoit resté fort peu de monde, il y entre presque sans résistance. Tout ce que la garnison put obtenir, fut de se retirer, la vie sauve, où elle jugeroit à propos.

La Cour de France, informée de cette heureuse aventure, ayant concédé l'Ile à la compagnie des Indes Occidentales, et celle-ci ayant remboursé du Rausset, des droits qu'il y avoit, elle présenta au Roi, pour gouverner, Bertrand d'Ogeron, sieur de la Bouëre, gentilhomme Angevin, et ancien capitaine au régiment de la marine, qui peut être regardé comme le père et le véritable fondateur de l'établissement de la Colonie Française à Saint-Domingue.

Si l'on jette un coup-d'œil attentif sur cette Ile, à cette époque 1665, il en résulte l'état suivant,

vant, tant par rapport aux Espagnols que par rapport aux Français.

Il se trouvoit alors, dans cette Ile, environ quatorze mille Espagnols, métis et mulâtres libres, et l'on prétendoit que le nombre des esclaves étoit plus grand. Outre cela, à sept lieues de la capitale, il y avoit environ douze cents nègres fugitifs qui, cantonnés et retranchés sur une montagne presque inaccessible, faisoient contribuer tout le pays, et souvent la ville même.

On comptoit dans cette ville cinq cents maisons; on l'avoit fermée de murailles, depuis la dernière tentative des Anglois, et elle étoit défendue par trois forteresses. La principale est sur la pointe de terre que forme l'embouchure du fleuve Ozama dans la mer, et qui subsiste seule aujourd'hui. Elle étoit, selon un Mémoire de ce temps là, composée de tours, et bâtie sur un roc escarpé, garnie de vingt-quatre pièces de canon par le bas, avec une plate-forme bien munie d'artillerie.

Après *San-Domingo*, ce qui se présentoit de meilleur dans la partie Espagnole c'étoit *San-Yago*, ville habitée par des marchands et des ouvriers. Il y avoit peu d'années que les Français l'avoient pillée, ayant débarqué, sous pavillon anglais, à *Puorto-di-Plata*, dont elle n'est éloignée que

de quinze lieues Les autres villes Espagnoles, dans l'Ile, étoient très-peu de chose; c'est-à-dire de petites bourgades ouvertes, et extrêmement pauvres.

A cette époque, 1660, les établissemens Français, dans ces parages, ne faisoient que commencer, et le meilleur ne valoit pas le moindre de ceux des Espagnols.

Dans la *Tortue*, qui étoit le quartier général, et comme la Métropole de la Colonie naissante, on ne comptoit que deux cent cinquante personnes, et ils n'y cultivoient que du tabac. Au *Port Margot*, qui est à sept lieues, il y a un petit îlot, d'une demi-lieue de tour, avec soixante hommes; il pouvoit y en avoir quatre-vingt à cent dans la grande terre. Le sieur de Laplace avoit commencé à défricher le *Port de la Paix*, vis-à-vis la *Tortue*; mais c'étoit encore bien peu de chose. Il y a même bien de l'apparence que ce Français ne resta pas dans la Colonie après en avoir perdu le commandement.

On ne voyoit, à la bande de l'ouest, que le seul établissement de *Léogane*. Les Hollandais en avoient été chassés par les Espagnols; mais ils ne s'y étoient point établis, et c'étoit un des endroits de l'Ile où les Flibustiers se réfugioient plus ordinairement alors, quand ils étoient poursuivis par une compagnie de cinquante lanciers,

levée pour leur donner la chasse. Nous y avions au moins cent vingt hommes.

Mais entre l'état des possessions des deux Couronnes, il y avoit une différence bien essentielle. La Colonie Française pouvoit être regardée comme un jeune arbrisseau, de bonne nature, sain et vigoureux, qui, planté dans une bonne terre, où ses racines s'étendent à l'aise, se fortifie chaque jour d'une manière sensible et satisfaisante; au lieu que dans le vaste établissement des Espagnols, des yeux éclairés ne voyoient plus qu'un arbre antique sur le retour de l'âge, et qui, faute de pomper une nourriture restaurante, se dessèche, s'affoiblit, et annonce la caducité.

La seconde de ces Colonies n'avoit, pour se soutenir, que ses propres forces, auxquelles le Conseil d'Espagne l'avoit abandonnée, depuis que la découverte des trésors du Mexique lui faisoit donner toute son attention à la garde et à l'exploit du nouveau Continent. La Colonie Française, au contraire, avoit pour elle cette inépuisable république d'aventuriers militaires, d'une audace d'entreprise, et d'une intrépidité d'exécution, qui faisoient trembler tout ce qui les avoisinoit; et ce corps formidable comptoit alors plus de trois mille combattans, prêts à tout tenter, et à chaque moment.

En 1665, la Cour d'Espagne, indignée de tout

ce qu'elle apprenoit de la valeur et des succès des Flibustiers, résolut sérieusement d'y mettre ordre. Un vieil officier Flamand, nommé Vandelmof, arrive à *San-Domingo*, et ayant appris qu'un parti considérable de la désolante milice étoit dans la Savane brûlée, assez près des *Gonaïves*, il part sur-le-champ, à la tête de cinq cents hommes choisis, et marche, en toute diligence, dans l'espoir de surprendre l'ennemi.

Un Flibustier, à la chasse du côté de l'Artibonite, découvre les Espagnols, comme en quartier général, et ne peut rassembler que cent de ses camarades. La troupe se présente au détroit des montagnes qui sépare ce qu'on appelle le *Petit Fond* d'avec le *Grand*, charge sans compter, tue Vandelmof au premier feu, soutient, sans reculer d'un pas, un combat terrible, renverse tout ce qui se présente, écrase les Espagnols, et les met en fuite dans les montagnes.

Souvent l'aigreur du ressentiment et des procédés cruels désavoués par la loyauté, souillèrent les avantages respectifs. Un soir, les Flibustiers faisant, selon la coutume invariable, la revue de la troupe, s'apperçoivent qu'il leur manque quelques camarades; sur le champ la résolution est jurée de ne point se séparer pour la chasse, qu'ils ne les aient retrouvés.

Ils marchent du côté de de *San-Yago*, et ils

apprennent en chemin que ceux qu'ils cherchent ont été massacrés par les Espagnols, sans avoir jamais pu obtenir de quartier. A ce récit, la fureur s'empare des Flibustiers; ils font tomber à leurs pieds, pour premières victimes, ceux qui leur annoncent cette triste nouvelle; se répandent ensuite, comme des bêtes féroces, dans les habitations voisines, où tout ce qui se trouve d'Espagnols est immolé aux mânes de leurs malheureux compagnons.

Cette guerre vive et sanglante, ordinairement heureuse pour les Français, fut mêlée de mauvais succès, toutes les fois que, livrés à la débauche, après quelque bonne aventure, et négligeant toutes les précautions, ils étoient surpris par les Espagnols. D'un autre côté, ceux-ci s'étant avisés de faire une chasse générale aux bœufs, et d'en dépeupler l'Ile, ils embarrassèrent fort les aventuriers. Alors, ne trouvant plus de quoi subsister, ni continuer le commerce des cuirs avec les Hollandais, ils se virent contraints, pour la plupart, d'embrasser un autre genre de vie. Plusieurs se firent habitans, et défrichèrent les quartiers du *grand* et du *petit Goave*, et ceux de *Léogane*. L'établissement du *Port de Paix* s'accrut aussi beaucoup à cette occasion.

Lorsque, dans le courant de la même année, le gouvernement de M. d'Ogeron, à la *Tortue*,

et aux établissemens de Saint-Domingue, y eut fait naître le règne de la paix et de la prospérité, on vit accourir de toutes les parties de la France, pour s'y établir, et faire fortune. Le Gouverneur eut l'attention de distribuer de telle sorte les nouveaux venus, que peu à peu, et presqu'insensiblement, toute la partie de la côte du nord, qui est entre le *Port Margot* et le *Port de Paix*, se trouva couverte d'habitans.

La guerre allumée par la révolution du Portugal, entre cette Couronne et celle d'Espagne, et à laquelle la France prit tant de part, donna lieu aussi à M. d'Ogeron de s'attacher un grand nombre de Flibustiers, demeurés jusqu'alors dans une entière indépendance, et auxquels il distribua des commissions, que la Cour de Lisbonne lui avoit envoyées. Le dessein du Gouverneur étoit de se servir d'abord de ces brigands, pour affermir le berceau de la Colonie contre les entreprises des Castillans, et d'en faire ensuite de bons et d'utiles cultivateurs.

Le traité des Pyrénées, en 1669, n'ayant pu engager les Espagnols à mettre bas les armes à Saint-Domingue, M. d'Ogeron, pour les humilier, résolut de s'emparer de *San-Yago*, la seconde place de l'Ile; et il chargea de cette expédition un capitaine Flibustier, nommé *Delisle*, homme de cœur et d'expérience, et lui donna

cinq cents hommes, qui s'étoient offerts d'eux-mêmes.

Débarqué à *Puorto-di-Platà*, le capitaine marche en bon ordre vers *San-Yago*, passe heureusement des défilés très-dangereux, très-aisés à défendre, que la peur avoit empêchés de garder, et en arrivant à la ville, il la trouve abandonnée des Espagnols, qui s'étoient enfuis à la *Conception*. A force de fouiller, on trouva des trésors cachés; car ce lieu n'avoit pas toujours été aussi pauvre qu'il l'étoit alors : la ville est trop près de *Cibao* pour n'avoir pas profité, dans le temps, d'un si bon voisinage; et, d'ailleurs, son éloignement de la mer l'exposant beaucoup moins que plusieurs autres, aux courses des Flibustiers, un grand nombre d'habitans y portoient leurs effets, comme dans une place de sûreté.

De ce poste, *Delisle* envoie des partis, fait des prisonniers qui furent bien rançonnés, détruit, ou enlève beaucoup de bestiaux, cause d'immenses dégâts, reprend le chemin de *Puorto-di-Plata*, après avoir contraint les colons de *San-Yago* de donner vingt-cinq mille piastres, pour sauver la ville de l'incendie; ce qui valut à chaque Flibustier trois cents écus.

Une révolte de nègres, au *Port de Paix*, qui arriva en 1679, donna, à M. de Pouancey, Gouverneur, plus d'occupation qu'il ne s'y étoit at-

tendu. Un de ces esclaves, nommé *Padrejan*, après avoir été plusieurs années au service d'un Espagnol, le tue, et se réfugie à l'île de la *Tortue*, où on lui donne la liberté. De là, il passe à la côte de Saint-Domingue, y défriche un terrain dans le quartier qu'on appelle aujourd'hui *Saint-Louis*, et qui portoit auparavant le nom de *Massacre*, vis-à-vis la pointe occidentale de la *Tortue*. Ce malheureux gagne quelques esclaves, leur propose d'égorger tous les Français, et de se retirer ensuite chez les Espagnols qui ne manqueroient pas de les récompenser de cet attentat sur leurs ennemis.

Bientôt, se trouvant à la tête de vingt noirs, résolus de le suivre et de lui obéir, *Padrejan* les arme de tout ce qui se présente; court, à leur tête, tout le pays, jusqu'au *Port-Margot*, pillant et massacrant tout ce qu'il rencontre; il gagne ensuite une montagne fort haute, qu'on a nommée la montagne *du Tarare*, entre le quartier *Sainte-Anne* et le quartier *Saint-Louis*, s'y fait une espèce de retranchement avec des arbres, et en sort pour ravager toutes les habitations voisines; débauchant, ou enlevant par force les Nègres, et assommant les Français qu'il pouvoit surprendre.

Le Gouverneur, fort embarrassé, rêvoit aux moyens d'épargner le sang des braves prêts à périr en combattant une troupe de désespérés,

lorsqu'il vit arriver, au *Port-de-Paix*, une bande de vingt Flibustiers cherchant aventure. Instruits de l'évènement, et flattés de se signaler dans une occassion périlleuse, ces hommes intrépides s'approchent de la montagne, y montent avec une résolution qui effraya les Nègres; forcent le retranchement, tuent sept de ces malheureux, parmi lesquels se trouva leur chef, poursuivent le reste qui, ayant pris la fuite, eut le temps de se jeter sur les terres des Espagnols, où ils furent très-bien reçus.

En 1684, l'état prospère de la Colonie, et ses accroissemens, firent sentir à la Cour la nécessité d'y pourvoir à l'administration de la justice. Depuis que les premières circonstances paisibles avoient permis de garder quelque règle, c'étoient les officiers des milices de chaque quartier qui rendoient la justice, dans une espèce de conseil établi sous l'autorité du Gouverneur. Mais comme ces officiers n'avoient aucune connoissance des lois, on comprit qu'il en pouvoit résulter de grands maux; et il fallut songer à donner un Conseil supérieur à la Colonie, et des siéges particuliers aux quatre principaux quartiers, qui étoient *Léogane* et le *petit Goave*, pour la partie occidentale; le *Port-de-Paix* et le *Cap-Français*, pour la partie septentrionale.

Le projet fut exécuté l'année suivante. Le Con-

seil supérieur fut établi au *petit Goave*, et quelque temps après transféré à *Léogane*. Ces deux postes, et les deux autres proposés par la bande du nord, eurent aussi chacun un siège royal. Celui du *petit Goave*, étendit sa jurisdiction aux quartiers de *Nippes* et de *Rochelois*, de la grande *Anse*, et de l'*Ile à Vaches*. Celui de *Léogane*, comprit tous les établissemens de l'*Arcahaye*, et des environs; celui du *Port-de-Paix*, commençoit au mole *Saint-Nicolas*, embrassoit la *Tortue* et finissoit au *Port Français*. Le reste de la côte du nord étoit de la dépendance de celui du *Cap*. Les lettres-patentes sont du mois d'août 1685.

ARTICLE VI.

De 1684 *à* 1691.

C'est à la fin de cette année qu'eut lieu la fameuse excursion d'une troupe de Flibustiers Anglais et Français dans la mer du Sud, et dans les plus riches possessions de l'Espagne. La Cour de France crut devoir en communiquer la première idée à M. de Cussy, gouverneur de Saint-Domingue, avec ordre de faire tous ses efforts pour engager les Flibustiers de se charger de cette expédition. Le Gouvernement français avoit en cela deux vues essentielles. Il pensa que cette brusque descente au Mexique, et les ravages qui nécessai-

rement en seroient la suite, détermineroient le Conseil de Madrid à porter ses forces au midi de ses colonies, et à faire cesser les tentatives, toujours renaissantes, de ses sujets sur les établissemens français à Saint-Domingue, dont on commençoit à sentir l'utilité, et qu'on vouloit enfin protéger efficacement.

Un autre motif vint se joindre à cette puissante considération. Quelques services que le courage des Flibustiers eût rendus à la Colonie de Saint-Domingue, dont ils étoient les premiers fondateurs, et quelque parti qu'on pût encore se promettre de tirer de cette intrépide milice, on ne pouvoit plus cependant continuer à fermer les yeux sur des débauches scandaleuses, et sur-tout sur cet esprit d'indépendance absolue, qu'aucun ordre, aucune remontrance des dépositaires de l'autorité, ne pouvoient enchaîner, ou ramener à l'ordre.

Une lettre de M. Ducasse, successeur de M. de Cussy, au gouvernement de Saint-Domingue, adressée à M. de Pontchartrain, en 1692, rend compte de la conduite de son prédécesseur en cette occasion. « Quelques mesures qu'on eût » prises, dit-il, au ministre, pour rétablir la po- » lice et l'ordre dans les quartiers les plus fré- » quentés, on n'y avoit pas également réussi par- » tout, et le petit *Goave*, en particulier, étant,

» à cause de la commodité de son port, la re-
» traite ordinaire des Flibustiers et des pirates, ils
» s'y maintenoient dans une grande indépen-
» dance ; n'y respectoient l'autorité qu'autant
» qu'elle les ménageoit, ou plutôt qu'elle les lais-
» soit vivre à leur mode ; et ils y menoient une
» vie affreuse. M. Cussy, qui aimoit la vertu ne
» put souffrir plus long-temps un si grand dé-
» sordre ; et, comme la trève (*avec l'Espagne*)
» lui rendoient ces gens-là moins nécessaires, il
» entreprit, d'après le conseil de la Cour, de
» mettre en usage, pour faire cesser tant de
» maux, toute la vigueur de son autorité, sou-
» tenue de celle du Souverain ».

Cependant, au lieu d'attaquer de front la redoutable milice, le Gouverneur pensa qu'il rempliroit le double but de la Cour en l'éloignant, et en l'engageant à se répandre sur les possessions ennemies. Il n'eut pas plutôt proposé une expédition dans la mer du Sud, que plus de deux mille Flibustiers Français et Anglais acceptèrent avec grande joie sa proposition, et partirent sur-le-champ. Leur premier coup d'essai fut de tenter de s'emparer de la flotte du Pérou, attendue de jour en jour à *Panama*. Mais au moment qu'ils se divertissoient, au sein de la débauche, dans les petites îles voisines, où les plus riches habitans de la ville avoient des maisons de plaisance, la flotte

passe sans être apperçue : décharge ses trésors à *Panama*, y augmente ses équipages et disparoît.

Quelques temps après les Flibustiers furent en partie dédommagés de la perte des galions. S'étant rendus maître de *Guayaquil*, dans la petite île *Sainte-Claire*, ils y firent un butin très-considérable, quoique les habitans, au moment de l'attaque, eussent pris soin de s'embarquer avec ce qu'ils avoient de plus précieux. On courut après, mais il ne fut possible d'atteindre qu'un seul canot, qui portoit vingt deux mille pièces de huit, et un aigle de vermeil, du poids de soixante-huit livres, dont deux grosses émeraudes formoient les yeux.

On trouva dans la ville diverses marchandises, beaucoup de perles, et de pierreries, une quantité prodigieuse de vaisselle d'argent, et soixante-dix mille pièces de huit. Le soir, le Gouverneur convint de donner, pour sa rançon, celle de la ville, de l'artillerie, et des navires, un million de piastres de huit en or, et quatre cents paquets de farine.

Il est aisé de juger de la terreur et de l'effroi répandus à la première nouvelle de l'approche des Flibustiers, par deux traits recueillis dans l'histoire du temps. Les écrivains disent que la surprise des habitans de la ville fut extrême, en

voyant que les vainqueurs étoient faits comme les autres hommes, et, après le combat, ne faisoient mal à personne; car on leur avoit persuadé qu'ils étoient faits comme des singes, et qu'ils se nourrissoient de chair humaine. Un Flibustier raconte que, dans cette occasion, ayant fait prisonnière une des demoiselles, suivantes de l'épouse du Gouverneur, et la faisant marcher devant lui, pour la conduire au dépôt général, cette fille tremblante, se retourne, et, les larmes aux yeux, le conjure de ne point la manger. *Eh! qui vous a dit que nous mangions les femmes? — Hélas, Seigneur! on nous l'a assuré, et que vous aviez la figure des singes.*

On pouvoit bien s'attendre que de pareils succès ne rendroient pas les Flibustiers plus traitables à leur retour à Saint-Domingue; aussi le Gouverneur, toujours attentifs à s'en débarrasser, leur propose une seconde fois la prise de *San-Yago*, et s'offre de se mettre à leur tête avec toutes les forces de la colonie. L'armée, composée de quatre cents cavaliers, de quatre cent cinquante fantassins, et de cent cinquante nègres, destinés à la conduite du bagage et des chevaux de main, s'embarque dans le courant de juin 1689; descend au Cap, peu de jours après, et se forme dans la plaine de *Limonade* à quatre lieues du Cap.

Le Général s'étant apperçu qu'il avoit été dé-

couvert par quelques cavaliers Espagnols, crut ne devoir pas retarder sa marche. Le 6 juillet il passe la rivière d'*Amine*, qui est fort rapide ; et à une demi-lieue de la ville, en voulant franchir un défilé, où deux hommes pouvoient à peine passer de front, et dont on avoit négligé de s'assurer, il pensa y perdre toute son armée.

Les Espagnols, qui étoient embusqués, laissent passer l'avant-garde, tombent sur le centre et l'arrière-garde, engagés dans le défilé, et commencent à répandre le désordre. M. de Bussy s'arrête, fait un feu si terrible, que l'ennemi, ne pouvant le soutenir, s'enfuit ; et, pour échapper à la poursuite, se jette dans la rivière. L'arrière-garde, embarrassée du bagage, et sans armes, souffroit beaucoup, lorsque le Général y envoya cent cinquante hommes qui mirent les assaillans en fuite.

Ceux qui, à la première attaque, avoient fui au delà de la rivière, appercevant le mouvement de l'officier, qui marchoit en grande hâte au secours de l'arrière-garde, crurent qu'il lâchoit le pied, et que les François étoient en déroute. Ils repassent l'eau à la nage, et rentrent dans le défilé ; mais ils y trouvèrent M. de Cussy, qui, à la tête des Flibustiers, les chargea si vigoureusement, qu'après en avoir tué un grand nombre, il dissipa le reste.

A la suite de cette victoire, les Français entrèrent sans résistance à *San-Yago*, situé sur la rivière *Yague*, qui rouloit tant d'or, qu'à ce qu'on assure, il n'y avoit pas de famille un peu nombreuse, dans cette ville qui n'en retirât trois à quatre gros par jour. Les vainqueurs la trouvèrent absolument déserte. Les maisons avoient été démeublées, mais on y avoit laissé des vivres et des boissons. En vain le général défendit d'y toucher; malgré les ordres les plus précis, quelques soldats en ayant usé, se trouvèrent fort incommodés. Cet évènement fit croire que ces vivres avoient été empoisonnés, et toute l'armée demanda avec instance la permission de s'en venger en mettant le feu à la ville; elle l'obtint, à condition de respecter les églises et les chapelles.

L'année suivante, au mois de janvier, les Espagnols eurent leur revanche. A six lieues du Cap-Français, ils débarquent deux mille six cents hommes, et marchent droit à la ville avec d'autres troupes, venues par terre de *San-Domingo*. En vain M. de Cussy propose de dresser une embuscade aux troupes débarquées du côté de *Bayaha* et de la rivière de *Jaquezy*, ces quartiers non défrichés étant très-propres à ce dessein; M. de Franquesnay, lieutenant de roi, voulut absolument qu'on eût l'honneur d'un combat en plaine, et força le Gouverneur d'attaquer, dans la savane de

de *Limonade*, les trois mille Espagnols, avec mille combattans, au plus, qu'on pouvoit mettre sous les armes.

Le succès répondit à la précipitation et à l'imprudence du dessein. D'abord la valeur et l'impétuosité françaises mirent quelque désordre parmi le bandes espagnoles; mais un officier castillan, s'étant apperçu que ses fusiliers ne pouvoient plus soutenir le feu des Flibustiers, fait un signe du chapeau, et l'on voit se lever brusquement un corps de trois cents lanciers qui, en colonne serrée, fondent avec tant de roideur sur l'infanterie, qu'ils culbutent le centre après un rude combat. Alors les deux ailes, isolées et sans appui, s'étonnent, reculent, et s'enfuient.

Il ne restoit plus qu'un gros de braves qui, réunis autour de MM. de Cussy et de Franquesnay, faisoient, à leur exemple, des prodiges de valeur. Le Gouverneur, blessé grièvement, se trouve pressé par six lanciers, en tue deux avant qu'aucun ose l'approcher, en étend un troisième d'un coup de pistolet, et tombe, percé de coups, à côté de M. Franquesnay, qui avoit vendu aussi chèrement sa vie aux Espagnols. Le chevalier de Buterval, son neveu, trente officiers, quatre à cinq cents hommes des plus courageux de la Colonie, périrent en cette occasion, après s'être battus avec toute la valeur possible.

Le vainqueur parcourt toute la plaine du Cap, brûle le bourg, emmène un grand nombre d'enfans, de femmes et d'esclaves, et massacre tous les hommes qu'il peut surprendre. Enfin, chargés de dépouilles, les Espagnols regagnent la flotte, prennent la route du *Cul-de-Sac*, et après avoir semé l'épouvante sur toute la côte du nord, ils prennent tout-à-coup la route de celle de *Cuba*.

Le Sr. Leclerc de la Boulaye, major, à la côte du nord, et que M. de Cussy, en partant du *Port-de-Paix*, avoit laissé pour y commander, n'eut pas plutôt appris la défaite des troupes de sa nation, qu'il se rendit en diligence au Cap, pour tâcher de rassurer et de consoler les habitans; mais il voulut aller plus loin; et ayant rassemblé à la hâte huit cents hommes, il se met en tête d'aller incendier le bourg de *Goava*, au sud de la plaine du Cap, vers le milieu de l'île.

Il traverse, avec sa troupe, les montagnes jusqu'à un détroit qu'on nomme *la Porte*, et qui alors étoit regardé comme le commencement du pays Espagnol; et là, ayant déclaré son dessein, il n'entendit que des murmures. « Pour brûler » quelques chétives cases, est-il de la prudence, » lui répétoit-on sans cesse, d'exposer la princi- » pale ressource d'une colonie, qui vient de perdre » une partie de ce qu'elle avoit de meilleur? N'est- » il donc pas plus sage de se tenir sur la défen-

» sive, et de travailler à réparer ses pertes »? La sagesse de ce raisonnement faisoit fort peu d'impression sur le Général, lorsque, entendant un capitaine de cavalerie l'assurer qu'il ne le suivroit pas, le voyant tourner bride, et la plus grande partie de l'armée suivre cet officier, il sentit qu'il falloit rebrousser chemin, et revenir au Cap.

Le Sr. Dumas, lieutenant du roi, commandant au *Cul-de-Sac*, et qui réunissoit alors toute l'autorité, comme premier officier de la Colonie, accourut au Cap pour y ramener le repos et l'ordre. Après avoir donné des ordres pour la sûreté de la côte, contre les entreprises de la flotte espagnole, que l'on ne savoit pas encore s'être éloignée de l'île, il s'embarque lui-même, avec trois cents Flibustiers, sur un navire Malouin, et part, accompagné de quelques autres petits bâtimens, dans le dessein de suivre les ennemis, et d'empêcher les descentes; mais s'appercevant qu'ils ne paroissoient point, M. Dumas revint au Cap qu'il trouva dans le plus grand désordre.

Les fuyards, qui avoient abandonné leurs officiers et leur Gouverneur, y avoient causé autant de mal que les Espagnols, au point que la plupart des habitans qui, à l'approche des ennemis, s'étoient retirés dans les bois, n'avoient point encore osé retourner au Cap. M. Dumas commença par ordonner et faire effectuer la restitution de

tout ce qui avoit été détourné par les pillards ; il remplaça ensuite les juges et les officiers restés sur le champ de bataille ; défendit la chasse avec les chiens, parce que la campagne ayant été ravagée, il n'y avoit plus de ressource pour la subsistance que dans les cochons marrons, que les chiens exterminoient, dès qu'ils pouvoient les joindre ; enfin, il fit la revue de tous les quartiers de la dépendance du Cap, et il y trouva environ mille hommes en état de porter les armes ; encore parmi eux on comptoit un grand nombre de mutins qui, après avoir été, par leurs discours séditieux, la véritable cause de la perte de leur gouverneur, le poursuivoient encore après la mort, et cherchoient tous les moyens de ternir l'éclat de sa réputation.

M. Dumas, après toutes ces réformes, et tous ces établissemens salutaires, se disposoit à retourner à son poste du *Cul-de-Sac*, lorsqu'il vit arriver une grande barque anglaise, munie d'un passe-port, et chargée de trois cents personnes, reste infortuné de la colonie de *Saint-Christophe*. Ces colons dépouillés, sans asyle, et destinés pour l'île *Sainte-Croix*, n'avoient pu obtenir de s'y fixer.

Le lieutenant de roi, de Saint-Domingue, plus humain et plus généreux, accueillit avec bonté ces malheureux, les distribua dans les habitations

qui avoient le moins souffert. Il eut lieu d'être satisfait de sa bienfaisance. De toutes les colonies de l'Amérique française, celle de *Saint-Christophe* avoit toujours été la mieux réglée, et la plus policée. La dispersion qu'on fit de ses anciens habitans dans les autres établissemens de la France y porta des manières, des sentimens, des principes d'honneur, de religion sur-tout, qu'on n'y connoissoit guère auparavant; et c'étoit en particulier à Saint-Domingue que cette espèce d'inoculation étoit infiniment nécessaire.

ARTICLE VII.

De 1691 *à* 1696.

Dès que la Cour fut informée de la mort de M. de Cussy, elle s'empressa de le faire remplacer par M. Ducasse, ci-devant employé dans la compagnie du Sénégal, l'homme le plus en état de remplir, dans des circonstances difficiles, la place qui lui étoit confiée.

En arrivant au Cap, au mois d'octobre de cette année 1691, cet Officier fut bien surpris de trouver la Colonie moins forte de quatre mille hommes, qu'il ne l'avoit vue peu d'années auparavant, dépourvue d'ailleurs de fortifications, de munitions, et de vaisseaux; la race de ces Flibustiers, jadis la terreur de l'Espagne, presque anéantie, ou par

leurs pertes journalières, ou parce que plusieurs d'entr'eux étoient retenus prisonniers par les Anglois; et de plus, le *Cul-de-Sac* menacé par une flotte d'Espagne. Ce malheureux état de la Colonie, loin de décourager le nouveau Gouverneur, ne fit que redoubler son zèle. Et, après avoir remis les choses sur le meilleur pied possible, il songea à éloigner efficacement les Espagnols de son Gouvernement, en allant porter la guerre et le ravage au milieu même de leurs plus anciennes possessions.

En 1693, il crut avoir trouvé l'occasion la plus favorable à l'exécution de ses projets; ayant intercepté une lettre de l'Archevêque de *San-Domingo*, au Président du Conseil des Indes, il y lut ces mots : « L'état déplorable où se trouve » la Colonie Espagnole ne peut se décrire. Les » habitans n'ont pas de quoi se couvrir, et les » femmes sont obligées d'aller à la messe avant » le jour. La livre de pain n'y vaut jamais moins » de deux réales (quinze sous de notre mon- » noie); à peine peut-on y avoir de la farine » pour faire des hosties, et du vin pour la messe. » Les ecclésiastiques y sont dans la dernière in- » digence, et moi-même, leur prélat, je n'ai pas » de quoi en entretenir un pour porter ma robe ; » enfin, les églises sont sans ornemens, et il n'est » pas possible d'y célébrer l'office divin avec la

» décence convenable : aussi je prends, dans mes » lettres au Roi, des mesures pour obtenir qu'il » agrée ma démission, pour pouvoir aller à Rome » exposer les besoins de mon diocèse ».

Cette lettre parut à M. Ducasse un trait de lumière, qu'il étoit infiniment important de suivre au plutôt. Persuadé de la facilité de réduire une ville que la misère accabloit, il en écrivit vivement à la Cour, pour obtenir la permission de ne point différer son entreprise. « Si l'on manque » cette occasion, dit-il, si on laisse faire la paix, » et si on donne aux Flamands, (que l'Espagne » envoyoit) le loisir de nous prévenir, ce sera » un coup manqué pour toujours ». Malheureusement la Cour prévenue de vives inquiétudes sur les préparatifs qui se faisoient en Europe contre Saint-Domingue, ne crut pas devoir approuver à ce moment, le projet du Gouverneur de l'Ile.

Cependant tous les bruits de guerre contre la Colonie, qu'on faisoit courir sans cesse, ne la détournoient point de la culture, qui faisoit sa véritable richesse. Le Ministre ayant mandé au Gouverneur, l'année suivante, que si les établissemens français de Saint-Domingue pouvoient fournir le royaume d'indigo, le Roi défendroit l'entrée de cette denrée, en France, de la part de l'étranger, M. Ducasse répondit, le 30 mai, que non seulement la Colonie le pouvoit, mais que le

reste suffiroit pour en fournir ses voisins; que déjà plusieurs venoient y en chercher, et qu'ils ne trouvoient pas cet indigo inférieur à celui de *Guatimala*; qu'enfin la terre ne manquoit pas à la culture; mais que la culture manquoit de bras suffisans pour l'exploitation de ce sol excellent.

Dans les commencemens de 1695, M. Ducasse fut bien informé qu'on préparoit, dans les ports de l'Angleterre, un armement considérale qui, joint à une flotte d'Espagne, devoit venir tomber sur Saint-Domingue. Effectivement, le 15 juillet, la flotte des alliés, forte de vingt-quatre voiles et de quatre mille hommes de débarquement, entra dans la baie de *Mancenille*, où deux mille hommes, envoyés par le Président de *San-Domingo*, vinrent les joindre.

Le 29 la flotte s'approche du Cap; les troupes débarquent; s'en emparent à la faveur d'un grand orage qui éteignit le feu des batteries; attaquent le *Port de Paix*, et forcent les Français à l'abandonner. Alors tous les quartiers d'alentour furent absolument ruinés; tout fut mis en cendres; les prisonniers mâles livrés aux Anglais; les femmes et les enfans aux Espagnols, qui les envoyèrent à *San-Domingo*.

Malgré tous ces avantages, on fut très-surpris d'apprendre que, quelques jours après, les alliés s'étoient séparés pour s'en retourner chacun chez

eux. On ignoroit alors leurs démêlés secrets, et prêts à éclater de la manière la plus vive. D'ailleurs, sur le point de tourner des armes victorieuses contre *Léogane* et les postes voisins, ils en avoient été bientôt détournés, en apprenant par les prisonniers qu'on attendoit, dans la Colonie, une forte escadre, commandée par M. d'Amblimont; et que d'ailleurs les Flibustiers étant rentrés, et M. Ducasse bien retranché, à la tête de trois mille hommes, les Français étoient en état de faire face à des troupes extrêmement fatiguées par les travaux de la campagne.

Cette année 1695 M. Ducasse reçut ordre de tout préparer, pour recevoir à Saint-Domingue les colons de *Sainte-Croix*. Rien ne paroissoit plus mal vu de la part de la Cour que de surcharger de nouveaux habitans une Colonie ruinée par la guerre. Cependant les ordres du Roi étant précis, il fallut obéir. On rassembla ce que l'on put de vivres, et les nouveaux colons furent distribués dans les quartiers où il y avoit des habitations vides, et propres à les recevoir le moins mal possible.

Le gouverneur de Saint-Domingue, désespéré du succès de la tentative des alliés, due, en grande partie, à la mauvaise conduite de deux principaux officiers qui devoient agir sous ses ordres, proposa, pour s'en venger, d'aller incessamment

prendre *San-Domingo*, dont il connoissoit l'intérieur, par la lettre de l'Archevêque, dont j'ai parlé. M. Ducasse, parlant au Ministre, non seulement de la grande utilité de cette conquête, mais de la nécessité de la faire, disoit : « Ce qui » fait la grande force des Espagnols, ce sont » nos nègres fugitifs, qui, exercés chez nous au » maniement des armes, et connoissant tous les » détours de l'Ile, s'enfuient chez eux au moindre » mécontentement. On en a vu jusqu'à quatre » cents au camp devant le *Port de la Paix*; et » il n'y a point d'autre remède à ce grand mal, » que de prendre *San-Domingo*, qui n'est pas » imprénable. Je ne demande au Roi que dix » vaisseaux; les habitans exposeront bien volon- » tiers leur vie, et donneront la moitié de leurs » biens pour cette expédition ».

La Cour instruite que, pendant que M. Ducasse pensoit à surprendre *San-Domingo*, les Anglais de la Jamaïque continuoient toujours à menacer la côte de Saint-Domingue, ne voulut point goûter l'idée du Gouverneur, et l'engagea, au contraire, de prévenir les Anglais, s'il se trouvoit en état de le faire. « Comment serois-je en état d'attaquer la Jamaïque, répondit M. Ducasse, je n'ai personne ? S'il y alloit de me sauver la vie, je ne trouverois pas cinquante Flibustiers, le rebut de tous les autres; tous les quatiers sont

en proie aux esclaves; je ne puis pas mettre six cents hommes en armes, et la Jamaïque en a encore seize cents, un port bien défendu, une ville, et des retranchemens. Si nous avions été dehors, l'Armadille, qui étoit à la Havane, n'auroit pas manqué de profiter de l'occasion. . . . Il en faut revenir à mon principe, et se rendre maître de toute l'île de Saint-Domingue ».

Ce qu'il y a d'étonnant, dans la lettre du Ministre, c'est qu'il ne se rappeloit pas que c'étoit lui qui avoit contribué à l'abandon où se trouvoit M. Ducasse. Le roi, résolu de faire enlever les Galions, avoit envoyé M. Renaud, avec une escadre, croiser aux environs de *Cuba*, pour les attendre au passage ; il lui avoit donné la permission de lever des hommes à Saint-Domingue, et le Gouverneur les lui avoit fournis, avec tous les secours qui dépendoient de lui. Comme cette expédition échoua par une suite de contretemps, auxquels toute la prudence humaine ne peut rien, sur-tout par les maladies contagieuses qui désolèrent l'escadre, et firent périr les équipages, il y a grande apparence que tout ce que Saint-Domingue avoit fourni, fut la victime de l'épidémie, et ne reparut plus dans la Colonie.

L'année suivante, une escadre, sous les ordres du chevalier des Augiers, fut plus heureuse. Le bâtiment qu'il montoit alla d'abord à la côte de

Caraque, et prit, au port de la *Gouaire*, un galion où il y avoit huit à neuf cent mille livres de cacao de *Caraque*; quatre-vingt-dix-sept mille piastres; quelques tabacs de Vérine; peu de vanille et de cochenille, et quarante canons de fonte.

ARTICLE VIII.

De 1696 *à* 1701.

On remarque souvent, dans la conduite et dans les opérations des Gouverneurs, un mélange de contradictions et de sagesse, qu'il est absolument impossible ni de concevoir ni de justifier; en voici un exemple frappant.

Au milieu de cet interminable tissu de succès et de calamités, d'irruption et de trèves, M. Ducasse reçoit une lettre du Ministre qui lui propose sérieusement d'établir un commerce réglé de la Colonie Française de Saint-Domingue avec les possessions Espagnoles de l'Amérique; et, pour cela, de lui donner un projet d'établissement dans quelque île voisine du continent, où l'on pût faire ce que les Hollandais faisoient à *Curaçao*.

Le Gouverneur répondit que, pour remplir les intentions de la Cour, il ne voyoit rien de mieux que la grande terre de l'île à *Vaches*; qu'on y

trouvoit un port excellent, de bonnes rades, une côte poissonneuse, un sol fertile, de vastes prairies pour les bestiaux, et une superficie de terrain suffisant pour une nombreuse Colonie. M. Ducasse finit, en observant que tout cela étoit plus facile à trouver, que de vaincre l'aversion marquée des Espagnols pour les Français.

Ce qu'il y a de bien étonnant dans les vues du Ministre, et dans sa correspondance avec le Gouverneur de Saint-Domingue, c'est que cet Officier n'ignoroit pas qu'au moment où la Cour le consultoit sur un projet de bon voisignage et de commerce pacifique avec les Espagnols, elle nourrissoit et perfectionnoit son plan d'envoyer une forte escadre ravager les établissemens de la mer du Sud; que, depuis deux ans, on travailloit à mettre cet armement en mer, et que même ce n'étoit plus un secret à Saint-Domingue.

Effectivement, le 26 novembre, le Gouverneur reçut une lettre de Versailles, qui le mit au fait de tout. Il étoit question, disoit le Ministre, d'une entreprise dans le golfe du Mexique; le Roi vouloit qu'il en fût informé. On avoit donné à M. de Pointis, chef de l'escadre, sept vaisseaux, une galliote, des flûtes, et deux mille hommes de débarquement. Quoique ces forces parussent suffisantes pour insulter une des villes de la côte, il étoit nécessaire, pour ne rien négliger, que le

Gouverneur fournît encore toutes celles de la Colonie de Saint-Domingue ; il falloit les assembler au nombre de mille ou douze cents, n'étant pas présumable que les ennemis pensassent à l'attaquer tandis qu'il y auroit une escadre aussi forte dans le golfe.

M. Ducasse, instruit par les bruits publics qu'il étoit question de prendre *Carthagène*, en écrivit, le 4 février 1697, à M. de Pont-Chartrain : « J'ai obéi, dit-il, à l'ordre d'arrêter tous les Flibustiers qui sont ici, et de faire appeler tous ceux des habitans qui m'ont paru propres pour l'expédition dont il s'agit. Tout sera prêt à l'arrivée de l'escadre ; mais je ne suis point d'avis d'attaquer *Carthagène*. Ma raison est invincible ; les Galions y étant, nous avons six mille hommes et une ville forte à attaquer ; mais il va se tenir une foire à *Portobelo*, où les habitans se trouveront avec les marchandises d'Europe et les trésors du Pérou ; c'est là qu'il faut aller ; et si la foire étoit tenue, nous serions assurés de rencontrer les Galions. La Jamaïque est un coup certain ; mais il faut tenter celui des Galions ; c'est mon sentiment. Tout le monde est ici prévenu que nous en voulons à *San-Domingo* ; c'est le plus pressant objet de nos habitans, et ils ont raison. Il n'y aura jamais un dessein plus convenable au service du Roi ; il renferme la gloire,

l'utile, et la mortification de la monarchie Espagnole, et la clé de toutes les Indes ».

Ce sage raisonnement ne persuada pas le Ministre, et la prise de Carthagène continua d'être l'objet principal de l'entreprise. Les forces de France et celles de Saint-Domingue débarquèrent en bon ordre, et sans opposition, le 15 avril, dans un endroit de la côte voisine de la ville, qui bientôt battue par terre et par mer, et abîmée par les bombes, après quinze jours de la plus honorable résistance, fut obligée de capituler, et de se rendre aux Français.

La capitulation, signée le 3 mai, contenoit les sept articles suivans :

1°. Le Gouverneur de Carthagène sortira par la brèche, avec tous ceux qui portent les armes, tambours battans, et quatre pièces de canon.

2°. Les trésors du Roi Catholique, et autres effets appartenans à ce Prince, seront remis au Général Français, par ceux qui les ont entre les mains, avec leurs livres de vérification. Les marchands lui apporteront aussi les leurs, et lui mettront en main tout l'argent et les effets dont ils sont chargés pour leurs correspondans.

3°. Il sera fait une somme pour le voyage de ceux qui prendront le parti de s'en aller, et on

leur laissera un nombre d'esclaves nécessaire, pour le service d'un chacun, suivant son état et sa qualité.

4°. Les habitans seront tenus, sous peine de confiscation entière, de déclarer tout l'or, l'argent, et les pierreries qu'ils ont, et on leur en laissera la moitié.

5°. On ne touchera point aux églises, ni aux couvents.

6°. Il sera libre à un chacun de se retirer où il voudra, en abandonnant tous ses biens qui seront confisqués.

7°. Ceux qui voudront demeurer, seront maintenus, à l'argent près, dans leurs possessions, comme les autres sujets du Roi.

On n'a jamais bien su à quoi s'est montée la somme d'espèces, de lingots, de pierreries, et de marchandises trouvées dans *Carthagène*. On assure qu'à la première allarme, plusieurs habitans s'étoient enfuis, emportant une bonne partie de leur fortune; que les femmes de qualité étoient sorties avec leurs diamans; que les religieuses et cent vingt mulets chargés d'or, s'étoient retirés précipitamment à quarante lieues. Le vainqueur, en rendant compte au Ministre de ces différentes évasions, dit que huit à neuf millions, et l'honneur acquis aux armes du Roi, pouvoient consoler,

soler de ces pertes, qu'il n'avoit pas été en son pouvoir de prévenir. Mais M. de Pointis ne disoit pas que ces huit ou neuf millions étoient des millions d'écus; et bien des gens ont assuré que le butin avoit été de quarante millions de notre monnoie.

Malgré toute cette gloire et toutes ces richesses, ce qui doit couvrir de honte, et accabler de reproches ineffaçables les troupes du siège, ce sont les excès affreux auxquels on les vit se livrer dans la ville. Qui peut, sans éprouver le sentiment de l'exécration, apprendre que la capitulation fut indignement violée, les églises profanées, leur argenterie enlevée, les châsses des saints brisées, les images des vierges dépouillées sur les autels, et les tortures données aux religieuses, pour en arracher de prétendus trésors enfouis? Il est difficile de peindre le chagrin du Roi, au récit d'une légère partie de ces horreurs et de ces scandales; il donna sur-le-champ, l'ordre d'expédier un vaisseau exprès pour reporter à *Carthagène*, l'argenterie et les autres effets sacrés dont on avoit dépouillé les églises.

A peine l'escadre française commençoit-elle à s'éloigner du golfe, qu'un Flibustier, rassemblant ses camarades, se plaignit de ce que le Général emportoit une grande partie du butin qui leur étoit due; aussitôt un autre de la troupe, élevant

la voix, dit : « Frères, nous avons tort de nous en prendre à ce chien ; il n'emporte rien du nôtre ; il a laissé notre part à *Carthagène*, et c'est-là qu'il faut l'aller chercher. A ces mots, une gaieté féroce et un applaudissement général donnent le signal : tous les bâtimens flibustiers font voile vers la ville, avec de grands sermens de ne retourner jamais à Saint-Domingue.

En arrivant à *Carthagène* pénétrée d'horreur à leur aspect, les Flibustiers renferment tous les hommes dans la grande église, et envoient des députés leur adresser un discours qui mérite d'être rapporté.

« Nous n'ignorons pas, dirent les redoutables orateurs, que vous nous regardez comme des gens sans foi, sans religion, et comme des diables plutôt que des hommes; les termes injurieux dont vous affectez, en toute rencontre, de vous servir à notre égard, sont des preuves manifestes de vos sentimens. Nous voici, les armes à la main, en état de nous venger si nous le voulons; et vous vous attendez, sans doute, à la vengeance la plus cruelle. La pâleur répandue sur vos visages, nous le fait assez comprendre, et votre propre conscience vous dit sûrement que vous le méritez.

» Nous allons vous désabuser, et vous faire connoître que les titres odieux dont vous nous chargez, ne nous conviennent point; mais uni-

quement au Général sous les ordres duquel vous nous avez vu combattre. Le perfide nous a trompés; car, quoiqu'il doive à notre seule valeur la conquête de votre ville, il a refusé d'en partager avec nous le fruit, comme il s'y étoit engagé; et, par là, il nous met dans la nécessité de vous rendre une seconde visite.

» Ce n'est pas sans regret que nous nous y voyons forcés, et nous nous flattons que vous aurez lieu de louer notre modération et notre bonne foi. Nous vous donnons parole de nous retirer, sans causer le moindre désordre, au moment où vous nous aurez compté cinq millions; c'est à quoi nous nous bornons. Mais si vous refusez d'écouter une proposition si raisonnable, il n'est point de malheurs auxquels vous ne deviez vous attendre, sans en pouvoir accuser que vous même, et le général de Pointis, que nous vous permettons de charger de toutes les malédictions imaginables ».

Un Religieux, montant en chaire, exhorta vivement les habitans à s'épargner les malheurs dont on les menaçoit, et à se délivrer de la présence des Flibustiers, en donnant, sans réserve, tout ce qui leur restoit d'or, d'argent, et de bijoux. Il eut beau déployer tout son zèle, la cupidité fut encore plus forte que l'éloquence, et la quête qui suivit l'exhortation se trouva bien au-dessous de la somme demandée.

Alors les Flibustiers ne gardant plus de mesures, se répandent dans les maisons, entrent dans les églises, ouvrent les tombeaux, mettent les habitans à la torture, et se portent à des raffineries de cruautés, sur lesquelles l'Histoire se fait un devoir de jeter un voile impénétrable.

Las enfin de tant de barbaries, qui n'avoient pas produit grand'chose, ils recourent à la ruse. Ils mandent deux des plus riches habitans, et sur leur refus de déclarer les trésors cachés, ils font semblant de les passer aux armes, tirent plusieurs coups de fusil, et ils annoncent que le même sort attendoit tous ceux qui ne voudroient rien déclarer : dès le même jour on leur apporta plus d'un million; et au bout de quatre jours, ne voyant aucune apparence d'en trouver davantage, ils s'appaisent enfin, et songent à se retirer.

ARTICLE IX.

De 1701 *à* 1722.

L'avènement de Philippe V, petit fils de Louis XIV, au trône d'Espagne, et la parfaite harmonie qui, dès lors, régna entre les deux Couronnes, firent tout à coup cesser les hostilités entre les Français et les Espagnols à Saint-Domingue. La Cour de Versailles en profita pour achever de régler

les affaires de la Colonie, et y établir les autorités nécessaires à la police et à la sûreté publique.

Dans l'état où étoient les établissemens de St.-Domingue, ils avoient très-grand besoin de la présence et de l'administration de M. Deslandes, en qualité de commissaire ordonnateur, faisant les fonctions d'intendant. On crut qu'il étoit temps de distraire des fonctions du Gouverneur, l'autorité judiciaire qui y avoit toujours été annexée, et dont un excellent militaire n'étoit pas toujours en état de remplir les devoirs pénibles et épineux.

M. Deslandes, arrivé le 13 février 1705, à *Léogane*, où il étoit attendu avec une extrême impatience, avoit été long-temps directeur de la Compagnie des Indes ; et la plupart des Rajas, le Grand Mogol, lui-même, les Anglais, les Hollandais, les Portugais, et le Roi de Danemarck, lui avoient donné, à l'envi, les marques éclatantes et honorables d'une confiance parfaite et des distinctions les plus flatteuses.

Dans le peu de temps que la Colonie le posséda, elle eut tout lieu de s'applaudir du choix de S. M. L'inaltérable liaison qui régna entre lui et M. Auger, nouveau Gouverneur de St.-Domingue, à la place de M. Ducasse déclaré chef d'escadre, contribua infiniment au bien des Habitans, et à la prospérité publique. Malheu-

reusement ces deux Officiers manquèrent presqu'en même temps à la Colonie, qu'ils commençoient à rendre méconnoissable à son très-grand avantage; et les larmes du regret qui coulèrent long-temps sur leurs cendres, honorent autant la sensibilité des Habitans, que la mémoire de ces deux illustres Administrateurs.

La Cour, apprenant cette funeste nouvelle, se hâta de donner à M. Deslandes un successeur. Son choix tomba sur M. Mithon qui d'abord, comme son prédécesseur, n'eut que le titre de Commissaire ordonnateur, mais quelque temps après, reçut le brevet d'Intendant.

Le Comte de Choiseul-Beaupré, nommé Gouverneur de Saint-Domingue, en 1707, songea sérieusement à rassembler les Flibustiers dispersés depuis l'affaire de *Carthagène*, afin de prévenir, par leur secours, la décadence du commerce français en Amérique. A sa voix, ces braves se présentèrent de toutes parts, reçurent tout ce qui leur étoit dû, et se préparoient à seconder puissamment le chef de la Colonie, lorsque M. de Choiseul, attaqué par les Anglois, en passant en France, et dangereusement blessé, mourut à la Havane, au mois de mai de l'année 1711.

Une multitude de changemens, qui suivirent la mort du Gouverneur, ayant empêché de suivre son dessein, et de rétablir la course, ce grand

nombre de Flibustiers, accourus à St.-Domingue, prirent le parti de renoncer absolument à leur ancien genre de vie. Ils se firent habitans de la colonie, et lui procurèrent par là des avantages plus réels que ceux qu'on avoit eus en vue, en leur remettant les armes à la main. Ainsi finit cette fameuse *Flibuste* de St.-Domingue, « à laquelle, » dit un historien français, il ne manqua que de » la discipline, et des chefs qui eussent des vues, » et fussent capables de les suivre, pour conquérir » l'une et l'autre Amérique; mais qui, toute tumul- » tueuse qu'elle fut, sans projet, sans ordre, sans » dépendance, sans subordination, a pourtant été » l'étonnement du monde entier, et a fait des » choses que la postérité ne croira point ».

En 1716, la Colonie eut le malheur de perdre tous ses cacaoyers. Cette plante, apportée dans l'île en 1666 par M. d'Ogeron, cultivée au *Port-de-Paix*, et au *Port-Margot*, avoit réussi au-delà des espérances. On l'avoit ensuite très-utilement multipliée du côté de l'ouest, au fort *des Nègres*, aux environs de la rivière *des Citronniers*, de celle *des Cormiers*, et dans toutes les gorges des montagnes de ces quartiers.

Un habitant de l'*Acul*, en 1714, qui avoit plus de vingt-mille pieds de cacaoyers, les perdit tous l'année suivante; les autres plantations suivirent de près, à l'exception d'une seule, qui sub-

sistoit encore alors, et qui quelque mois après eut le même sort. Ainsi on ne vit plus alors de cacaoyers dans toute l'île, que quelques pieds qu'on cultivoit par simple curiosité. On verra, dans la suite de l'Ouvrage, que cette culture a été restaurée, et qu'actuellement sa plantation prospère dans la Colonie.

ARTICLE X.

De 1722 à 1724 inclusivement.

Je ne m'arrête pas à détailler les troubles survenus à Saint-Domingue, en 1712, à l'occasion des droits et des prétentions de la compagnie des Indes, et qui durèrent jusqu'en 1724. Très-heureusement pour les colons, M. de Champmélin, envoyé, avec une escadre, pour appaiser l'insurrection, joignant beaucoup de douceur et d'envie de rétablir l'ordre, aux vertus inspirées par la religion, parvint à force de zèle et de patience, à détromper les habitans extrêmement prévenus, à dissiper les préjugés, à guérir les craintes, et à tout ramener à l'obéissance et à la tranquillité publique. Le brevet de Lieutenant-général des armées du Roi, qu'il reçut en débarquant à Brest, fut la noble récompense du service important rendu à l'État, sans qu'il en eût coûté une seule goutte de sang.

J'ai déjà observé que, depuis la conquête du Mexique, les Espagnols ont presque entièrement

négligé les mines de Saint Domingue. Cependant un voyageur célèbre assuroit, il y a un siècle, que le fleuve *Yaque* roule dans son sable beaucoup de grains d'un or très-pur ; et qu'en 1708 on en trouva un qui, pesant neuf onces, fut vendu cent quarante piastres à un capitaine Anglois. On dit que, pour l'ordinaire, ils sont de la grosseur d'une tête d'épingle aplatie, ou d'une lentille fort mince. Ceux qui s'occupent continuellement de cette recherche en amassent, par jour, pour la valeur de huit à neuf escalins, et quelquefois beaucoup plus. Mais la paresse incurable de la très-grande partie des habitans, les empêche de profiter d'un aussi précieux avantage ; ils aiment mieux renoncer à ce petit gain que d'avoir toujours les pieds dans l'eau, ce qui est indispensable pour ce travail.

Vers cette année 1724, dom Francisco de Luna Alcaïde, dans le territoire qu'arrose la rivière *Verte*, où se trouvoit une mine d'or très-pur, massif, et sans enveloppe d'aucune autre matière, ayant été informé que plusieurs Espagnols venoient d'ouvrir des rameaux le long de la rivière, alla les visiter, et voulut s'en emparer au nom du Roi. Les propriétaires s'étant vivement opposés à cette prétention, l'officier en écrivit à la Cour d'Espagne, qui très-sagement donna ordre au président de *San-Domingo*, de faire sur-le-champ combler toutes les mines de l'île ; ce qui

fut exécuté à la rigueur, et sans aucune exception.

On prétend que dans la partie française, la plaine du Cap a des mines de plusieurs espèces. Il y a des raisons de croire que le *Morne-Rouge* renferme des filons de cuivre; il y en a aussi au quartier de *Sainte-Rose*; et une mine d'aimant à *Limonade*. On pense qu'il y en a une d'or au *Grand-Bassin*, vers la source de la rivière *Marion*. Enfin, il y a au quartier *Morin*, de petites collines qu'on a nommées les *Mornes Pelés*, parce qu'il n'y croît que de l'herbe, ou des arbrisseaux, quoique tous les environs aient été autrefois couverts d'arbres de haute futaie. Il est présumable que ces mornes ne renferment des mines de fer. Mais le sucre, l'indigo, et le café, sont pour le particulier, et pour l'État, des sources de richesses bien plus précieuses que celles qu'on va chercher à si grands frais au fond des entrailles de la terre.

Après avoir présenté au lecteur le tableau précis et rapide des principaux évènemens politiques arrivés sur la terre que découvrit Colomb, jusqu'en 1724, je ne pousserai pas mon travail plus loin. Les Histoires nationales s'arrêtant à cette époque, il faut attendre, pour compléter la série des Annales de St.-Domingue, que quelque écrivain, encouragé par les circonstances, et par

le désir d'être utile aux nouveaux Colons, consacre ses veilles à recueillir et à co-ordonner, dans un corps d'ouvrage, la notice exacte des faits relatifs à cette importante Colonie, jusqu'à nos jours.

Cependant si je m'appercevois que l'on négligeât ces recherches intéressantes, peut-être, présumant de mes forces, et n'écoutant que mon zèle, oserai-je me livrer sérieusement à ce travail, honorable à la Métropole des Antilles, et, à travers les barrières de l'Océan, lui en offrir le respectueux hommage.

A ce moment, il suffit d'observer que le *Traité des Limites* conclu en 1776, a mis fin aux longues incertitudes sur l'étendue et les bornes réelles des propriétés respectives de la France et de l'Espagne, et que le Traité entre la République française, et la Cour de Madrid, du 24 juillet 1795 (an 3 de la République), cède pour toujours à la France, toute la partie Espagnole de Saint-Domingue; en voici le contenu :

. . . . . .

IX. . . . . « Le Roi d'Espagne, pour lui et ses successeurs, cède et abandonne, en toute propriété, à la République Française, toute la partie Espagnole de l'île de Saint-Domingue aux Antilles.

» Un mois après que la ratification du présent

traité sera connue dans cette île, les troupes espagnoles devront se tenir prêtes à évacuer les places, ports, et établissemens qu'elles y occupent, pour les remettre aux troupes de la République Française, au moment où celles-ci se présenteront pour en prendre possession.

» Les places, ports, et établissemens dont il est fait mention ci-dessus, seront remis à la République Française, avec les canons, munitions de guerre, et effets nécessaires à leur défense, qui y existeront au moment où le présent traité sera connu à Saint-Domingue.

» Les habitans de la partie Espagnole de Saint-Domingue, qui, par des motifs d'intérêt ou autres, préfèreroient de se transporter avec leurs biens dans les possessions de sa Majesté Catholique, pourront le faire dans l'espace d'une année, à compter de la date de ce traité.

» Les généraux et commandans respectifs des deux nations se concerteront sur les mesures à prendre pour l'exécution du présent article.

» X. Il sera accordé respectivement aux individus des deux nations, la main-levée des effets, revenus, biens, de quelque genre qu'ils soient, détenus, saisis ou confisqués à cause de la guerre qui a eu lieu entre la République Française et sa Majesté Catholique, de même qu'une prompte

justice à l'égard des créances particulières quelconques, que ces individus pourroient avoir dans les Etats des deux puissances contractantes ».

ARTICLE XI.

Mœurs et caractère des habitans de Saint-Domingue.

Après le tableau des annales de St.-Domingue, la connoissance qui intéresse le plus ceux de nos concitoyens qui se proposent de passer à ce Continent, est celle des mœurs et du caractère des différentes classes d'hommes qui le peuplent.

L'Auteur du *Manuel des Habitans de Saint-Domingue* trace, dans le premier chapitre de son Ouvrage, la peinture des *Nègres*, avec cette exactitude de nuances, et cette sage impartialité du pinceau qui ne laissent rien à désirer ; reste à l'imiter dans la description du physique et du moral des *Créoles* et des *gens de couleur*, des deux sexes : c'est ce que je vais crayonner dans les paragraphes suivans.

§ Ier. *Créoles blancs.*

C'est ici sur-tout qu'il faut se défier de l'exagération et des anciennes vapeurs du préjugé ; combien de tableaux contrastans et contradictoires

n'a-t-on pas présentés, en peignant les Américains nés à Saint-Domingue, et qu'on appelle *Créoles*, nom commun à tous ceux qui commencent à voir le jour dans les Colonies. Tantôt tout est admirable, et tantôt tout ne mérite que des reproches. On n'a pas voulu faire attention, qu'en Europe, comme aux Antilles, la nature mêle quelques ombres à ses plus brillantes faveurs ; qu'il faut être assez sage, assez clairvoyant pour apprécier l'ensemble, sans négliger d'évaluer les élémens ; et que c'est de cette connoissance froide et approfondie que résulte la dose de philantropie nécessaire au maintien des liaisons sociales, et au bonheur de la vie.

Le Créole de St.-Domingue, né de parens bien constitués, apportant en naissant des organes souples et déliés, dont les entraves meurtrières du maillot n'ont point empêché le noble et gracieux développement, présente à l'âge de puberté, une taille avantageuse, bien dessinée, et des membres dont l'agilité les rend propres à toutes sortes d'exercices, auxquels ils s'adonnent avec autant de goût que de succès.

Si, chez eux, la nature paroît avoir oublié d'embellir la régularité de la figure de ce coloris qui l'anime et l'égaie, elle s'est plue à peindre dans leurs yeux une fierté d'expression, une hauteur de regard, qu'on prendroit aisément pour

l'insulte de l'orgueil, mais qui, au fond, n'annonce que la franchise, la fermeté, et l'élévation de l'ame.

Ce n'est pas que quelquefois, sur-tout dans l'effervescence de l'âge, de si belles qualités ne dégénèrent; mais comment, avant les leçons de l'expérience, de l'amitié, de la raison et du commerce des hommes, attendre des vertus pures, et sans aucun défaut, de ces êtres que la plus mauvaise éducation, et l'accomplissement subit de tous les caprices et de toutes les bizarreries possibles, de la part des mères sur-tout, avoient accoutumés à voir tout plier et obéir autour d'eux. Qui ne connoît ce trait fameux d'un jeune Créole? — *Je veux un œuf?* — *Mon fils, il n'y en a point.* — *A cause de cela, j'en veux deux.* Est-il même bien facile, dans la suite, de quitter toujours un ton aussi absolu, et une humeur aussi impatiente?

Nés avec une grande liberté d'esprit, une grande vivacité d'imagination, on verra les Créoles se distinguer dans la carrière des lettres, dès qu'ils pourront prendre sur eux de renoncer à la chère paresse, et de ne point se livrer sans mesures et sans bornes à cet inépuisable amour de la variété, à cette éternelle versatilité de conception, qui, en faisant leur supplice, en les rendant quelquefois insupportables à leurs entours,

les empêchent de se fixer, et de donner des soins suivis à un même objet.

Le Créole, naturellement brave, naturellement intrépide, fortement attaché à la gloire de la mère patrie, et toujours prêt à la défendre au péril de son sang, n'est pas aussi estimable sous les ombrages de l'hymen. Comment le doux et tendre amour ne se troubleroit-il pas à la vue d'un caractère vif et impétueux? Comment ne verseroit-il pas les larmes de l'abandon et du désespoir, sur l'inconstance irrémédiable de l'objet aimé, sur l'insulte faite à des charmes purs et touchans, auxquels on préfère ouvertement des attraits rembrunis et méprisés, sur l'outrage à des droits sacrés, qu'on viole sans pudeur, en comblant de dons et de caresses une vile étrangère, sous les yeux de l'épouse désolée et trop souvent obligée de dévorer, en secret, l'affront le plus cruel et le plus humiliant?

Eh bien! de la plupart de ces défauts découlent d'excellentes qualités, des vertus même ignorées ou sans considération en Europe.

La franchise et l'air de hauteur de l'Américain naissent de la bonne opinion qu'il a de la partie de son ame, digne de louanges à tous égards; son extrême vivacité naît de la certitude qu'il n'a rien à craindre en levant tous les voiles, sous lesquels, en d'autres pays, on a si grand soin de dérober

dérober la vue de son intérieur ; et voilà pourquoi il se montre confiant, sans soupçon, comme sans dissimulation et sans ruses.

Et ce premier abord des Créoles, si imposant et tant de fois reproché, qu'est-il donc autre chose, ainsi que je l'ai dit, que la naïve élévation de l'ame qui, en s'appréciant elle-même, sait aussi faire cas d'un homme, l'aider, et le soulager lorsque l'occasion s'en présente, sans égard ni à la gêne, ni à la dépense ?

N'est-ce pas de ce beau sentiment qu'est née, et que se conserve à Saint-Domingue, dans tout son lustre et dans tout son charme, cette généreuse et noble hospitalité, cette vertu précieuse qui, dans le voyageur même inconnu, de quelqu'état qu'il soit, ne considère qu'un frère dont elle s'efforce, avec une joie touchante, de soulager et d'aider le pèlerinage, jusqu'à lui fournir, sans aucune rétribution, les voitures et les provisions qui peuvent lui être nécessaires, ou servir à la commodité de la route, d'un bout de l'île jusqu'à son autre extrémité ?

N'est-ce pas enfin à cette fierté de caractère, dont on ne peut dissimuler quelques saillies très-incommodes et très-déplacées, qu'il faut attribuer le bonheur qu'ont les Créoles de ce qu'on ne peut leur reprocher aucun de ces procédés indignes, marqués au coin de la lâcheté, de la trahison ou

de quelque autre bassesse ? Heureuses les Annales d'une population, dans lesquelles, comme à St.-Domingue, à peine trouve-t-on le nom de quelques Créoles inscrits dans les listes de la scélératesse et des forfaits qui font rougir l'humanité et déshonorent une Colonie!

§. II. *Créoles blanches.*

Modestes beautés des opulentes Antilles! vous, sur-tout, dont l'attrayante langueur et les touchans attraits embellissent cette douce région de Saint-Domingue, où croissent, à l'envi, la fève aromatique de l'Yémen, et le roseau sucré de l'Inde; souffrez qu'un crayon timide, dévoué aux charmes de votre sexe, mais amant incorruptible de la vérité, en s'efforçant de reproduire dans votre image, les traits séduisans qui la décorent, ose en même temps vous adresser les tendres reproches que l'amour et le désir de votre perfection ne cessent de faire retentir à vos oreilles, et au fond du plus sensible de tous les cœurs!

J'admire cette souplesse de taille, et cette démarche élégante dont les Européennes seroient si fières ; j'idolâtre cette mobilité piquante de traits éblouissans calqués sur la physionomie des graces ; je suis profondément attendri du doux abattement, et de la voluptueuse mélancolie qui se peignent dans ces regards enchanteurs.

Mais pourquoi, d'un côté, sortir tout à coup de cette aimable apathie, pour faire éclater tous les emportemens de la colère, aux moindres obstacles et à la plus légère contradiction? Et pourquoi, de l'autre, n'accueillir les démonstrations de l'ardent hymen, qu'avec le calme du cœur, et ce froid abandon qui glacent ses transports? Le serpent de la jalousie est au fond de votre ame; peu à peu, comme je l'ai dit dans le paragraphe précédent, le désespoir s'en empare, et la tendresse n'habite plus le pavillon conjugal.

C'est votre faute : l'amour, en formant vos nœuds, avoit promis à l'hymen des prévenances et des caresses mutuelles; dans vos bras, l'amant couronné devoit trouver les chastes étreintes d'une émotion pure, flattée de recueillir, avec autant de décence que de naïveté, les brûlantes expressions d'un cœur enivré de délices, et qui, à travers mille soupirs passionnés, vous disoit : *Oui, ton amour est le bonheur de ma vie.*

Eh bien! votre indolence n'a-t-elle à cet égard aucun reproche à se faire? Deviez-vous souffrir qu'un époux, rebuté de tant de molesse, allât trouver, dans les embrassemens d'une Africaine vive et caressante, la réciprocité de jouissance qu'il cherchoit en vain dans ses tristes foyers? N'avez-vous donc pas ouï dire que dans nos bois, l'innocente colombe, quoique bien assurée

de la tendresse de son aimable vainqueur, ne néglige pas de le flatter, de se pavaner devant lui, en roucoulant des murmures doux et passionnés ? Hélas ! qui sait si, sans ces égards attachans, refroidi par l'habitude, et dégoûté par l'insouciance, on ne verroit pas le Sultan blazé, préférer les saillies de la sombre corneille, à l'amour concentré de sa blanche compagne !

Pourquoi, sur-tout, pourquoi, femmes charmantes et délicates, pour des fautes qui souvent ne méritent qu'une réprimande calme et efficace, écouter l'emportement et la colère, ordonner sur-le-champ une correction sévère, et vous-mêmes, ô surprise inconcevable ! et vous-mêmes présider, de sang-froid, à des châtimens rigoureux, et ne pas sentir votre ame déchirée des cris et des protestations du repentir de ces malheureuses victimes !

Comment donc, comment concilier des vivacités cruelles avec ce sentiment précieux et naturel de philantropie qui, compatissante, attendrie à la vue de l'infortune, et de la souffrance de l'être qui réclame votre secours, vous fait voler à lui, vous porte à le soulager, et à réparer tous ses malheurs ?

Et ces enfans que vous idolâtrez, dont tous les caprices sont des ordres absolus qu'il faut exécuter, sans retard et sans réplique ; est-ce ainsi

que vous cherchez à préparer le bonheur de leurs jours? Je ne dirai qu'un mot : ne craignez vous donc pas que toute leur ame tissue, pour ainsi dire, de ridicules, d'extravagances, et d'insensibilité, ne deviennent en Europe, où vous les envoyez, le mépris des sociétés polies ? Ne tremblez-vous pas que ces tons de hauteur et d'arrogance ne soient cruellement punis, et que le sang d'un Créole impertinent ne devienne le triste prix de vos lâches foiblesses, et d'un amour aveugle sur les vrais intérêts du fruit de vos entrailles.

Vous aimez la danse, vous vous y livrez sans réserve ; la chaleur du climat ne peut ralentir cette ardeur pour un exercice qui, en donnant une nouvelle expression à la figure, développe toutes les graces de la taille ; à ce moment, l'indolence est oubliée, on vous voit même presser la mesure de l'orchestre, l'animer, et la suivre rigoureusement ; mais, au sortir du bal, ne conviendroit-il pas de soutenir cette aimable activité, et de la nourrir par la culture des talens agréables, de la musique sur-tout, qui marie les modulations naturelles aux expressions de l'instrument? Peut-être cette ressource innocente suffiroit-elle pour couvrir de fleurs, et rendre indissolubles des chaînes que l'habitude ne relâche et ne dessèche que trop facilement, et trop vite.

On vous blâme quelquefois de laisser trop tôt

sécher des larmes, qui d'abord s'étoient répandues en torrens sur la cendre d'un époux, si digne de tout votre amour, et de lui donner des successeurs; mais comment faire autrement, lorsque la nature nous donne une ame destinée à vivre de tendresse, et que la vertu ne peut habiter que les innocens foyers de l'hymen.

Pourquoi ne parle-t-on pas plus souvent de cette noblesse, et de cette fierté de l'ame qui vous donne une si haute idée de la valeur, et vous inspire une horreur invincible pour toute action lâche et déshonorante? Il vous semble qu'il est écrit dans vos yeux l'affront de l'homme vil, lié à votre sort, et qui a pâli devant le péril; mille fois, selon vous, il vaut mieux avoir à pleurer sur la tombe qui renferme l'amour, le courage, et le malheur.

Avec quel plaisir j'ai lu dans l'ouvrage d'un de vos compatriotes (1)! avec quel empressement je reproduis les douces espérances qu'il nous donne! « Déjà, dit-il, les Créoles trouvent du » plaisir à adoucir le sort des esclaves qui les appro- » chent; déjà elles prodiguent aux enfans de leurs » esclaves les soins qu'elles dédaignoient autrefois. » Il est plus d'une Créole estimable, dont le pre-

(1) *Description de la partie Française*, par M. L. E., Moreau de Saint-Méry, 1797.

» mier soin, en s'éveillant, est d'aller visiter l'hô-
» pital de son habitation, et veiller à ce que les
» maux des nègres soient soulagés, et leurs peines
» adoucies. Quelquefois même leurs mains déli-
» cates préparent les médicamens, tandis que
» la consolation coule de leur bouche persua-
» sive ».

Ah! sensibles Créoles, voilà le vrai bonheur, la vraie gloire; voilà le moyen de vous montrer dignes des vues de la nature, de vous immortaliser, vous et vos respectables familles, dans la mémoire des âges, et de tous les êtres commisérans qui en formeront la population innombrable.

§. III. *Mulâtres.*

L'agrément des formes, l'intelligence, le goût du repos, et l'amour du plaisir, caractérisent les individus de cette classe; ne rien faire, ne travailler que lorsque le besoin devient impérieux, cesser dès qu'il est rempli; danser, monter à cheval, et se livrer à la volupté; voilà le bonheur suprême de l'homme de couleur, et son unique occupation.

Excellent soldat, d'une intrépidité à toute épreuve, comme tant d'exemples l'ont prouvé, il affronte tous les dangers, gravit nus-pieds les rochers aigus et brûlés des ardeurs du soleil, vit

de peu, excelle au maniement des armes, s'en sert avec une adresse étonnante, se plie à la dicipline pendant le jour, mais veut être maître de sa nuit, et reprend sa liberté, dès que l'ombre et le plaisir sont descendus sur la terre.

En temps de paix, le Mulâtre aime la parure; il fait grand cas de la veste, et du pantalon de toile fine, du chapeau retapé, ainsi que des mouchoirs de tête et de col. Presque sans barbe, il paroît long-temps jeune, jusqu'à ce que le blanc de ses yeux jaunissant, décèle les progrès des années, et trahit sa vanité ridicule.

§. IV. *Mulâtresses.*

Tout ce que la nature accorde de charmes aux séduisantes Créoles blanches, à l'éclat du teint près, elle semble prendre plaisir de le prodiguer aux Mulâtresses: même élégance de forme, même caractère de traits, même expression dans les regards, même aisance de la démarche, et sur-tout même paresse, même nonchalance dans toutes les actions, jusqu'à ce que l'éclair du plaisir venant l'animer, produise l'explosion du volcan.

Une Mulâtresse paroît un être empreint et pétri de volupté; sur le front d'une de ces prêtresses du plaisir, on pourroit graver le vers fa-

meux dont un de nos plus célèbres Tragiques a pris l'idée dans Horace :

C'est Vénus toute entière à sa proie attachée. (*)

Sans prétendre tracer ici le tableau cynique des fêtes du *Paphos* des Antilles, je me contente de répéter, après un homme qui s'est trouvé à portée d'être bien instruit de ses odieux mystères : *Il n'est rien que l'imagination la plus enflammée puisse concevoir, qu'une Mulâtresse n'ait pressenti, deviné, accompli.*

Le luxe de ces *Laïs*, depuis 1770 sur-tout, ne connoît plus de bornes, et on assure qu'il est impossible de s'en faire une idée. Les plus belles, les plus riches productions de l'Inde, en mousselines, étoffes et toiles, sont réservées pour leurs parures ; elles y ajoutent de riches dentelles, et des bijoux dont la multiplicité, plus que le genre, augmente la valeur ; et tout cela est si prodigué par les libéralités de l'amour, que plusieurs de ces femmes pourroient changer d'ajustement et de décoration, chaque jour de l'année.

Ce détail, fort abrégé, suffit pour faire imaginer les tourmens affreux que la jalousie et la tendresse outragées font naître dans le cœur des Créoles blanches ; car il faut remarquer que le plaisir le plus

(*) *In me tota ruens Venus,*
Cyprum deseruit. . . .
HORAT. Lib. I. Od. XIX.

touchant d'une Mulâtresse favorisée par la nature, et son triomphe le plus doux, c'est d'arracher, à force de caresses et de lubricité, le jeune amant des bras d'une épouse charmante, adorée, qui faisoit la joie et la félicité de ses jours, pour l'attacher à son char, pour humilier sa sensible compagne, lui faire sentir l'ascendant de ses charmes, la supériorité de son mérite, et faire trophée de sa victoire, aux yeux de toute la Colonie.

ARTICLE XII.

Epoque de la première culture des principales denrées de la Colonie Française de Saint-Domingue.

J'ai observé, page v, que la culture des cannes à sucre originaires des Indes orientales, et apportées des *Canaries* à l'île Espagnole, remonte jusqu'à l'année 1506. On peut juger des immenses succès de cette plantation, lorsqu'on se rappelle qu'en 1775, la France reçut de ses seules possessions de Saint-Domingue, qui ne sont que le tiers de l'Ile, un million deux cent trente mille six cent soixante-treize quintaux de sucre, qui valurent 44,738,139 liv. 2 s. 2 d.

Le cacao paroît indigène d'un petit Archipel découvert par Colomb, en 1504, et dont il nomma l'île principale *los Guanajos*, située à douze lieues du Cap *Honduras*. L'Amiral ayant

BIBLIOTHÈQUE

rencontré un canot monté par des hommes, et des femmes du peuple de ce parage, trouva dans ce petit bâtiment un fruit qu'ils nommoient *cacao*, et dont ils paroissoient faire grand cas, puisqu'ils en composoient un breuvage qui leur servoit de nourriture, de boisson, et que d'ailleurs, il leur tenoit lieu de monnoie.

M. d'Ogeron fit, le premier, planter des cacoyers dans la paroisse du *Port-de-Paix*, en 1666. Mais il ne paroît pas qu'ils y aient prospéré. Tous ceux qu'on cultiva, quelque temps après, dans les autres quartiers de l'Ile, ayant péri, en 1736, l'habitation *Spechbach*, dans la plaine *des Abricots*, paroisse, dite aujourd'hui *Dalmarie*, fut la première qui replanta le cacao. C'est là qu'on en voit les plus beaux arbres, qui ont jusqu'à vingt-cinq et trente pieds de hauteur.

En 1775, la Colonie française de Saint-Domingue exporta cinq mille sept cent quatre-vingt-sept quintaux soixante-quatre livres de cacao, qui valurent 405,134 liv. 16 s.

Le coton indigène de l'Amérique, fut trouvé à l'une des *Lucayes*, première découverte de Colomb, dans le Nouveau Monde. Les habitans fort étonnés de l'apparition des Espagnols, s'empressèrent de les combler de présens, parmi lesquels étoient des perroquets, des nattes de

coton, dont les envoyés parurent faire un cas particulier, et qui servoient aux insulaires à construire leurs lits et leurs hamacs.

En 1684, tous les planteurs, comme de concert, firent arracher tous les cotonniers, et renoncèrent à cette culture. Ils prétendoient alors qu'un nègre ne pouvoit pas, en un an, filer assez de coton pour dédommager son maître du déboursé de l'achat, et de son entretien. Les choses ont bien changé depuis, et la filature s'est bien perfectionnée, puisqu'en 1775, les possessions de Saint-Domingue produisirent vingt-six mille huit cent quatre-vingt-douze quintaux quatre-vingt-deux livres de coton, valant 6,723,203 liv.

A la culture du coton succéda bientôt, dans la Colonie, au temps dont je viens de parler, celle de l'indigo. J'ai remarqué, page ciij, que M. Ducasse instruisant le ministre, en 1694, du succès prodigieux de cette denrée à Saint-Domingue, l'assuroit que, non seulement elle pouvoit fournir le royaume, mais encore en vendre à ses voisins. En 1775, elle donna dix-huit mille quatre-vingt-six quintaux vingt-neuf livres d'indigo, estimées 15,373,346 liv. 10 s.

On pardonnera, sans doute, à un homme-de-lettres, amateur passionné du café, de s'arrêter un moment sur cette divine production, dont la liqueur parfumée, délices du palais, stimulant

de l'imagination, nectar de la mélancolie, charme des cœurs délicats et sensibles, est un des plus doux bienfaits de la nature à ses enfans chéris.

Originaire de la fertile Arabie, fruit précieux des émanations ambrées que le soleil verse avec complaisance, entre les heureux tropiques, le café fut apporté de l'Yémen en Europe par les Hollandais, vers 1690, et aussitôt transporté à l'île de Java, où l'on en commença la culture.

M. Pancras, Bourguemestre-Régent d'Amsterdam, et Intendant du jardin des plantes de cette ville, envoya, en 1714, un caféyer au Roi, qui le donna au Jardin des plantes de sa capitale; on l'y vit fleurir, fructifier, et porter des semences en maturité, qui ont produit plusieurs autres caféyers, dès la même année.

Cependant les Hollandais cultivoient seuls, en grand, le café dans les Colonies orientales, lorsqu'en 1720, un bon citoyen entreprit d'en enrichir les Antilles Françaises, et réussit bien au delà de toutes ses espérances.

L'immortel Déclieux, alors Capitaine d'infanterie, et Enseigne de vaisseau, depuis Capitaine des vaisseaux du Roi, et Grand'croix de l'ordre militaire de Saint-Louis, s'étant procuré, par le crédit de M. Chirac, médecin, un jeune pied de

caféyer, élevé de la graine de celui du Jardin du Roi, s'embarque avec son trésor pour la Martinique. Voici, dans l'extrait d'une lettre de M. Déclieux à M. Aublet, en date du 22 février 1774, le détail de cette heureuse aventure.

« Dépositaire de cette plante si précieuse, je » m'embarquai avec la plus grande satisfac- » tion.... Ce dont je me souviens parfaitement, » c'est que la traversée fut longue, et que l'eau » nous manqua tellement, que, pendant plus » d'un mois, je fus obligé de partager la foible » portion qui m'étoit délivrée avec ce pied de ca- » féyer, sur lequel je fondois les plus grandes » espérances et qui faisoit mes délices. Il avoit » un besoin pressant de secours, à cause de son » extrême foiblesse, *n'étant pas plus gros qu'une* » *marcotte d'œillet.*

» Arrivé chez moi, mon premier soin fut de » le planter avec attention, dans le lieu de mon » jardin le plus favorable à son accroissement. » Quoique je le gardasse à vue, il pensa m'être » enlevé plusieurs fois; de manière que je fus » obligé de le faire entourer de piquans, et d'y » établir une garde jusqu'à sa maturité. Le suc- » cès combla mes espérances; je recueillis en- » viron deux livres de graines que je partageai » entre toutes les personnes que je jugeai les plus » capables de donner des soins convenables à la » prospérité de cette plante.

» La première récolte que produisirent les » plants provenus de cette graine fut très-abon- » dante. Par la seconde on se trouva en état d'en » étendre prodigieusement la culture.

» Mais ce qui favorisa singulièrement sa mul- » tiplication, c'est que, deux ans après, tous les » arbres de cacao du pays, qui faisoient l'occu- » pation et la ressource de plus de deux mille » habitans, furent déracinés, enlevés, et radi- » calement détruits par le plus terrible des ou- » ragans, qui fut accompagné d'une inondation » qui submergea tout le terrain où ces arbres » étoient plantés.

» Ce terrain fut, sur-le-champ, employé avec » autant de vigilance que d'habileté, en planta- » tion de caféyers, qui firent merveille, et » mirent les cultivateurs en état de le répandre, » et d'en envoyer à Saint-Domingue, à la Gua- » deloupe, et aux autres îles adjacentes, où, de- » puis, il a été cultivé avec le plus grand suc- » cès ».

En 1775, la Colonie de Saint-Domingue envoya en France quatre cent cinquante-neuf mille trois cent trente-neuf quintaux quarante-une liv. de café, qui valurent 21,818,621 liv. 19 s. 6 d.

Voilà l'opulente, voilà l'innombrable postérité de la foible tige de café portée, avec tant de

zèle, et de si grandes privations, à la Martinique par M. Déclieux. Il est impossible, à ce spectacle, de ne pas demander où existe le monument de gratitude, que le commerce colonial a consacré à la mémoire de l'homme auquel il est redevable d'une de ses branches presque la plus riche, et la plus étendue. Ah! quel doit-être l'étonnement de notre siècle, en apprenant que les Colonies oublièrent leur bienfaiteur, presqu'au moment de sa mort arrivée en 1786, à l'âge de quatre-vingt-sept ans!

En vain, un colon estimable du *Port au Prince* proposa, l'année suivante, au mois d'août 1787, une souscription pour ériger une statue au *père du café* aux Antilles. *J'ai honte de le dire*, ajoute le citoyen Moreau de Saint-Méry, *la souscription n'eut que dix-sept approbateurs, votant pour* QUATRE MILLE TRENTE-DEUX LIVRES : et cependant, comme on vient de le voir, dix ans auparavant, Saint-Domingue avoit recueilli pour plus de VINGT-UN MILLIONS de ce café, qu'elle ne doit qu'à M. Déclieux : et cependant la Hollande a décerné une statue au citoyen qui a enrichi le commerce national, en trouvant l'art de saler le hareng!

Français, il est temps encore d'honorer les fastes du commerce ; c'est à vous qu'il est réservé de remplir le devoir de vos pères, et de réparer

les

leur oubli. La reconnoissance vous montre le tombeau de l'homme qui enrichit vos familles : que bientôt, à vos ordres, les arts s'empressent de le faire servir de base à l'image glorieuse du cultivateur dont vous goûtez les bienfaits; qu'à cette vue l'Europe applaudisse au progrès de la philosophie du goût et des vertus patriotiques au sein de la République triomphante!

CHAPITRE II.

Statistique de l'Ile de Saint-Domingue.

Dans la partie de la mer du Nord, qui est renfermée entre les huit et les vingt-huit degrés d'élévation du pole, s'étend en longitude, depuis les deux cent quatre-vingt-treize jusqu'à trois cent seize degrés, on trouve une quantité progieuse d'îles de toutes grandeurs, auxquelles on a donné le nom d'*Antilles*. Celle de Saint-Domingue, après la Jamaïque, est la plus considérable et la plus étendue.

Cette Ile, ainsi que je l'ai dit, a cent soixante lieues de long, sa largeur moyenne est à peu près de trente, et son circuit de trois cent cinquante, ou de six cents dans le développement de toutes ses anses. Elle est coupée dans toute sa largeur, de l'est à l'ouest, par une chaîne de montagnes, d'où l'on a tiré une immense quantité d'or, jusqu'au moment où le continent de l'Amérique a offert aux Espagnols des mines plus précieuses et plus abondantes.

En approchant de la partie Espagnole de Saint-Domingue, le voyageur ne découvre qu'un amas

informe de terres entassées, couvertes d'abres et fréquemment découpées, vers la mer, par des baies, et des promontoires; mais les délicieuses émanations des fleurs d'orangers, de citroniers, et d'acacias, que les vents lui portent sans cesse, du fond des bois semés de ces arbres odorans, semblent venir le dédommager de la triste perspective qui d'abord avoit frappé sa vue.

Quoique infiniment mieux cultivée, la partie Française ne présente pas un tableau plus agréable. Une certaine uniformité de ciel, de culture, de couleurs, et de bâtimens, n'offre rien qui anime la scène, en la diversifiant. Cependant lorsqu'on arrête ses regards sur la partie du nord, couverte des plus riches plantations, depuis les côtes de l'Océan jusqu'au sommet des collines, on ne peut se lasser d'admirer ce charmant paysage.

Les chaleurs sont toujours vives dans la plaine; la température des vallons est relative à leur ouverture à l'orient ou à l'occident; et par-tout, l'air brûlé, pendant le jour, des rayons du soleil, est humide, et souvent froid, dès que l'astre a disparu de l'horizon. La grande différence de l'atmosphère se fait sentir sur les montagnes; le thermomètre y est à dix-sept degrés à l'ombre, tandis qu'à la même exposition, il est à vingt-cinq, dans la plaine.

Peu de régions, sur le globe, sont plus arrosées que celle de Saint-Domingue, et cependant il ne s'y trouve pas une seule rivière que les chaloupes puissent remonter plus d'une lieue, et où la marée monte plus de trois pieds; elles sont toutes guéables en certaines saisons, sans en excepter l'*Artibonite*, qu'on appelle la Grande rivière.

L'Artibonite prend sa source dans les montagnes de Cibao, et grossi du tribut d'une multitude de rivières et de ruisseaux qu'elle rencontre, cette espèce de fleuve arrive à la frontière française, traverse le Mirebalais, où, augmenté de nouvelles eaux qui se jettent dans son sein, il court, à travers la plaine de son nom, se précipiter dans la mer. Son cours est d'environ soixante lieues, dont vingt-cinq sur le territoire Français. De novembre en mai, l'Artibonite n'a que deux ou trois pieds de profondeur; mais, dans la saison pluvieuse, de mai en novembre, elle s'élève prodigieusement, et quelquefois surmontant ses acores élevés de vingt-un pieds, et des digues en sus qui en ont dix, elle se répand dans toute la plaine.

L'Ester, la plus considérable après l'Artibonite, sortant des montagnes du *Cahos*, s'élève vers le nord, arrive à la mer fort abondant, et peut déborder en temps de pluie, presque à sec dans les autres saisons.

Le Cabeuil descend de la crête des montagnes au nord de celle du *Cahos*, et va perdre son nom dans les flots de l'Ester, après avoir reçu ceux de la rivière du morne Rouge.

La Rivière a l'Inde prend naissance au sommet de la montagne de la *Coupe à l'Inde*, nord-ouest de la paroisse de la Petite rivière, et se jette dans l'Ester.

La Source a l'Inde, venant des environs du morne du *Cabeuil*, va tomber dans la *Rivière à l'Inde*, avant que celle-ci ne rencontre l'Ester. Ses eaux, ainsi que celles ou elle va se perdre ne tarissent jamais.

La Marécageuse, formée comme la précédente par les versemens du morne de son nom, va également s'abîmer dans l'Ester.

La petite Rivière qui court dans l'Artibonite, n'est qu'une dérivation de l'Ester, et tarit régulièrement comme elle.

La Ravine de Jean Adam, formée par des sources peu considérables, absolument taries dans les temps secs, est plus au sud, et près de la fourche de la Crête à *Pierrot*. Cette Ravine, durant les pluies, cesse, et à la chute des eaux des mornes voisins, s'élève en deux heures, de cinq à six pieds, se répand avec rapidité, et va mêler ses ondes turbulentes à celles de l'Artibonite.

La Rivière Espagnole, encore plus au midi, prend sa source dans les mornes du *Figuier Maudit*, et de la *Plaine de Chaux*, se jette dans l'Artibonite, grossit et tarit comme *la Ravine à Jean-Adam.*

La Rivière des Verettes sort des hautes montagnes qui séparent les paroisses des *Verettes* ou *Mirebalais*, de *Saint-Marc*, et de *l'Arcahaye.* En tout temps ses eaux sont pures, et salubres.

Le Tapion, à trois lieues vers l'ouest de la précédente, n'est qu'un torrent assez abondant, qui tarit vers le mois de janvier.

La Rivière Salée est exactement une espèce de bras de mer, qui hausse et baisse comme la marée qu'il reçoit. Il sort presque de la rive gauche de l'Artibonite, et après avoir reçu les eaux de plusieurs sources; il va gagner la mer, en parcourant environ quatre lieues et demie, en ligne droite.

La Rivière du Massacre, en castillan, *Daxabon*, tire son nom des flots de sang versés sur les bords par ses anciens Flibustiers, et les Espagnols, se disputant ce malheureux territoire. Depuis le traité des Limites, du 3 juin 1777; son cours marquoit la séparation de la partie Française d'avec celle de la couronne d'Espagne. Cette

rivière se décharge dans la mer à quelques lieues à l'est du Fort Dauphin.

Dans le dessein de donner au lecteur une idée nette et précise de la Statistique du continent de Saint-Domingue, je considèrerai, dans des sections séparées, ce qui est relatif aux parties *Française* et *Espagnole*.

PREMIÈRE SECTION.

Partie Françoise de St.-Domingue.

La colonie française de Saint-Domingue est naturellement divisée en trois parties principales. Celle du nord, de l'ouest, et du sud; et c'est la distribution simple et claire à laquelle se voient arrêtés tous ceux qui ont parlé de cette riche propriété de notre Nation. Vingt-une paroisses au nord, quinze à l'ouest, et dix au sud, forment les démarcations politiques; il est donc indispensable de parcourir, le plus rapidement que possible, ces divers arrondissemens, et d'en indiquer les similitudes, ou les différences essentielles.

ARTICLE PREMIER.

Partie du nord de l'Ile.

Ouanaminthe, au sud-est de la ville du Fort Dauphin, contient d'excellentes sucreries, dans toute la partie qui avoisine la rivière du *Massacre* qui séparoit ci-devant les possessions Française et Espagnole. L'autre partie, celle des montagnes de la Mine, est plantée en café, où il prospère d'une manière admirable. La partie du

quartier de *Mirabout*, qui dépend du précédent, offre des sucreries qui peuvent le disputer aux meilleures de l'île, aux environs de la même rivière du *Massacre*.

Population, 280 blancs, 270 affranchis, et environ 7,000 esclaves. *Milice*, en deux portions égales, l'une de blancs, l'autre de gens de couleur. *Culture*, 25 sucreries, qui produisent annuellement 4 milliers et demi de sucre blanc.

Le FORT-DAUPHIN a quelques fortifications ; son terroir, mélangé de toutes les qualités, offre des sucreries d'un grand rapport, dans la partie arrosée par la rivière des *Roches*, le *Manifeta*, la *Malric*, et la rivière *Marion*.

Population, 700 blancs, 600 affranchis, environ 9,000 esclaves. *Milice*, 206 blancs, et 1,070 nègres. *Culture*, 17 sucreries, produisant 3 millions de sucre terré, et 1 et demi de sucre brut ; quelques foibles indigoteries, et de grandes cafeteries.

TERRIER-ROUGE. Une longue et vaste savane naturelle ; quatre ou cinq sucreries médiocres dans le Terrier-Rouge proprement dit, excellentes et fort multipliées dans le voisinage de la mer, forment toutes les richesses de cette paroisse.

Population, 240 blancs, 160 affranchis, 4,500 esclaves. *Milice*, 90 blancs, et 60 mulâtres, ou nègres libres. *Culture*, 20 sucreries ; plus de 3 millions de sucre.

Le TROU, paroisse considérable, riche en café, et cannes à sucre ; elle est arrosée par une rivière qui la divise en plusieurs petits quartiers susceptibles d'amélioration.

Population, 360 blancs, 240 affranchis, 10,000 esclaves. *Milice*, 176 blancs, et 70 hommes de couleur. *Culture*, 33 sucreries ; plus de 5 milliers de sucre blanc ; 150 cafeteries.

LIMONADE, un des cantons les plus fertiles en denrées commerciales, sur-tout dans le terrain circonscrit entre le *Fossé*, la *Grande-Rivière*, et la mer ; c'est sans contredit la meilleure terre de la Colonie. Mais on craint que les débordemens de la rivière ne détruisent un jour cet excellent jardin, en unissant ses eaux turbulentes à celles du *Fossé*.

Population, 450 blancs, 500 affranchis, 1,300 esclaves. *Milice*, 2,900. *Culture*, 37 sucreries ; huit millions de sucre ; 7 guildiveries, ou manufactures à tafia ; 160 cafeteries.

Quartier MORIN, ou SAINT-LOUIS. La fécondité du terroir, et le grand nombre de sucreries, rendent ce quartier infiniment précieux. La partie voisine de la montagne appelée *Morne-Pelé*, est très-aride, à l'exception d'un petit endroit fertilisé par les eaux de la *Grande-Rivière*.

Population, 204 blancs, 95 affranchis, et 7,000 nègres. *Milice*, 118. *Culture*, 32 sucre-

ries ; 9 millions de sucre, le plus beau de la partie du nord.

GRANDE-RIVIÈRE. Son terroir, gras et fécond, cultivé en café, indigo, et sucre, seroit très-estimé, si on ne craignoit qu'il ne devînt un jour la victime d'une rivière qui, tombant du sommet d'une montagne, menace de l'entraîner ou de l'engloutir.

Population, 650 blancs, 1,950 affranchis, 9,500 esclaves. *Milice*, 500. *Culture*, 3 sucreries ; 329 cafeteries, 3 indigoteries ; une cotonnerie.

Le DONDON. Grand entonnoir formé par une enceinte de hautes montagnes ; on y cultive surtout le café, dont l'arbrisseau s'acclimate mieux dans un terrain resserré, que la racine de l'indigo. Quoique la terre y soit fraîche, il n'a point dégénéré de sa première fécondité.

Population, 600 blancs, 200 affranchis, 9,000 esclaves. *Milice*, 300 hommes libres. *Culture*, 1 indigoterie ; 1,219 cafeteries, dont le produit est évalué à 6 millions de notre monnoie.

La PETITE-ANSE. Paroisse en plaine, abondante en sucreries, parfaitement bien cultivée, et arrosée de plusieurs eaux qui augmentent sa fertilité naturelle.

Population, 117 blancs, 53 affranchis; 4,642 esclaves. *Milice*, 74. *Culture*, 32 sucreries; près de 7 milliers de sucre blanc.

Plaine du Nord. Culture de l'indigo dans la plaine, et du café dans les Mornes. Terroir admiracle, malheureusement trop noir en quelques endroits; il produit des cannes trop précoces, et qui ne parviennent jamais à une parfaite maturité.

Population, 92 blancs, 28 affranchis, 2,500 esclaves. *Milice*, 70. *Culture*, 24 sucreries, donnant 4 millions de sucre; 3 indigoteries; 23 cafeteries, et 2 guildiveries.

Cap-Français. Au lieu de faire la description de la Métropole de Saint-Domingue, qui, il y a peu de temps, voyoit dans ses murs tous les principaux dépositaires de l'autorité publique dans la Colonie, tant militaire, que nautique et judiciaire, nous n'avons aujourd'hui que des larmes à verser sur des cendres infortunées, jusqu'à ce que le courage des habitans, le retour de l'ordre, la richesse des productions, le secours des lois, et les bienfaits du Gouvernement, aient rendu à cette ville dévorée par les flammes, l'existence et la splendeur que la révolte et l'insubordination lui ont enlevées.

On vante l'emplacement de sa rade établie par la nature, pour recevoir les riches productions des contrées voisines. Ouverte aux seuls vents du

nord-est, elle n'en peut recevoir aucun dommage, son entrée étant semée de récifs, contre lesquels vient se briser l'impétuosité des vagues.

La plaine, qui s'étend jusqu'à la mer, se couronne au sud d'une chaîne de montagnes peu élevées, et la plupart fort coupées d'intervalles, où l'on voit quelques plantations de café. Il ne réussit pas beaucoup dans les mornes de la partie occidentale du Cap, à cause de la brise qui dessèche le pied des arbrisseaux.

Population de la ville et de la paroisse, d'après le recensement de 1788, 2,738 blancs, 1,264 affranchis, 8,147 esclaves; total 12,151, non compris la garnison. La population du port, d'après le terme moyen de 170 bâtimens qui mouillent ordinairement dans sa rade, est environ 900 hommes. *Milice*, 1600. *Culture*, la sucrerie de Breda est la seule de cette paroisse dont la plaine est un vaste et magnifique jardin de vivres.

L'Acul. De bonnes sucreries, et quelques médiocres; des montagnes fertiles en café, et vivres de toute espèce; une rivière assez considérable, nommée la *Rivière-Salée*, traverse ce quartier. Les Salines, où l'on a placé des cannes à sucre, forment des terrains d'une fertilité étonnante; preuve, sans réplique, que les eaux de la *Rivière-Salée*, quoique mêlées avec celles de la mer, et

dont il seroit facile de faire circuler des canaux dans ce terrain, loin de nuire aux productions, en favoriseroient le développement et l'abondance.

Population, 215 blancs, 200 affranchis, 5,000 esclaves. *Milice*, 120. *Culture*, 17 sucreries; 3 millions de sucre blanc; mais non de première qualité; 7 guildiveries; 100 cafeteries.

Le Limbé. Un des meilleurs terrains de l'Ile en sucreries, café, et indigo; mais trop abondamment arrosé, d'où résulte un sol humide, et qui se refuse à la culture de plusieurs productions très-utiles.

Population, 300 blancs, 200 affranchis, 5,000 nègres, *Milice*, 250. *Culture*, 22 sucreries; 4 millions 500 milliers de sucre blanc; 124 cafeteries; 13 indigoteries.

Plaisance. Quartier séparé du Haut-Limbé par des montagnes d'un accès difficile; sa terre est grasse, féconde, d'un rouge assez vif, et riche en café et en indigo.

Population, 600 blancs, 230 affranchis, 6,600 esclaves. *Milice*, 150, dont un peu plus de la moitié sont blancs. *Culture*, 32 indigoteries, produisant 34 à 40 milliers d'indigo; 180 cafeteries, donnant 3 millions de café.

Port-Margot, près du Bas-Limbé, a quelque

distance de la mer. Le terrain de cette paroisse, arrosée par une rivière rapide, dont les débordemens sont presque journaliers, partage l'humidité de celui du Limbé, et se trouve beaucoup plus propre à l'indigo et au café, qu'au sucre.

Population, 366 blancs, 184 affranchis, 5,500 esclaves. *Milice*, 80. *Culture*, 8 sucreries; 15 indigoteries; 119 cafeteries; guildiveries.

Le BORGNE, quartier montagneux, qui offre néanmoins quelques plateaux d'une terre fraîche propre au café, substitué par les habitans à l'indigo, qu'une trop grande fraîcheur empêchoit d'acquérir assez de maturité.

Population, 412 blancs, 282 affranchis, 5,742 esclaves, *Milice*, confondue dans celle du Cap. *Culture*, 2 indigoteries; 117 cafeteries.

PETIT SAINT-LOUIS. Paroisse voisine du quartier Sainte-Anne, le long de la mer, également propre au café et à l'indigo.

Population, 340 blancs, 330 affranchis, 4,200 esclaves. *Culture*, 25 indigoteries, donnant 80 milliers d'indigo; 60 cafeteries, produisant 1,500 milliers de café.

PORT-DE-PAIX. La ville est assez peu considérable, et son terroir est composé de plusieurs

petits cantons, la plupart cultivés en indigo. Quelques endroits le sont en café et en vivres; très-peu en coton. On trouve aussi, dans de petites plaines, des cannes à sucre.

Ce quartier a été défriché par les habitans de la *Tortue*, dont il est voisin, et qui, abandonnant le sol ingrat de cette île, vinrent faire, au continent de Saint-Domingue, des établissemens plus avantageux. La difficulté que l'on trouve de tout côté pour aborder cette paroisse, l'a isolée du reste de la Colonie, avec laquelle il seroit facile de faire communiquer son terrain, au moyen de quelques travaux qui procureroient la facilité des abords et exportations.

Population, 450 blancs, 130 affranchis, et 1,972 esclaves. *Milice*, 194 blancs, et 130 affranchis. *Culture*, 6 sucreries, 32 cafeteries, donnant 3 millions 600 milliers d'un café très-estimé; 71 indigoteries.

JEAN-RABEL. Cette paroisse, séparée du Port-de Paix par des lieux presque déserts, le long des côtes de la mer, cultive du coton, de l'indigo, un peu de café, et du tabac abandonné aux nègres, et qui n'entre point dans le commerce.

Population, 800 blancs, 400 affranchis, 9,000 esclaves. *Milice*, 300, la plupart affranchis. *Culture*; il est peu d'endroits dans la Colonie, où l'on recueille autant d'indigo, et d'une aussi

aussi belle qualité ; une seule sucrerie, établie en 1774, occupe 500 nègres.

Mole Saint-Nicolas. Cette ville, nouvellement bâtie, a été placée au fond d'une baie, en face de la pointe orientale de l'île de Cuba. Le port que M. d'Estaing y a fait construire, en 1766, est protégé par de bonnes fortifications, qui le mettent à l'abri de toute insulte.

La nécessité seule de défendre ce môle a pu faire naître l'idée de fonder une ville sur un endroit environné de montagnes pelées, et d'un terroir d'une telle aridité, que, jusqu'à présent, on n'a pu s'y occuper d'aucune culture que de celle d'une très-petite quantité de coton, de café, et d'indigo.

Population, 614 blancs, 46 affranchis, 839 esclaves. *Milice*, 147 blancs, et quelques hommes de couleur. *Culture*, une quantité infiniment petite d'indigo, de café, et de coton.

Gros-Morne. Cette paroisse tire son nom d'une montagne très-élevée, dont le sommet offre un plateau, au milieu duquel est un petit lac qui ne tarit jamais. La région, depuis le haut jusqu'à la moitié, n'est qu'une rocaille inculte et stérile ; le reste, la base, et ses vastes embrassemens, se composent d'un sol très-fertile, et parfaitement cultivé en café et indigo. Ce quartier est entre le Port-de-Paix et les Gonaïves.

Population, 450 blancs, 280 affranchis, 44,000 nègres. *Milice*, 100 blancs, et 90 affranchis. *Culture*, 90 indigoteries, donnant, les bonnes années, de 70 à 80 milliers d'indigo; 30 cafeteries, peu considérables.

ARTICLE II.

Partie de l'Ouest de l'Ile.

Les GONAÏVES, entre le *Gros-Morne*, *Plaisance*, et *Saint-Marc*, est un terrain uni, naturellement aride, et rarement arrosé par la pluie. On y trouve quelques endroits extrêmement favorables à la culture du sucre, du café, de l'indigo, et du coton; les plantations de ces denrées, depuis dix ans, ont rendu bien au-delà des espérances. L'acajou y est très-beau et assez commun.

Sa baie vaste, bien située, abritée des vents du nord, peut être très-utile à la navigation, vers l'ouest et le sud. Le port très-commode pourroit être facilement garni de fortifications.

Une église paroissiale, un presbytère, et quelques mauvaises cases composent le bourg et son habitation, établie au bord de la mer dans un terrain sec et sablonneux.

Population, 940 blancs, 750 affranchis, 7,500 esclaves. *Milice*, 196 blancs, et 140 af-

franchis. *Culture*, 3 sucreries, 134 indigoteries, 140 cafeteries, 14 cotonneries.

Saint-Marc, borné par les *Gonaïves*, la *Petite Rivière*, les *Verettes*, l'*Arcahaie*, et la mer. Quoique fort sec, ce terrain est cultivé en coton, sucre, et indigo. On recueille dans les montagnes une quantité prodigieuse de café.

La ville, située dans une position riante, assez peuplée, et fort commerçante, est formée de cinquante-quatre maisons bâties la plupart en pierres de taille, extraites des montagnes qui la couronnent, en forme de croissant.

La baie est exposée aux vents du nord, qui souvent forcent les navires de dérader et de chasser sur leurs ancres.

Population, 1,530 blancs, 900 affranchis, 13,035 esclaves. *Milice*, 440. *Culture*, 16 sucreries, 420 indigoteries, 114 cotonneries, 143 caferies.

Petite rivière de l'Artibonite. Cette paroisse, qui a environ quinze lieues de longueur sur quatre à cinq de largeur, tire son nom de la rivière qui, après l'avoir arrosée, va se perdre dans les eaux limoneuses et fécondes de la grande rivière de l'*Artibonite*. On cultive dans la plaine le sucre, l'indigo, le coton, et du café dans les montagnes.

La rivière d'Ester abonde en Caïmans, animaux amphibies, qui ont jusqu'à vingt-cinq pieds de longueur, et paroissent sur-tout très-friands de la chair des Nègres assez imprudens pour aller s'y baigner.

Un presbytère, une auberge, douze maisons, occupés la plupart par des gens de couleur, composent ce village.

Population, 940 blancs, 840 affranchis, 23,184 esclaves. *Milice*, 300 blancs et 300 nègres, ou mulâtres. *Culture*, 20 sucreries, 410 indigoteries, 126 cotonneries, 140 cafeteries, 3 guildiveries.

NOTRE-DAME DES VERETTES, circonscrite par la *Petite Rivière*, le *Mirebalais*, l'*Arcahaye*. Ce quartier a environ six lieues de longueur; mais sa largeur n'est pas considérable. La plaine abonde en sucre et indigo, le pied des montagnes en coton, et leur pente en café.

Douze cabanes, presque toutes habitées par des Nègres, composent ce bourg et la paroisse.

Population, 665 blancs, 900 affranchis, 8,911 esclaves. *Milice*, 200 blancs, 340 gens de couleur. *Culture*, 14 sucreries, 214 indigoteries, 57 cotonneries, 70 cafeteries, 3 guildiveries.

L'ARCAHAYE. Ce canton formé de trois quartiers qui sont les *Vases*, l'*Arcahaye*, et le *Bou-*

cassin, est borné par le *Mirebalais*, *Saint-Marc*, le *Cul-de-Sac*. Son terroir excellent, et depuis 1742, parfaitement arrosé, est couvert de très-belles sucreries, admirablement cultivées à l'intérieur des montagnes, dont le défrichement augmente tous les jours, et produit beaucoup de café et quelques cotons.

Trente maisons, la plupart à des gens de couleur; une très-belle place d'armes, et une église en pierres de taille, que la négligence des habitans a mise hors de service; tel est l'état de ce petit bourg.

Population, 702 blancs, 574 affranchis, 17,241 esclaves. *Milice*, 200 blancs, 190 affranchis. *Culture*, 48 sucreries, 49 indigoteries, 24 cotonneries, 68 cafeteries, 14 guildiveries.

Cul-de-Sac. Cette paroisse, l'une des plus importantes et des plus considérables de la Colonie, est bornée par les terres Espagnoles, les *Cayes-Jacmel*, le *Port-au-Prince*, et le *Mirebalais*. La plaine du *Cul-de-Sac* a environ huit lieues de longueur sur cinq dans sa plus grande largeur. La fertilité de ce canton, dont les habitations sont immenses, varie d'après le plus ou moins d'arrosemens que ses terrains reçoivent. On les divise en quatre lisières.

La première, au nord, présente des roches arides, des pierres calcaires, du bois de char-

pente, des palmistes à vin, une espèce d'aloës, et des habitations en café dans les vallons voisins.

La seconde, au sud, n'est qu'un marécage inculte; les pâturages y sont excellens, et les bêtes à cornes très-grasses.

La troisième forme le reste de la plaine, qui est très-bien cultivée. Les sucres bruts sont d'une grande beauté, quoiqu'un peu salés, ce qui n'ôte rien de leur prix. On y trouve d'excellens moutons, et quantité de volailles.

La quatrième, sur le penchant septentrional des montagnes, est un séjour délicieux; la terre y est très-féconde en toute espèce de denrées coloniales, et en plants potagers.

Le bourg appelé la *Croix des Bouquets*, à trois trois lieues du Port-au-Prince, est bâti dans une plaine, traversée de plusieurs canaux qui fertilisent les habitations. On y compte une centaine de maisons éparses çà et là, la plupart occupées par des gens de couleur. Le fameux tremblement de terre, en 1770 a très-endommagé ce bourg, dont la belle église fut alors renversée de fond en comble.

Population, 1,000 blancs, 700, affranchis, 30,000 esclaves. *Milice*, 300 blancs, 120 affranchis. *Culture*, 94 sucreries, 112 cafeteries, 20 cotonneries, 18 guildiveries.

Mirbalais. Quartier enclavé dans des montagnes d'un difficile accès, entre les terres Espagnoles, le *Cul-de-Sac*, et l'*Arcahaye*. On y trouve beaucoup d'habitations en indigo principalement, et d'un revenu très-considérable. La plaine des Sarrasins, la plus agréable du quartier, en produit de très-beau, et en grande quantité. Le Boucan carré se cultive en café, tabac, et coton; on les récolte aussi dans les autres quartiers de la paroisse. Le sol est très-propre au sucre, mais l'exportation éprouveroit des difficultés insurmontables.

Le village est situé sur un plateau. Au centre du quartier, on voit une très-belle place d'armes, ombragée d'un double rang d'arbres, et une église qui, quoique fort légèrement endommagée par le tremblement de terre de 1770, et sans aucune apparence de danger, a été abandonnée par le curé et les habitans.

Population, 890 blancs, 1,200 affranchis, 1,100 esclaves. *Milice*, 200 blancs, 800 hommes de couleur. *Culture*, 4 sucreries, 138 indigoteries, 218 cotonneries, 47 cafeteries.

Port-au-Prince. Cette ville, qui ne date que de 1750, bâtie au fond d'un grand golfe occidental de la Colonie, entre la côte de *Léogane* et celle du *Cul-de-Sac*, a 1,240 toises de longueur, 500 dans sa largeur, et compte 557 maisons, dis-

persées çà et là. Le Port-au-Prince est aujourd'hui la capitale de la colonie française. Il y a dans la ville deux ports, l'un militaire, et l'autre marchand. Le premier renferme plusieurs petits îlots; son bassin peut contenir aisément quarante bâtimens; mais il risque d'être comblé par la charrie des terres, que les fortes pluies y amènent presque continuellement. En dehors de ce port est une rade de quatre cents toises carrées, où les navires sont à l'abri de la piquure des vers, et mouillent sur un fond de bonne tenue.

Le Port Militaire est à peu près de la grandeur de cette rade; il est séparé par plusieurs petits îlots, d'un troisième bassin, nommé le Port-Salé, avec lequel il communique par des passes étroites et fort resserrées.

Outre la ville, cette paroisse comprend 1°. la partie de la plaine du *Cul-de-Sac*, située sur la rive gauche de la *Grande-Rivière*; 2°. le *Trou Bordet*, sol excellent, quoique naturellement rocailleux; 3°. le *Lamentin*, terrain marécageux, couvert par les eaux de la mer; 4°. le *Fort-Ferrier*, où l'on voit plusieurs plantations de café, qui réussissent très-bien.

Population de la ville, 1,800 blancs, 400 affranchis, 4,000 esclaves; *population de la paroisse*, 400 blancs, 400 affranchis, 12,000 esclaves. *Milice*, 674 blancs, 140 mulâtres, 262

nègres. *Culture*, 48 sucreries, 16 indigoteries, 41 cafeteries, 4 cotonneries, 12 guildiveries.

Léogane. Cette paroisse se divise en plusieurs petits quartiers : les Sources, la petite Plaine, le grand Boucan, le petit Boucan, la Grande-Rivière, la petite Rivière, la Frelate, l'Acul, l'Ester, les Cormiers, les Orangers, les Citronniers, le Fond de Boudin.

La Plaine, de seize lieues carrées, arrosée par la Grande-Rivière, ne donne plus des récoltes aussi abondantes qu'autrefois, par l'absence des propriétaires, qui nuit nécessairement à l'activité des travaux, et au progrès des manufactures.

Le grand et le petit *Boucan*, les *Cormiers*, les *Orangers*, et les *Citronniers*, sont couverts de petits établissemens très-agréables.

Dans la gorge, nommée le *Fond de Boudin*, on a essayé des plantations de café qui ont parfaitement bien réussi.

La ville de Léogane, agréablement située dans une plaine fertile et très-bien cultivée, et arrosée par plusieurs ruisseaux, avoit, avant le tremblement de terre de 1770, de fort jolies maisons, dont la plupart furent renversées, et le reste considérablement endommagé ; on les a rebâties en bois.

Léogane est distribuée en quinze rues, larges,

et bordées d'arbres; trois allées d'ormes d'Amérique ornent une place d'armes de cent pas carrés, et qui est environnée de beaux magasins pour les marchandises assorties d'Europe. Les promenades, autour de la ville, sont charmantes; on vante sur-tout celle de la Savane du Gouvernement, d'où l'on jouit du spectacle de la ville, de la plaine, de la mer, et des mornes, à perte de vue.

Population, 1,064 blancs, 1,520 affranchis, 16,492 esclaves. *Milice*, 500 blancs, 520 affranchis. *Culture*, 67 sucreries, 79 indigoteries, 20 cotonneries, 64 caferies, 27 guildiveries.

Grand Goave. Paroisse considérable, mais qui manque de population. La mer, *Léogane*, *Jacmel*, et le *Petit Goave*, la bornent. La plupart des Mornes sont très-élevés et très-fertiles. On trouve dans toute son étendue d'excellentes habitations en café et coton.

A trois lieues du *Grand Goave* est un morne, autrefois habité par les premiers peuples de l'île. Pour peu que l'on fouille, on est sûr de déterrer quantité de fragmens de vases grossièrement figurés, et qui étoient à leur usage.

Population, 310 blancs, 220 affranchis, 4,500 nègres. *Milice*, 100 hommes de toutes couleurs. *Culture*, 3 sucreries, 14 cotonneries, 2 indigoteries, 80 cafeteries.

Petit Goave. Cette ville, située à la descente

du morne le *Tapion*, qui sépare ce quartier de celui du *Grand Goave*, si célèbre du temps des Flibustiers qui trouvoient dans sa rade un abri sûr contre l'impétuosité des vents, n'offre plus aujourd'hui que des ruines, tristes restes du tremblement de terre de 1770, et qu'on ne travaille que très-lentement à relever. Le bassin de l'Acul du fond, situé sur la côte occidentale de la baie, est excellent, les vaisseaux y sont à l'abri de tous les vents.

Outre la ville et la plaine du *Petit Goave*, cette paroisse comprend le vallon de l'*Acul*, une partie de *Miragoane*, et les mornes qui sont dans ces quartiers. Ceux qui sont situés au sud de la plaine, présentent beaucoup d'habitations en café, nouvellement établies, et qui augmentent tous les jours.

A deux lieues de la ville, au quartier de *Miragoane*, est un étang d'eau douce, de trois lieues de long, sur une petite en largeur; il abonde en anguilles, tortues, caïmans monstrueux, et va se dégorger dans la mer par un canal souterrain; au pied d'une montagne.

Population, 650 blancs, 500 affranchis, 9,000 esclaves. *Milice*, 266 blancs, 210 affranchis. *Culture*, 14 sucreries, 14 indigoteries, 80 cafeteries.

Saint-Michel. Quartier situé entre la mer, le

Petit Goave et *Acquin*; cet arrondissement comprend le *Fond des Nègres*, le *Fond des Blancs*, les *Godets*, une partie de l'*Asyle*, et du canton de *Miragoane*. On y récolte du café, du sucre, de l'indigo, et du coton. Quatre à cinq mauvaises chaumières composent toute l'habitation, dont l'église et le presbytère ont été fort endommagés par le tremblement de terre de 1770.

C'est la paroisse où les fièvres sont plus fréquentes et plus meurtrières. On en attribue la malignité aux brouillards et aux vapeurs exhalés des eaux croupissantes de l'étang de *Miragoane*.

Population, 200 blancs, 450 affranchis, 4,500 esclaves. *Milice*, 66 blancs, 160 affranchis. *Culture*, 11 sucreries, 14 indigoteries, 30 caféteries, 34 cotonneries.

L'Anse a veaux. Terroir excellent, qui renferme une grande partie du quartier de l'*Asyle*, et de celui de *Nippes*, entre la mer, le *Petit Goave*, *Saint-Michel*, et le *Petit Trou*. Depuis l'embarcadaire de *Miragoane*, jusqu'au bourg de l'*Anse à Veaux*, le long de la mer, on ne trouve qu'une sucrerie, sur seize habitations en indigo, café, et coton. Au sud-est de l'*Anse à Veaux* est l'*Acul des Savannes*, couvert de riches établissemens, dont six sur-tout sont aussi remarquables par leur fécondité que par leur étendue.

Le chef lieu de canton est établi d'une manière fort avantageuse sur une plate-forme escarpée, au bord de la mer; il a une assez grande place d'armes, une belle église en pierres de taille, fort endommagée par le tremblement de terre de 1770.

Population, 650 blancs, 350 affranchis, 8,028 esclaves. *Milice*, 158 blancs, 118 affranchis. *Culture*, 6 sucreries, 96 indigoteries, 40 cafeteries.

Le PETIT TROU. Cette paroisse bornée par la mer au nord, et des autres côtés par l'*Anse à Veaux*, *Cavaillon*, et *Jérémie*, est un pays très-montagneux, couvert d'habitations en café. La plaine, qui est fort resserrée par la mer, et par les Mornes, offre cependant beaucoup de sucreries, et d'indigoteries d'un très-grand rapport.

On trouve aussi de superbes bois de construction, et l'acajou y est d'une beauté remarquable.

Quelques misérables cases, éparses çà et là, forment le bourg, construit sur les bords de la la mer, dans un endroit aride, et hérissé de rochers. Il est protégé par une batterie de neuf pièces de canons, placées sur un récif. Le port n'est bon que pour les bateaux de pêcheurs.

A deux lieues du bourg, vers l'orient, on voit un petit golfe nommé le *Trou Forban*; il servoit de refuge aux Flibustiers, poursuivis par les Espagnoles en force supérieure. Ils y péné-

troient lestement avec de petits canots, sautoient à terre, gravissoient les montagnes, et échapoient au péril.

Population, 290 hommes libres, 4,400 esclaves. *Culture*, 6 sucreries, 12 indigoteries, 29 cafeteries, 8 cotonneries.

JÉRÉMIE OU LA GRANDE ANSE. Cette paroisse la plus étendue de toutes celles que je viens de parcourir, puisqu'elle a vingt lieues de longeur, sur une largeur inégale de quatre à six lieues, est bornée par la mer, les paroisses de *Tiburon*, et du *Petit Trou*. C'est un terrain montagneux, et peu habité, à l'exception des côtes, qui sont plus fécondes, et plus fréquentées.

Cet arrondissement comprend plusieurs quartiers : ceux de *Dame-Marie*, des *Abricots*, de l'*Anse de la Seringue*, de l'îlet à *Pierre Joseph*, de la *Grande Rivière de Voldrogne*, des *Roseaux*, et des *Caïmites*.

Population, 2,000 blancs, 1,000 affranchis, 17,000 esclaves. *Milice*, 480 blancs, 332 affranchis. *Culture*, 10 indigoteries, 7 sucreries, 32 cotonneries, 118 cafeteries. On récolte aussi 60 milliers de cacao.

Le Cap Dame-Marie, quartier nouvellement établi, cultive l'indigo, et le café. Les *Abricots*, défrichés depuis peu de temps, offrent déjà plusieurs habitations en café. La *Grande Rivière*, quartier

fertile, terre propre à toute sorte de culture, n'est pas assez peuplé. Celui des *Roseaux* a de bonnes habitations qu'on pourroit améliorer; celui de *Voldrogne* est arrosé par la rivière de ce nom, qui est fort grande, sujette à de fréquens débordemens, et occasionne de grands ravages. Les *Caimites* sont une petite plaine à six lieues du bourg, vers l'orient; sol excellent, trop humide, où on a établi une sucrerie qui, d'après ses progrès actuels, peut devenir un jour très-considérable.

Le bourg de Jérémie, bâti partie en plaine, et partie sur une éminence avancée dans la mer, est assez considérable. Le Gouvenement y avoit établi tous les Officiers que l'on voit dans les principales places de la Colonie.

ARTICLE III.

Partie du sud de l'Ile.

TIBURON, paroisse à l'extrémité de Saint-Domingue, sur la côte méridionale, et bornée par la mer, le quartier des *Coteaux*, et de la *Grande Anse*. Au milieu d'un terrain montagneux, on trouve quelques vallons, d'un sol gras, humide, et propre à la culture du café, et de l'indigo. La plaine très-resserrée sur les bords de la mer, offre des gorges ou l'on voit prospérer les mêmes

denrées, ainsi que les cannes à sucre. Les *Irois* dépendant de cette paroisse, abondent en petites habitations, qui produisent du café, et de l'indigo.

Le bourg qui prend son nom d'une espèce de requin fort commun sur cette côte, se voit dans l'enfoncement d'une baie, dont la rade est défendue par un petit fort, garni d'une foible artillerie.

Population, 352 blancs, 210 affranchis, 4,000 esclaves. *Milice*, 100 blancs, 75 affranchis. *Culture*, 4 sucreries, 130 indigoteries ou cotonneries, 50 cafeteries.

Les Coteaux. Cette paroisse ci-devant fort riche par la culture d'un très-bel indigo, est bien déchue, depuis que les pluies sont devenues plus rares, et qu'une trop grande force de végétation semble avoir épuisé la terre. On espère que les nouvelles plantations en café l'indemniseront de ses pertes sur un indigo de qualité bien inférieure.

Population, 300 blancs, 160 affranchis, 6,000 esclaves. *Milice*, 70 blancs, 150 affranchis. *Culture*, une sucrerie, 160 indigoteries, 40 cafeteries, quelques cotonneries.

Le *quartier des Anglais* est d'une grande fertilité, l'indigo des *Trois Rivières* continue de jouir

jouir de sa réputation. La *Roche à Bateux* est couverte de café, et d'indigo; on reproche aux habitans de ce quartier de négliger la culture du coton dans quelques endroits arides, et où il viendroit à merveille.

Le chef-lieu assez peuplé, fourmille d'étrangers qui en rendent le commerce assez florissant. Le mouillage est bon, mais il ne peut recevoir que de petits bâtimens.

Torbek. Ce territoire borné par la mer, et par les paroisses des *Coteaux* et des *Cayes*, se compose de la partie occidentale de la plaine du fond de l'île à *Vaches*, des mornes du nord, du *Marche à Terre*, et de l'*Abacou*.

La plaine du fond, d'une forme presque ronde, et d'un diamètre de près de cinq lieues, est d'un sol excellent, couvert de très-belles sucreries, fécondées par les eaux de la Ravine du sud; il ne manque aux habitans qu'un accroissement de moyens pour doubler leur revenu. Les mornes contiennent des indigoteries, et des plantations en café.

Population, 600 blancs, 860 affranchis, 11,000 esclaves. *Milice*, 143 blancs, 187 affranchis. *Culture*, 51 sucreries, 18 indigoteries ou cotonneries, 100 cafeteries.

Le Marche à Terre offre une grande quan-

tité d'habitations en café, et indigo. Quelques landes arides et abandonnées n'attendent que la culture pour produire du coton.

Le bourg est situé sur le bord de la mer, à trois lieues de la ville des *Cayes*; l'église qui le décore, est une des plus belles, des plus propres, et des mieux entretenues de la Colonie.

Les Cayes. Cette paroisse bornée par la mer, et par celles de *Torbek*, et de *Cavaillon*, est très-importante, et produit beaucoup de café, de coton, d'indigo, et de sucre.

La ville dont l'éclat ne le cède guère aujourd'hui aux premières de la Colonie, comprend deux cent quatre-vingt maisons, bâties dans un terrain marécageux; celles de la savane, qu'on multiplie tous les jours, sont environnées d'eaux croupissantes, qui rendent l'air très-insalubre. Le mouillage, où l'on aborde par des passes étroites, profondes, et communément dangereux, devient très-funeste à ceux qui ont l'imprudence d'y rester durant l'équinoxe de septembre. En 1772, tous les bâtimens en rade furent brisés et mis en pièces contre les récifs.

Population de la ville, 1,240 blancs, 200 affranchis, 3,000 esclaves; *population* de la paroisse, 536 blancs, 300 affranchis, 12,000 esclaves. *Milice*, 275 blancs, 274 affranchis.

Culture, 49 sucreries, 40 cafeteries, 8 indigoteries, 6 cotonneries.

CAVAILLON, ce quartier borné au nord par celui de l'*Asyle*, à l'orient par *Saint-Louis*, au midi par la mer, et au couchant par les *Cayes*, offre, d'un côté, des montagnes rocailleuses, garnies de bonnes habitations en café; de l'autre une pleine dont le sol varie beaucoup; ici c'est une terre légère, et profonde qui produit de très-belles cannes; là, c'est un terrain superficiel, aride, et qui ne convient qu'au coton; d'autrefois, du milieu d'une terre trop humide, on voit s'élever rapidement des cannes superbes, mais sans nourriture, et dont le sucre n'a presque aucune consistance.

Le chef-lieu de la paroisse, tortueux, et mal bâti, est situé sur la rive gauche d'une rivière dont les eaux, au temps des grosses pluies, s'élèvent quelquefois de plus de trente pieds au dessus de son niveau; alors c'est un torrent redoutable, et qui, dans son impétuosité, ravage la campagne, dégrade la culture, et interrompt toute communication.

Population, 400 blancs, 300 affranchis, 5,400 esclaves. *Milice*, 121 blancs, 93 affranchis. *Culture*, 12 sucreries, 10 indigoteries, 6 cotonneries, 30 cafeteries.

La Baie des Flamands, éloignée de deux

lieues de la ville des *Cayes*, et de la dépendance de *Cavaillon*, offre aux bâtimens un abri contre les vents qui occasionnent tant de pertes dans ces parages, à l'époque de l'équinoxe de septembre. L'excellent mouillage de cette baie peut contenir un très-grand nombre de navires, et les vaisseaux de guerre y sont parfaitement en sûreté. Les uns et les autres n'y craignent que la piquure des vers, plus abondans encore que partout ailleurs.

SAINT-LOUIS, l'*Asyle*, *Aquin*, *Cavaillon*, et la mer, circonscrivent cette paroisse. La plaine, entrecoupée de montagnes fort escarpées, est presque par-tout admirable pour la culture des cannes. L'abondance de l'indigo qu'on y a recueilli ne laisse plus d'espoir de le cultiver avec avantage, dans cette terre. Il faudra donc ou augmenter les moyens des habitans pour établir des sucreries, ou qu'ils se restreignent à planter du coton. On commence à couvrir les mornes de Cafeyères, qui réussissent fort bien, et soutiennent le courage du laborieux cultivateur.

Cette petite ville, composée d'une quarantaine de maisons assez mal dessinées, a été bâtie, au commencement de ce siècle, sur la côte méridionale de l'Ile, au fond d'une baie, à dix lieues des *Cayes*.

Une forteresse, autrefois construite sur un rocher, au milieu de la baie, et qui servoit à la défendre, ayant été détruite par les Anglais, on y a construit deux forteresses, l'une sur le rivage de la mer, l'autre sur le penchant aplati de la montagne; ils ne sont pas susceptibles d'une longue défense.

Population, 160 blancs, 164 affranchis, 4,000 esclaves. *Milice*, 40 blancs, 44 affranchis. *Culture*, 8 sucreries, 14 indigoteries, 6 cotonneries, 40 cafeteries.

AQUIN, paroisse bornée par la mer, et celles de *Saint-Louis*, de l'*Anse* à Veaux, de *Saint-Michel*, et de *Baynet*, se divise en trois quartiers principaux : la grande plaine, la colline, et une partie de l'Asyle. Ce canton autrefois un des plus florissans de la Colonie, et un des plus riches par les récoltes d'indigo, cultivoit une terre neuve, fécondée par les pluies abondantes, et rendoit au centuple. Aujourd'hui un terrain épuisé, des pluies rares, et des cueilles médiocres, ont tout changé. Cependant les années pluvieuses viennent quelquefois ranimer le courage des Colons, et soutenir leurs travaux.

Le chef-lieu est assez bien bâti; depuis longtemps on pense à le transporter au bord de la mer, au fond d'une baie très-profonde; là se trouve un mouillage sur un fond de vase, à

l'abri des vents, défendu par deux passes étroites, et d'un accès difficile. Cet établissement deviendroit très-avantageux aux habitans obligés d'aller chercher à une grande lieue l'embarcadaire dont les chemins sont absolument impraticables en temps de pluie.

Population, 390 hommes libres, 7,000 esclaves. *Culture*, 40 indigoteries, 12 cafeteries, 9 cotonneries, 4 sucreries.

BAYNET, cette paroisse, ainsi nommée de la baie formée par la mer en cet endroit, est placée entre le *Grand et le Petit Goave*, *Jacmel*, la mer et *Aquin*; elle a environ dix-huit lieues de long, sur une largeur inégale de cinq à huit. Le terrain montagneux présente des gorges ou des plateaux d'un sol très-fertile en café, et indigo. Les défrichemens sont journaliers, et paient abondamment les sueurs du Colon.

Une douzaine de mauvaises cases, occupées la plupart par des gens de couleur, composent le bourg assis sur la baie fort petite, sans rochers ni récifs; ce qui l'a fait nommer *Baie Nette*, et par abbréviation *Baynet*.

Population, 388 blancs, 800 affranchis, 4,400 esclaves. *Milice*, 90 blancs, 240 affranchis. *Culture*, 20 indigoteries, 20 cotonneries, 70 cafeteries.

JACMEL est borné par les *Bayes* de *Jacmel*, la

mer *Baynet*, *Léogane* et le *Grand Goave*. Ce quartier est parsemé de rochers, dont les montagnes présentent de belles habitations en café. La plaine, extrêmement serrée par les mornes, est couverte de coton, et d'indigo. Elle pourroit l'être aussi très-avantageusement en cannes de sucre, qui y croissent d'une grande beauté.

Un habitant de cette paroisse, en construisant un four à chaux, a trouvé parmi les roches, des mines de plomb, de cuivre, d'or, et d'argent, dans des pierres calcaires.

Population, 550 blancs, 582 affranchis, 8,500 esclaves. *Milice*, 250 blancs, 249 affranchis. *Culture*, une sucrerie, 7 indigoteries, 20 cotonneries, 100 cafeteries.

CAYES DE JACMEL. Les terres espagnoles, la mer, *Jacmel*, le *Port au Prince*, et le *Cul de Sac* bornent ce canton. Le sol, assez semblable à celui de *Jacmel*, est hérissé de rochers. Beaucoup de sang mêlé, peu de bons habitans, plusieurs petites habitations, n'annoncent pas une paroisse opulente.

Sept à huit méchantes cases, occupées par des gens de couleurs, forment le bourg. On peut aller de là au Port au Prince, par un chemin pratiqué dans la *Selle à Cheval*, l'une des plus hautes montagnes de Saint-Domingue, qui n'est habitée que par quelques nègres ou mulâtres libres, et un petit nombre d'esclaves marrons.

Population, 400 blancs, 450 affranchis, 7,000 esclaves. *Milice*, 120 blancs, 148 affranchis. *Culture*, 17 indigoteries, produisant 50 milliers d'indigo; 27 cotonneries, donnant 430 milliers de coton; 140 cafeteries, qui rapportent, 300 milliers de café.

Il sera intéressant de trouver dans les cartes ci-jointes, deux Tableaux, dont l'un présente l'état de la population, de la superficie du territoire, de la culture, des animaux, et de la possession Française à St.-Domingue.

L'autre, une Table de l'Itinéraire de l'intérieur, au moyen d laquelle le voyageur voit, d'un seul coup-d'œil, toute l'étendue de la route qu'il se propose de parcourir.

TABLEAU ITINÉRAIRE
DE L'ILE DE S^T.-DOMINGUE.

Artibonite.																								
13	Arcahaye.																							
57	44	Aquin.																						
63	50	15	Baradères.																					
57	34	20	32	Bayenete.																				
33	46	90	96	80	Cap Français.																			
87	74	39	24	56	120	Cap Dame Marie.																		
93	30	36	35	67	126	11	Cap Tiburon.																	
73	60	16	31	36	106	31	20	Cayes.																
24	37	67	73	54	8	97	103	83	Dondon.															
44	57	101	107	91	11	131	137	117	12	Fort Dauphin.														
6	19	63	69	53	27	93	99	79	27	38	Gonaives.													
17	30	74	80	64	23	104	110	90	22	34	11	Gros Morne.												
31	29	59	65	49	21	89	95	75	13	25	35	35	Hinche.											
76	63	28	13	45	109	11	22	42	91	120	32	93	78	Jérémie.										
44	31	23	35	8	77	59	64	44	59	97	50	61	46	48	Jacmel.									
32	19	25	31	15	65	55	61	41	47	76	38	49	34	44	12	Léogane.								
46	59	103	109	93	43	133	139	119	51	54	40	29	64	122	90	78	Mole St.-Nicolas.							
47	34	10	16	16	80	40	46	26	62	91	33	64	49	29	19	15	93	Miragoane.						
20	18	48	54	38	27	78	84	64	24	31	24	35	11	67	35	23	64	38	Mirebalais.					
59	46	11	4	28	92	28	39	27	71	103	66	76	61	17	31	27	105	12	50	Nipes.				
24	11	33	39	23	57	63	69	49	39	68	30	41	26	52	20	8	70	23	15	35	Port au Prince.			
25	37	81	87	71	21	111	117	97	29	32	18	7	42	100	68	56	22	71	42	83	43	Port de Paix.		
41	28	16	22	10	74	46	52	32	56	85	47	58	43	35	13	9	87	6	32	18	17	65	Petit Goave.	
37	44	88	94	78	9	118	124	104	11	20	25	20	24	107	75	63	34	73	35	90	53	12	72	Port Margot.
83	96	140	146	13	50	170	176	156	51	39	77	73	64	159	127	115	93	130	75	142	107	71	124	59
49	60	104	110	94	14	134	140	120	15	3	41	37	28	123	88	79	57	94	34	106	71	35	88	23	36	Rivière du Massacre.
4	9	53	59	43	37	83	89	69	25	48	10	21	31	72	40	28	50	43	20	55	20	28	37	41	87	51	St.-Marc.
63	50	6	21	26	96	41	30	10	78	107	69	80	65	34	34	31	109	16	54	17	39	87	22	94	146	110	59	St.-Louis.
91	89	98	105	78	81	129	134	114	73	85	95	95	60	118	70	82	124	89	71	110	86	97	83	84	69	82	91	104	San Domingo.
22	40	65	71	55	10	95	101	81	2	14	25	24	11	84	52	40	53	55	22	67	32	31	49	13	53	17	25	71	71	St.-Raphael.
74	87	131	137	121	41	161	167	157	42	30	68	64	55	150	127	106	84	121	66	133	93	62	115	50	9	27	78	137	60	44	St.-Jago.

REMARQUE.

L'usage de ce Tableau Itinéraire est facile. Veut-on savoir la distance d'un lieu à un autre dans l'île Saint-Domingue? il faut suivre la colonne verticale qui correspond au lieu le plus élevé dans le Tableau, descendre ensuite jusqu'à ce qu'on ait trouvé la colonne horizontale qui répond à l'autre lieu; et les chiffres qui se trouvent dans les carrés qui se rapportent aux deux colonnes, expriment la distance qu'il y a entre les deux villes.

EXEMPLE.

On demande combien il y a de lieues de l'Arcahaye à la rivière du Massacre? On trouve 60 lieues. Combien des Baradères au Mirebalais? 54 lieues toujours en suivant le grand chemin.

TABLEAU ITINÉRAIRE

DE L'ILE DE ST.-DOMINGUE.

RENVOI.

Lorsque de ce Tableau l'itinéraire est facile. Veut-on savoir la distance d'un lieu à un autre dans l'île Saint-Domingue ; il faut suivre la colonne verticale du commencement du lieu le plus éloigné dans le Tableau, descendre rapport au lieu le plus rapproché, et arrivé à ce dernier on suivra la colonne horizontale du rapport à l'autre lieu : elles chiffres du rapport se trouveront dans les cartes du se rapportant aux deux colonnes, et indiqueront la distance qu'il y a entre les deux villes.

EXEMPLE.

On demande combien il y a de lieues de l'Acul à la rivière du Massacre ; On trouve 60 lieues. Combien des Barradères au Limbé ? 84 lieues ; on trouve suivant le grand chemin.

| | | |

TABLEAU

DE LA POPULATION, ET DES PRODUCTIONS DE S^T.-DOMINGUE, POUR L'ANNÉE 1789.

DÉSIGNATION DES OBJETS.	PARTIE DU NORD.	PARTIE DE L'OUEST ET DU SUD.	POUR TOUTE LA COLONIE.	TOTAUX GÉNÉRAUX.	*OBSERVATIONS.*
Blancs	hommes. 8440	12726	21166	30826	IL est essentiel de remarquer que les troupes, et la marine ne font point partie de ce recensement comme n'ayant point de propriétés dans la Colonie.
	femmes. 3557	6103	9660		
Gens de couleurs libres	hommes. 4542	10636	15178	27548	
	femmes. 3968	8402	12370		
Esclaves	hommes. 99221	155617	254838	465429	
	femmes. 76435	134156	210591		
Carreaux de terre	en plaine 108586	126969	235555	774779	Dans les 774,779 carreaux de terre portés au recensement, il y en a 340,302 déclarés en bois debout.
	en morne 255592	283632	539224		
Sucreries	en blanc. 258	173	431	793	La lieue carrée de 2,000 toises a 144,000,000 de pieds carrés; le carreau de 350 pieds, en tout sens, a 122,500 pieds carrés qui, divisés par 144,000,000 pieds carrés que contient la lieue, donnent 666 lieues et demie carrées, établies dans la Colonie. Ici ne sont pas compris les terrains incultes, ceux occupés par les villes, bourgs, grands chemins, et rivières.
	en brut. 30	332	362		
Indigoteries	443	2707	3150		
Cotonneries	66	723	789		
Cafeyères	2009	1108	3117		
Guildiveries	46	136	182		
Briqueteries	19	17	26		
Tanneries	6	2	8		
Fours à chaux	125	245	370		
Poteries	11	18	29		
Cacaoyères	7	47	54		
Moulins	à eau. 237	283	520	2159	
	à bêtes 742	897	1639		
Chevaux	13904	23878	37782		
Mulets	23451	25372	48823		
Autres animaux domestiques	87035	160647	247682		

TABLEAU

DE LA POPULATION, ET DES PRODUCTIONS DE S^T.-DOMINGUE, POUR L'ANNÉE 1789.

Désignation des Objets.	Partie du Nord.	Partie de l'Ouest et du Sud.	Pour toute la Colonie.	Totaux Généraux.	Observations.
Blancs	hommes 8440	12726	21166	30826	Il est essentiel de remarquer que les troupes, et la marine ne font point partie de ce recensement comme n'ayant point de propriétés dans la Colonie.
	femmes 3557	6103	9660		
Gens de couleurs libres	hommes 4542	10636	15178	27548	
	femmes 3968	8402	12370		
Esclaves	hommes 99221	155617	254838	465429	Dans les 774,779 carreaux de terre portés au recensement, il y en a 340,302 déclarés en bois debout.
	femmes 76435	134156	210591		
Carreaux de terre	en plaine 108586	126969	235555	774779	La lieue carrée de 2,000 toises a 144,000,000 de pieds carrés; le carreau de 350 pieds, en tout sens, a 122,500 pieds carrés qui, divisés par 144,000,000 pieds carrés que contient la lieue, donnent 666 lieues et demie carrées, établies dans la Colonie. Ici ne sont pas compris les terrains incultes, ceux occupés par les villes, bourgs, grands chemins, et rivières.
	en morne 255592	283632	539224		
Sucreries	en blanc 258	173	431	793	
	en brut 30	332	362		
Indigoteries	443	2707	3150		
Cotonneries	66	723	789		
Caféyères	2009	1108	3117		
Guildiveries	46	136	182		
Briqueteries	19	17	26		
Tanneries	6	2	8		
Fours à chaux	125	245	370		
Poteries	11	18	29		
Cacaoyères	7	47	54		
Moulins	à eau 237	283	520	2159	
	à bêtes 742	897	1639		
Chevaux	13904	23878	37782		
Mulets	23451	25372	48823		
Autres animaux domestiques	87035	160647	247682		

SECONDE SECTION.

Partie Espagnole de St.-Domingue.

L'Auteur estimable d'un ouvrage moderne sur les Colonies paroît douter de l'utilité de l'acquisition du territoire Espagnol de Saint-Domingue au profit de la République. Il s'en faut bien que ses raisonnemens aient fait aucune impression sur moi, je crois même qu'il seroit aisé d'en faire toucher au doigt la foiblesse, et de démontrer dans une seule page, que la gloire de la France, la sûreté du voisinage, l'avantage du commerce, et l'intérêt même de la population, se réunissent pour applaudir hautement, et à la profonde politique qui a préparé la cession de de cette riche propriété à notre nation, et la sagesse du Gouvernement actuel qui, dans son active sollicitude, va faire couvrir de denrées coloniales un sol fort étendu, presque vierge, et dont les sels natifs n'ont pas encore été tourmentés par l'assiduité de la culture.

Sans donc entrer dans les détails du problème, je pense que la meilleure solution qu'on en puisse présenter, se trouve tout naturellement dans l'exacte description de cette nouvelle terre, dont

nous n'avions en Europe que des notions vagues et fort imparfaites.

On peut se former d'abord une idée générale de son extension, en imaginant une perpendiculaire abaissée du milieu de la côte du nord de Saint-Domingue, sur la ligne de 160 lieues qui indique sa plus grande longueur. Tout ce qui est à droite de la perpendiculaire, c'est-à-dire la partie orientale, appartenoit à l'Espagne, et ce qui est à gauche, c'est-à-dire la partie occidentale, étoit cultivé par les Colons Français.

En se rappelant ensuite que le relevé de la superficie de la partie Française est de 2000 lieues carrées, et celle de la partie Espagnole, de 3200, il est clair que notre ancienne Colonie ne forme guère plus du tiers de ce continent, et que dès-lors le traité dont il a été parlé, donne à la France une possession presque double de celle dont elle jouissoit depuis deux siècles.

La partie Espagnole, dans les 3200 lieues carrées de sa surface, en a environ 500 en montagnes, moins multipliées que dans les possessions Françaises. Elles sont en général propres à toutes les cultures dont se décorent les mornes des Antilles; on pourroit même y faire prospérer une grande partie de celles dont l'Europe s'occupe, car presque par-tout on y trouve une terre profonde, grasse, et qui ne le cède point à celle des plaines.

Les vallées y sont nombreuses, fort étendues, copieusement arrosées, et aussi propres aux diverses espèces de culture, qu'à l'éducation du bétail.

Pour continuer à procéder avec méthode, je considèrerai séparément, dans la partie cédée à la France, les terrains qui avoisinent la mer, et ceux qui sont situés dans l'intérieur de la Colonie, ensuite tous les autres articles de sa Statistique.

ARTICLE PREMIER.

Terrains de la partie Espagnole voisins de la mer.

La plus grande partie des plaines qui font la richesse de cette terre, s'approche de la mer dans tout le demi-cercle qui circonscrit l'orient de St.-Domingue, et forme un grand arc dentelé, auquel la perpendiculaire dont j'ai parlé peut servir de corde. Là, le sol varie d'une manière très-marquée; il s'agit de bien discerner la terre neuve qui appelle la canne à sucre, du terrain sablonneux ami de l'indigo, du sol rocailleux où se délectent le caféyer et le coton. Je vais entrer dans quelques détails.

Bahoruco. Les mornes de ces cantons, qui ne sont qu'une chaîne de la montagne *de la Selle*,

et où l'on ne trouve ni bourg ni habitation, offrent un terrain très-fertile, propre à recevoir au moins deux cents établissemens. Les vallons sont arrosés par la rivière *des Pedernales*, qui servoit autrefois de ligne de démarcation entre le territoire des deux nations.

NEYBE. La rivière de ce nom sortant des montagnes centrales, et grossie de plusieurs tributs locaux, parcourt une plaine de 80 lieues carrées, et forme, à son embouchure, un port qui pourroit devenir très-avantageux si on prenoit la peine d'enoaisser ses eaux dans un même lit, car alors les bateaux pourroient remonter jusqu'au petit *Yaqui.*

Population du territoire et du bourg, 4000 ames.

AZUA. La plaine d'*Azua*, fécondée par de petites rivières, cultivoit autrefois une immense quantité de sucre; aujourd'hui presque tout y est anéanti.

Population du bourg et de l'arrondissement, 5000 ames.

BANY, plaine de 80 lieues carrées, ceinte de mornes fertiles d'où s'échappent plusieurs rivières. Sur les bords du *Nisao*, qui en est la principale, on voyoit de riches habitations; elles ont disparu.

Population de la paroisse et du bourg de *Bany*, 2400 ames.

C'est dans l'habitation *Borga*, sur les bords de la rivière de *Nigua*, aux extrémités de ce canton, que s'établirent les premiers moulins à sucre; et c'est au nord de la rivière *Jayna*, sur la même paroisse, que s'exploitoient les mines d'or de *Saint-Christophe*.

SANTO-DOMINGO. Les rivières d'*Isabelle* et d'*Ozama*, enflées de la jonction de plusieurs autres moins considérables, se réunissent au-dessus de la ville capitale des possessions espagnoles à St.-Domingue, pour y former un port sûr et commode.

La ville, placée en amphithéâtre sur le port et sur la rade, et assez bien bâtie, est défendue par une muraille haute et épaisse du côté de la terre, et par des rochers qui, au sud, bordent le rivage. Elle a une lieue de tour; ses rues sont larges et bien percées; sa cathédrale est construite avec goût; mais faute de commerce, elle est pauvre et mal peuplée.

Le terrain qu'embrassent la *Jayna* et l'*Ozama*, bien uni et bien arrosé, est propre à toutes les cultures. Plusieurs sucreries en grand, et quelques tourniquets, pour faire du sirop, se trouvent depuis *Nisao* jusqu'à *Santo-Domingo*.

Population de l'arrondissement, 18,000 ames.

BAYAGUANA, SEYBO, et HIGUEY. A l'orient

de l'*Ozama*, s'étend une plaine de 25 lieues de long, sur 12 de large, et qui est arrosée de plusieurs rivières, dont les bords ne présentent aucune culture. Le village de *Seibo* est au centre; celui de *Bayaguana* s'approche des mornes de *Monte-Plata*; et le troisième, à l'orient de l'île, est assis sur le *Niguey* qui lui donne son nom.

Population : celle des trois habitations, y compris *Boya* et *Monte-Plata*, s'élève à 6,000 ames.

Samana-la-Mar. Plaine de 40 lieues carrées, entre la montagne ronde et un prolongement de la seconde chaîne, arrosée de neuf rivières qui courent se jeter dans la baie de *Samana*.

Population. Celles d'une habitation connue sous le nom de la plaine, et du bourg de *Samana*, bâtie dans la presqu'île, montent à 700 ames.

Plaines du nord. Une plaine de 25 lieues de long, arrosée par les eaux et les ravines de la chaîne des montagnes de *Mont-Christ*, s'étend depuis la baie Écossaise, jusqu'au delà de l'Isabélique. A peine trouve-t-on quelques cultures dans ce vaste terrain : on voit seulement quelques habitations isolées le long de la côte; et le bourg de *Puorto-Plata* est le seul qu'on y trouve.

Population de cette côte, 3,500 ames.

ARTICLE II.

Plaines situées dans l'intérieur de la Colonie.

POTUY. La rivière de l'*Yuna*, la plus belle de l'Ile, et qui est navigable depuis le bourg jusqu'à la mer, arrose le territoire de *Cotuy*, que circonscrivent les montagnes de *Sévico*, la baie de *Samana*, la chaîne de *Mont-Christ*, et le territoire de *la Vega*.

Population de tout l'arrondissement, 8,000 ames.

VEGA. Le *Camu* qui se perd dans l'*Yuna*, fertilise cette plaine, une des plus fécondes de cette contrée. Elle donne son nom au bourg, qu'on regarde comme la troisième ville de la Colonie Espagnole.

Population de tout le canton, 9,000 ames.

SAN-YAGO. L'*Yaquy* qui baigne les murs de la ville, et plusieurs autres chutes arrivant de *Cibao*, arrosent ce territoire borné par la chaîne des montagnes du *Mont-Christ* et le *Cibao*, et qui s'étend depuis celui de *la Vega*, jusqu'aux plaines du *Mont-Christ* et de *Laxavon*. Ce sol est aride en partie, sur-tout celui que cotoient les eaux de la droite de l'*Yaquy*. Le voisinage de *Mont-Christ* est stérile; on pourroit tirer un bon parti de celui de *Laxavon*.

San-Yago, seconde ville de la Colonie Espagnole, à quarante lieues du *Fort Dauphin*, est très-petite, quoique peuplée; on y compte 600 maisonnettes ou chaumières, propres, tout au plus, à se défendre des injures de l'air. Ce n'est au fond qu'une bourgade, sans fortifications, sans murailles, ouverte de toutes parts, et uniquement remarquable par l'église paroissiale, et un couvent de religieux; l'un et l'autre assez bien bâtis.

Cette ville, qui ne fait aucun commerce, ne subsiste que du produit de ses haltes, qui lui fournissent une très-grande quantité de bétail, qu'on vendoit à la partie Française, et de quelques tabacs, qui se portoient en feuilles à *San-Domingo*.

Population. Celle de la ville qui s'élève à 25,000 ames, ajoutée à celle des cantons de *Mont-Christ* et *Laxavon*, qui est de 1,200, forment un total de 26,200 ames.

SAINT-RAPHAEL, GOAVE, GUABA, HINCHE. Les quatre peuplades occupent une plaine très-vaste, bien arrosée et placée entre les gorges de Saint-Raphaël, jusqu'à l'endroit où l'*Artibonite* entre dans les possessions Françaises, et le revers de la première chaîne de *Cibao*.

Population. Avant la révolution, 12,000 ames.

BANIQUE,

BANIQUE, SAINT-JEAN. La rivière de l'Artibonite fertilise le premier de ces districts, et celle de *Neybe* le second.

Population. Avant la guerre, de plus de 11,000 ames, actuellement de 7,000.

VALLÉE DE CONSTANCE. Cette vallée, arrosée par plusieurs ruisseaux, et aujourd'hui habitée, se trouve presqu'au sommet d'une montagne vis-à-vis de *la Vega*, et de *San-Yago*.

ARTICLE III.

Productions indigènes.

Rien n'égale la richesse et l'abondance des libéralités de la nature dans le règne végétal de cette partie de Saint-Domingue. Les mornes, les vallons, et les plaines, présentent de toutes parts une profusion et une variété étonnantes d'arbres précieux par leurs productions, et d'arbustes délicats, dont les fruits excellens, et d'une saveur acide, offrent des rafraîchissans anti-putrides, singulièrement propres à l'entretien de l'économie vitale, sous un climat dont les ardeurs tendent continuellement à opérer la dissolution et l'appauvrissement des liqueurs organiques.

Outre toutes les plantes utiles de la partie Fran-

çaise, l'Espagnole en produit une singulière, nommée le *pite*. On l'emploie à faire des cordes et des sacs, et on en transportoit annuellement en deçà de la rivière du *Massacre*, pour plus de six mille gourdes.

Du reste, satisfait des productions spontanées, l'Espagnol n'a pas été curieux de naturaliser dans cette partie de l'Ile, les productions végétales de l'Europe. A peine un très-petit nombre a-t-il passé la mer; et l'on ne voit, dans les jardins, que le piment, le thym et la pomme-d'amour. Le dattier, plus heureux, avoit été transporté à *Santo-Domingo*; il s'y acclimatoit parfaitement bien, et la négligence a laissé périr un arbre précieux, dont les fruits étoient si bien assortis aux besoins occasionnés par l'atmosphère.

ARTICLE IV.

Géologie.

Aucunes entrailles du globe ne recèlent autant de trésors que la partie orientale de Saint-Domingue. L'or, l'argent, le cuivre, et le fer, s'y forment à l'envi. Près du groupe de *Cibao* et des environs de *San-Yago*, est une montagne d'aimant; celle de *Maimon* cache une mine de cuivre, qu'on exploitoit encore en 1747, et qu'un ordre du Président fit fermer. Le couvent des Cordeliers de *San-Domingo* est bâti sur des filons de

mercure ; de pareils existent près de *San-Yago*. Les mines d'or de *Cibao*, et celles de *Saint-Christophe*, où fut trouvé le fameux grain d'or dont j'ai parlé d'après Oviedo et Ulloa, n'ont été comblées qu'après la destruction totale des malheureux originaires de Saint-Domingue. Quelques richesses qu'on en ait tirées, j'observe qu'alors on ne faisoit que des fouilles superficielles, et que très-peu de parties ont été un peu approfondies.

Les carrières sont aussi communes, et d'une opulence non moins variée. On assure, comme le prétendent Volverde, et plusieurs autres écrivains, que la terre de *Bannique* et de *Saint-Jean* a donné des diamans. Dans la montagne de *Maimon*, dont je viens de parler, on trouve un brillant, *lapis lazuli*, espèce d'agathe bleu-foncé, et veinée d'or. Le territoire de *Guaba* produit le porphyre, l'albâtre, et le jaspe de toutes nuances. On voit une carrière de marbre, à quelques lieues de la Capitale ; plusieurs de plâtre, dans le voisinage de *Puorto-Plata*, et de *Neybe*.

Toute la Colonie offre une terre propre à la poterie ; les habitans en font des vaisseaux pour la cuisine, aussi minces que tous nos ustensiles de fer ou de cuivre. Enfin, dans le territoire de *Puorto-Plata*, et de l'*Isabelique*, on tire du grès excellent pour la construction des meules, et des autres ouvrages et vases, pour les besoins du ménage.

ARTICLE V.

Zoologie.

Quel dommage, que les premiers Espagnols de Saint-Domingue, après avoir immolé tous les naturels de ce pays, soient parvenus aussi à détruire les quatre espèces de quadrupèdes qu'ils y trouvèrent, et dont leurs auteurs ne nous ont laissé que des descriptions fort imparfaites! En sorte que tous ceux qu'on y voit actuellement ont été apportés d'Europe; le cheval, l'âne, le cochon, la brebis et la chèvre, s'y sont prodigieusement accrus; les bêtes à cornes y sont d'une belle taille, et elles ont conservé sous ce climat leur vigueur originaire.

Si l'on demandoit pourquoi, avec tous ces avantages, l'éducation zoologique est tombée, au delà de la rivière du Massacre, dans un abandon presque total? La réponse seroit bien simple: c'est que le Gouvernement, mal éclairé sur les intérêts réels de la Colonie, ayant défendu l'importation des animaux dans la partie Française et l'Espagnole, ne trouvant plus alors aucune indemnité à ses peines, pour suivre l'éducation de ces races, ne voulut plus s'y livrer; il aima mieux se livrer à sa paresse naturelle, et bientôt on vit tout disparoître.

Ajoutez à la maladresse de ces vues, une épi-

démie survenue dans l'Ile; ajoutez des réquisitions intarissables de la part des Espagnols, des Anglais, et des Français, et vous concevrez en quel état doit se trouver, dans la partie de nos voisins, cette branche de la richesse agricole.

Il est temps enfin, de s'occuper sérieusement de sa restauration. La vigilance du Gouvernement français, prendra à cet égard, un surcroît d'activité, en songeant que, d'après un recensement fait en 1780, on trouva deux cent mille bêtes à cornes, non compris celles que la loi soustrayoit au tribut, sur cette même terre qui, aujourd'hui, n'en offriroit pas cent mille.

Les chevaux de *San-Yago*, de *Neybe*, d'*Azua*, et de *Saint-Juan*, sont les plus renommés dans cette partie de l'Ile. Depuis quelque temps plusieurs Colons ont croisé les races espagnoles avec des étalons de l'Amérique Septentrionale. De ce commerce est résulté, ce qu'on appelle des *bâtards anglais*, dont on fait beaucoup de cas.

Dans cette Colonie, les chevaux fins servent de monture; les moindres à l'attelage, et les derniers au transport des fardeaux et des marchandises.

Le mulet de Saint-Domingue, plus petit que celui du Continent, n'est pas non plus aussi docile. D'ailleurs, comme jusqu'à la troisième année son éducation risque beaucoup, et que l'ha-

bitant n'en peut vendre qu'un petit nombre sur le territoire Français, il aime mieux soigner le cheval, quoique sa nourriture soit plus difficile que celle du mulet. Les ânes, au contraire, s'élèvent parfaitement bien, et il en passe annuellement quatre à cinq cents dans la partie Française.

Avant la révolution, le nombre des chevaux, mulets, et ânes, chez les Espagnols, s'élevoit à cinquante mille; c'est plus du double de ce qu'on y en trouveroit en ce moment.

Les cochons européens multipliés à l'infini, et les cochons marrons dont les forêts abondent, sont une grande ressource pour les Colons, dont plusieurs n'ont guère d'autre occupation que de chasser les animaux de cette dernière espèce.

On ne sait pourquoi les Espagnols n'élèvent qu'une petite quantité de brebis, quoiqu'elles réussissent très-bien entre leurs mains; en revanche, on voit des cantons où ils nourrissent beaucoup de chèvres.

ARTICLE VI.

Gibier, et Poissons.

Le gibier est extrêmement abondant dans la partie Espagnole. Des nuées de ramiers de cinq espèces différentes, et très-faciles à tuer, en telle

quantité que l'on désire, planent continuellement au dessus de l'Ile. Les pintades-marrones, gibier exquis, volent également en bandes aussi nombreuses. Le luxe destables s'alimente encore de quatre espèces de tourterelles, des canards sauvages, et des sarcelles.

Le paon royal aime ces contrées; et le bord des rivières sur-tout, à *Neybe*, et à *Azua*, nourrissent les faisans et les flamans.

Les côtes de la possession Espagnole sont inépuisables, et en tout temps très-abondantes; les rivières et les ruisseaux imitent les prodigalités de l'Océan, et on y trouve des poissons de toutes les espèces; ainsi aux crabes, aux coquillages nourriciers, aux huîtres, aux tortues de terre et de mer, il faut joindre le mulet, l'alose, le rouget, le besugo, la sardine, la carpe, le brochet, et le lamentin.

ARTICLE VII.

Animaux dangereux.

Dans cette partie de Saint-Domingue, comme dans tous les pays chauds, le moustique est très-incommode. Le caïman s'y montre le seul animal dévorateur et carnacier. Quoique la couleuvre y soit sans venin, il faut cependant éviter avec grand soin deux reptiles redoutables, la bête à mille pattes, et sur-tout le scorpion.

ARTICLE VIII.

Mœurs et Population.

Avant que Toussaint-Louverture eût pris possession de la partie Espagnole, on faisoit monter la population à cent vingt-cinq mille ames, dont cent dix mille libres, et quinze mille esclaves, ce qui ne faisoit pas quarante individus par lieue carrée.

J'invite ceux de nos compatriotes, qui se proposent d'aller vivre et travailler sur cette terre admirable, de jeter un regard bien attentif sur le tableau des mœurs coloniales de la partie Espagnole, sagement tracé de la main d'un commissaire qui, deux fois, par ordre du ministre de la marine, l'a parcouru, en qualité d'agent forestier, et qu'une connoissance parfaite de la langue locale a mis à portée de recueillir tous les renseignemens, et toutes les nuances nécessaires.

« Un long séjour parmi les créoles Espagnols, » dit le citoyen Lyonnet, m'a mis à même de me » convaincre qu'ils sont bons, traitables, et hos- » pitaliers. Ils aiment sincèrement ceux qui ne les » méprisent pas, et qui se conforment à leurs » usages. Un mauvais traitement ne s'oublie pas » aisément chez eux. S'ils ne sont pas fort ins- » truits, ils ont tous du bon sens, et sur-tout un » excellent jugement.

» Ils tiennent à la religion, mais sans intolé-
» rance.

» Le reproche d'indolence qu'on leur fait assez
» généralement n'est pas mieux fondé. L'état
» d'inertie où ils ont langui, doit plutôt être at-
» tribué à leur gouvernement qu'à une propen-
» sion caractérisée pour l'oisiveté. Je crois que
» s'ils étoient rassurés sur leur sort, ils devien-
» droient bientôt nos rivaux.

» Jamais ils n'ont parlé qu'avec enthousiasme,
» devant moi, des prodiges qu'opéroient nos ar-
» mées. Ils formoient les vœux les plus ardens
» pour devenir Français.

» Le soin de leurs troupeaux, et la culture d'un
» peu de tabac, forment leur occupation princi-
» pale.

» Le sexe y est agréable; il plaît par son affa-
» bilité envers les Étrangers. Leur occupation
» ordinaire se borne aux travaux intérieurs du
» ménage ».

ARTICLE IX.

Culture.

En jetant les yeux sur l'immensité des terres incultes de cette partie de l'Ile, on croiroit que ce terrain est absolument abandonné, que le pre-

mier arrivant peut se l'approprier et le cultiver. C'est une erreur; la majeure partie de ces possessions a été *concédée* très-ordinairement à charge de redevance. Cependant une certaine incertitude de propriété et la crainte d'une rétrocession, empêchent le Colon de se livrer à l'activité de la culture nécessaire pour réussir, et l'indemniser, plus qu'au centuple, de ses peines et sur-tout de ses avances.

On ne trouve dans toute la Colonie que vingt-quatre sucreries, et même la plupart ne sont-elles que des tourniquets pour l'expression des sirops qui se consomment en nature, ou que l'on métamorphose en tafia. Quelle énorme différence de cette culture, d'avec celles des premières années de la plantation des cannes dans cette terre, lorsque l'on songe qu'il passe pour constant que ces magnifiques palais, tant admirés à Madrid et à Tolède, ont été bâtis et décorés du produit du seul droit d'entrée des sucres de l'île Espagnole!

Lors de la découverte de Saint-Domingue, on récoltoit une quantité prodigieuse de cacao qu'on expédioit pour l'Europe, où il suffisoit à peine Cette culture, comme toutes les autres, est tombée au point, qu'à peine la Colonie peut-elle recueillir sa consommation. Si, comme on l'assure, les coups de vent, qui ravagent la partie du sud, font périr les cacaoyers, il seroit facile de

leur donner pour abri sûr et inviolable, dans la plaine de *la Vega*, les hautes montagnes du *Cibao* et du *Mont-Christ*.

On ne retrouve dans ces contrées aucuns vestiges de la culture de l'indigo, du gingembre, et du rocou, autrefois si florissante; et quoique le café y réussisse par-tout, on s'osbtine à le négliger presque entièrement.

La qualité du tabac est généralement bonne, égale même souvent celle de la Havane, cependant on ne le soigne guère que dans les environs de *San-Yago*, de *la Vega*, et de *Cotuy*. C'est vers cette culture que doit se diriger le travail des Créoles, parce qu'aux Antilles on l'a toujours appelée la *mère nourricière*, et que les Français ont toujours préféré le tabac en *andouilles* de la partie Espagnole à celui des États-Unis.

Le riz de cette Colonie est supérieur à celui des Carolines : le mil et le maïs y prospèrent; le blé croit à merveille à *San-Yago*, et dans la *Vallée de Constance*; il donne un pain égal au meilleur de notre Continent.

Quoique l'usage de la charrue puisse être très-avantageux pour les terres destinées aux tabacs, maïs, riz, patates, et autres productions, et qu'il abrège fort le travail de la culture, les Espagnols ne s'en servent jamais.

Les pâturages sont de vastes prairies naturelles, assez ordinairement enceintes de bois, et parfaitement bien arrosées. Une longue sécheresse vient-elle à tarir les torrens et les ruisseaux qui les fécondent? le bétail entre dans le bois, s'y rafraîchit, et en sort, à la première pluie, pour se nourrir dans la savane qui, après quelques jours, a repris toute sa verdure. Parmi ces pâturages, les uns sont communs, d'autres sont des propriétés particulières.

ARTICLE X.

Bois.

Quoique la partie Espagnole produise les mêmes arbres que celle qui appartient à la France, on remarque cependant que l'acajou *franc* est plus commun, vers l'est de l'île, que par-tout ailleurs, et que le *moucheté* d'*Azua* mérite hautement la préférence. Ce même territoire et celui de *Bani*, fournissent le bois de Brésil en abondance.

D'après des calculs sûrs, il résulte que ces bois précieux, soit pour le service de la marine, soit pour la décoration de nos appartemens, ne coûteroient pas plus en France, que ceux de son sol naturel; alors ce seroit une raison déterminante pour verser le produit de ce commerce sur

une terre qu'il importe tant de fertiliser le plus promptement possible.

ARTICLE XI.

Habitations rurales.

Des maisons construites le plus souvent de l'écorce du palmiste, appliquée par étages à des piliers affermis en terre, et dont le sommet est couvert avec les feuilles du même arbre ou celles du latanier, ne peuvent offrir aucune espèce de luxe. Une planche d'acajou qui sert de table; une autre planche, ou une peau pour lit; quelques chaudières, et gamelles; des branches de bois de chandelle, de résine ou de pin, pour s'éclairer: voilà tout le meuble des Colons, dans les campagnes.

Durant les chaleurs du jour, c'est un spectacle assez singulier de les voir juchés dans un hamac, suspendu aux branches des arbres, et qu'ils font mouvoir pour se rafraîchir. Là, l'insouciant Créole, en se balançant, chante et pince sa guitarre, jusqu'à ce qu'un doux sommeil vienne faire tomber l'instrument, et mettre fin aux langueurs de ses romances.

ARTICLE XII.

Nourriture.

La chair de bœuf et de cochon, fortement assaisonnée de piment, de thym, de pommes d'amour, et d'autres pareils ingrédiens; la volaille, le poisson et le gibier, sont les alimens des Espagnols qui, ordinairement, ne boivent que de l'eau, quelquefois du tafia, et ne prennent jamais leurs repas avec les femmes. Le riz, les patates, les bananes, les ignames et la cassave, leur tiennent lieu de pain. L'usage du café pour le déjeûner, et du chocolat pour le souper, est assez général.

ARTICLE XIII.

Valeur des terres.

Cet article mérite une attention particulière. Ces terres excellentes, et qui, un jour, ne se vendront qu'au plus haut prix, s'acquièrent aujourd'hui presque pour rien; puisqu'actuellement même l'arpent, sol de choix, s'y donne pour *six livres* de notre monnoie. Il faut donc se hâter; car ce bas prix tient à des causes qui vont disparoître. 1°. A la défense faite avant la révolution aux Étrangers de s'établir dans la partie Espagnole. 2°. A l'incertitude des propriétaires

naturels sur leur sort, et au désir de réaliser pour quitter la Colonie.

Il est bon, à cet égard, de savoir que, dans le pays, la journée de l'ouvrier employé soit à la culture, soit au travail des forêts, ou à d'autres occupations, s'évalue à cinquante sous, monnoie de France ; quelquefois même, on en trouve à un taux plus bas.

ARTICLE XIV.

Commerce.

On seroit tenté de penser que les vues de la cour de Madrid étoient de faire régner la pauvreté dans sa partie de Saint-Domingue, dont les établissemens avoient peu de relation avec la Capitale qui, souvent, leur faisoit éprouver les privations les plus pénibles. Le sucre brut, les cuivres, les bois, et quelques piastres, soldoient les petites cargaisons qu'ils en recevoient.

Les transactions intérieures se réduisoient à la vente du tabac, des bestiaux, et de quelques merceries.

Tout le commerce exterieur se faisoit avec la partie Française, qui en tiroit des bêtes à cornes, des chevaux, des mulets, des viandes salées, des sacs et des cordes de plantes filamenteuses, pour une valeur de trois de nos millions, dont une

grande partie rentroit sur le territoire Français, pour payer les articles de luxe et de nécessité, que les Espagnols y achetoient continuellement.

Depuis la révolution, ils vont s'approvisionner chez les Américains, à qui ils donnent, en paiement, du sucre, quelques cuirs, des bois d'acajou, de gayac, de teinture, et des piastres.

FIN DE L'INTRODUCTION.

AVIS.

Le Citoyen DUCOEURJOLY, rue Notre-Dame de Bonne-Nouvelle, près le Boulevard, au second, N°. 123, à Paris, *seroit flatté d'être employé à Saint-Domingue, par les Maisons et les Propriétaires qui voudroient l'honorer de leur confiance, pour s'occuper des recouvremens, y élever une maison de commerce, et faire valoir, avec avantage, les capitaux qu'on y destine; pour gérer ou restaurer les anciennes habitations, et en établir de nouvelles, soit dans la* partie Française, *soit dans la* partie Espagnole.

Heureux l'établissement présidé par un homme qui y entrera sous les auspices de cette prudente économie, fruit d'une longue expérience; et de cette moralité touchante que respire chaque ligne de l'intéressant Ouvrage qu'il offre au public!

MANUEL.

MANUEL
DES HABITANS
DE SAINT-DOMINGUE.

CHAPITRE PREMIER.
TRAITE DES NÈGRES.

LES moyens les plus généralement employés pour se procurer les nègres nécessaires à la culture de la Colonie, étoient l'enlèvement, les guerres que les Souverains de la Guinée se font les uns aux autres, les actes de despotisme qu'ils se permettent, enfin les condamnations juridiques.

ARTICLE PREMIER.

L'enlèvement.

L'enlèvement est le premier moyen qui ait été mis en usage, le plus productif pour les individus qui l'employoient et pour les nations qui l'autorisoient. Ces enlèvemens sont faits, ou par les

marchands noirs qui vendent par échange aux Européens leurs compatriotes qu'ils surprennent, ou par les Européens eux-mêmes.

Souvent les vaisseaux Négriers remontent les fleuves jusqu'à ce qu'ils trouvent un lieu convenable pour jeter l'ancre; de là ils envoient des chaloupes bien armées mouiller devant les villages situés sur les rives. On prend sur ces chaloupes des naturels familiarisés avec cette pratique. Arrivés devant les habitations, ils tirent un coup de fusil, où ils battent de la caisse pour indiquer qu'ils ont besoin d'esclaves; après en avoir rassemblé un nombre suffisant, ils les conduisent dans les vaisseaux; d'un autre côté, les nègres campagnards qui demeurent près des navires stationnés, mettent en vente les esclaves qu'ils peuvent se procurer ou qu'ils tenoient en réserve. Souvent encore des marchands nègres qui remontent jusqu'à 200 lieues dans des canots bien armés, pour faire des captures, amènent jusqu'à cent esclaves à la fois, ils complètent bientôt la cargaison des vaisseaux, et c'est ainsi qu'en général la traite se fait.

Il y a aussi différens comptoirs appartenans à des marchands d'Europe. Leurs agens entretiennent un certain nombre de bateaux qu'ils envoient pour recevoir les esclaves que leur amènent les courtiers nègres, et par ce moyen ils en ont toujours un certain nombre prêts à être embarqués,

lorsqu'il arrive un vaisseau avec lequel ils ont des liaisons.

Voici la manière dont les marchands nègres qui fournissent ces vaisseaux, se procurent des esclaves. Quelques uns se cachent dans les forêts, ou près des routes, attendant le voyageur sans défiance, comme le chasseur attend la proie timide; d'autres se mettent en embuscade dans les champs de riz, et enlèvent tous les enfans qu'on y place pour chasser les oiseaux; il y en a aussi qui se tiennent près des sources d'eau, et saisissent les malheureux que la soif force de venir s'y désaltérer, ou près des baies afin d'y surprendre ceux qui y pêchent pour leur nourriture. Mais le poste le plus avantageux est dans les prés, lorsque l'herbe est haute, ou à côté du sentier qui communique d'un village à l'autre. Cette pratique est si commune, que beaucoup de naturels n'osent se visiter la nuit, quoique leurs habitations soient à une très petite distance.

ARTICLE II.

Les Guerres.

Le second moyen employé par les Européens pour se procurer des esclaves, c'est d'allumer la guerre entre les Souverains de la Guinée. Ces princes, ainsi que ceux d'Europe, souvent ambitieux et jaloux, brûlent d'accroître leur terri-

toire, leurs revenus et leur pouvoir. Cette ambition suscite des guerres meurtrières, et les vaincus qui échappent à la mort sont condamnés à l'esclavage. Les princes qui entreprennent ces escarmouches, car on ne peut leur donner d'autre nom, ne sont pour l'ordinaire que des chefs de Tribus. Tant qu'on ne leur demande point d'esclaves ils sont en paix. Arrive-t-il des vaisseaux? ils marchent aussitôt à la conquête de quelque canton, brûlent des villes, saccagent les campagnes, et emmènent captifs tous les habitans, à moins que, victimes eux-mêmes de leur cupidité, ils ne deviennent la proie du traitant qui devoit les enrichir.

ARTICLE III.

Actes de Despotisme.

Le troisième moyen que les Européens mettent en usage, pour se procurer des esclaves, consiste à exciter plusieurs Souverains de la Guinée à étendre un joug despotique sur leurs sujets. Dès que ces princes savent qu'un vaisseau désire d'échanger une cargaison d'Europe contre des nègres, ils envoient aussitôt des troupes contre quelques villages, les brûlent, et chargent de chaînes leurs habitans. Cette violence est très-commune dans l'intérieur du pays, et ces ravages dépendent des forces et de l'autorité plus ou moins absolue du prince.

Si ces Souverains n'ont qu'un pouvoir borné, ils sont obligés d'user de prudence, de peur d'exciter des révoltes parmi leurs sujets. Pour cet effet, ils font entourer de nuit les villages qu'ils ont décidé de dépeupler. On donne l'alarme aux habitans en mettant le feu à leurs maisons ; — les fuyards sont saisis, envoyés au marché, ou vendus aux marchands nègres qui parcourent sans cesse ces différens états.

Si c'est un prince dont le pouvoir soit absolu et bien appuyé, il n'a pas besoin d'attendre la nuit pour exécuter son dessein. Il fait entourer, de jour, une de ses villes, en surprend les paisibles habitans, et les fait traîner au marché.

ARTICLE IV.

Condamnation Juridique.

Le quatrième moyen de procurer aux Européens des esclaves, étoit de condamner à cet état les nègres atteints et convaincus de quelque crime. Avant d'avoir aucun commerce avec les Européens, les Africains infligeoient aux coupables les mêmes peines que les sociétés civilisées ; maintenant tous sont pareillement condamnés à perdre la liberté. Ce changement grossit beaucoup le nombre des esclaves, mais il ne suffit pas pour satisfaire la cupidité des Souverains de la Guinée.

Ils ont employé un nouveau moyen de l'a-

souvir, ils ont multiplié les crimes pour multiplier les coupables ; ce n'est point encore assez, ils ont fixé des gradations subtiles dans les délits, afin d'en établir dans les punitions; ils ont statué que les forfaits graves coûteroient non seulement la liberté au coupable, mais à tous les mâles de sa famille, mais à la famille entière, mais à ses amis, et aussi loin qu'il leur plairoit d'étendre la rigueur despotique. Il est même des princes qui rendent un village entier responsable des fautes d'un seul habitant, et, qu'à la moindre offense, ils vendent tous comme esclaves.

Il est encore d'autres moyens employés en Guinée pour faire des esclaves, que je ne ferai qu'indiquer. Plusieurs marchands, près de la côte, nourrissent beaucoup d'enfans et les vendent dès qu'ils sont parvenus à l'âge du travail.

La fureur du jeu produit aussi des esclaves On voit des Africains, dominés par cette passion, hasarder leur fortune, leur femme, leurs enfans, enfin leur propre personne, et devenir par là les esclaves du gagnant, subir leur sort malheureux, et passer au pouvoir des Européens.

Les débiteurs insolvables sont encore saisis et vendus par leurs créanciers.

Les marchands noirs, qui fournissent les vaisseaux, tirent les esclaves de très-loin et en caravanes nombreuses. Ils ne font pas le voyage eux-mêmes, mais ils établissent une correspondance

régulière, depuis l'intérieur du pays jusqu'à la mer. Les facteurs les plus éloignés, ayant rassemblé une certaine quantité d'esclaves, ils les exposent en vente dans des marchés, à une centaine de lieues de leur demeure. D'autres marchands s'y trouvent, les achètent, les conduisent dans d'autres marchés et les livrent à de nouveaux facteurs.

Ce n'est donc qu'en passant par plusieurs mains qu'ils parviennent aux marchands noirs qui sont sur la côte. Une partie de ces esclaves parcourent jusqu'à 2 ou 300 lieues; on peut les acquérir, de la première main, pour la valeur d'un pistolet ou d'un sabre; mais s'ils passent par le territoire de différens rois, qui tous vendent le passage, on conçoit que ces différentes rétributions, ajoutées au profit de chaque marchand, augmentent considérablement le prix des esclaves.

Les marchandises que les Européens donnent en échange à leurs agens nègres, et que ceux-ci donnent, à leur tour, à ceux qui leur vendent leurs compatriotes, quand ils ne les enlèvent pas eux-mêmes, sont ou des cauris, petits coquillages qui servent de monnoie dans diverses contrées, ou des étoffes et d'autres productions de l'Orient, ou enfin des fusils, des sabres, de la poudre à canon, de l'eau de vie, de la batterie de cuisine, du fer en barre, des toiles, des grains de collier, etc. Les spéculateurs varient ces articles selon

la destination des navires, et le goût du peuple avec lequel ils doivent trafiquer.

Lorsque les esclaves qui doivent être vendus sont arrivés sur la côte, les capitaines Européens ne les achètent qu'après les avoir fait examiner. Le chirurgien les visite, il cherche s'ils n'ont point d'infirmités, s'ils ont les dents blanches, le jarret nerveux, la poitrine bonne, une constitution vigoureuse, en un mot, s'ils pourront supporter le travail auquel ils sont destinés. Si tout annonce une santé robuste, on convient du prix, on les marque, soit au bras, soit à l'épaule d'un fer chaud; on les conduit ensuite à bord du vaisseau où ils sont enchaînés deux à deux. Le capitaine a néanmoins le droit de renvoyer, le lendemain, mais pas plus tard, ceux auxquels il a découvert quelque vice physique : telles sont les principales circonstances qui accompagnent la Traite des Nègres.

Dès que les capitaines Européens sont parvenus à rassembler le nombre suffisant d'esclaves pour compléter leur cargaison, ils mettent à la voile et font route vers les Colonies pour y faire leur vente.

Représentez-vous le tumulte d'un navire Négrier qui contient à son bord cinq à six cents esclaves des deux sexes, conduits par une trentaine d'Européens qui doivent les contenir. Représentez-vous l'air de ces malheureux, nés de parens esclaves, ou faits prisonniers par leurs

ennemis, ou enlevés par surprise, ou pour quelqu'autre cause semblable, vendus aux Européens, se voyant chargés de chaînes, arrachés à leur terre natale, et conduits dans une autre qu'ils ne connoissent pas. Il est impossible qu'ils puissent se promettre beaucoup de bien de l'avenir qu'on leur prépare, puisque les Européens ont recours à de si violents moyens pour s'assurer d'eux dans leur pays même; d'ailleurs, il court parmi eux une multitude de bruits très-effrayans sur la manière dont les Américains en usent avec leurs esclaves.

Ces nègres croient que nous les achetons pour les manger. Ils ne peuvent pas s'imaginer qu'on les destine à cultiver la terre, puisque chez eux le travail qu'exige l'entretien de la vie demande si peu de mains et de temps; et que par conséquent ce seroit une chose superflue que d'attirer tant d'étrangers dans un pays pour le cultiver; de là vient aussi que quelqu'encouragement que les blancs cherchent à leur inspirer, ils sont tous sans effet. On a beau leur dire qu'on les mène dans un charmant pays, et leur débiter d'agréables mensonges, ils n'y ajoutent aucune foi, ils se chagrinent et se laissent souvent mourir de désespoir, car ils craignent la mort infiniment moins que l'esclavage d'Amérique. Il faut donc user de beaucoup de précaution, pour leur ôter les moyens de s'arracher la

vie ; aussi les capitaines de navires français ne leur laissent-ils pas seulement une bande étroite de toile, dans la crainte qu'ils ne s'étranglent, ce qui est arrivé plus d'une fois.

Cette affreuse perspective de l'avenir occasionne souvent des conjurations. Les nègres font leurs complots pendant la nuit, et forment, malgré leurs liens, le projet d'égorger les blancs sur lesquels ils ont une si grande supériorité du côté du nombre, et de laisser dériver ensuite le navire. Une pareille révolte, lorsqu'elle a lieu se fait pour l'ordinaire à la rade, ou dans les premiers jours de la navigation.

Un navire Négrier est construit de manière que le pont ou le tillac est coupé par une forte cloison de planches, que l'on appelle le Fort. La partie de cette cloison, qui regarde l'avant du navire, est unie sans la moindre fente ni crevasse, afin que les nègres ne puissent point aggrandir les ouvertures avec leurs ongles. Au dessus de cette séparation, on place autant de petits canons et d'armes à feu que la cloison en peut porter, toujours chargés, et que l'on décharge tous les soirs pour tenir les nègres en crainte. Du côté de cette séparation qui regarde l'arrière du navire, sont les femmes et les enfans ; de l'autre côté, sur l'avant, sont les hommes qui ne peuvent ni voir les femmes, ni venir auprès d'elles. Les hommes sont d'ailleurs arrêtés deux à

deux dans des fers qui les contiennent, et qu'on visite tous les jours. A travers chaque rang, dans lesquels on les place sur le pont, pour prendre l'air ainsi que leurs repas, passe encore une chaîne entre leurs jambes, de façon qu'ils ne peuvent ni se lever, ni faire le moindre mouvement sans permission.

On leur fait faire deux repas par jour; quand il fait beau temps, ils peuvent rester sur le pont depuis sept heures du matin jusqu'à ce que le soleil se couche; pour les égayer, on les invite à chanter, ou bien l'on bat du tambour, et il se trouve aussi à bord quelques matelots qui jouent des instrumens. Le soir, avant qu'ils descendent sous le pont, on a soin de le faire nettoyer, on parfume tout l'intérieur en y brûlant de la poudre humide, ou bien du genièvre, et l'on a soin d'observer la plus grande propreté. La nourriture des nègres consiste principalement en produits de leur pays, du maïs, du riz et des ignames, ainsi que des fèves de marais sèches qu'on nomme gourganes.

C'est l'eau qui est l'article le plus coûteux et qu'on épargne le plus. Un nègre n'en reçoit dans la journée que vingt-quatre onces, ce qui est trop peu; leurs mets étant toujours très-durs, ils ne peuvent recourir aux liquides pour en faciliter la digestion; c'est pourquoi il ne faut pas être surpris, qu'il y ait, comme il arrive souvent,

une si grande mortalité sur les navires Négriers. On a des exemples qu'un navire ne délivre en Amérique, que la moitié des esclaves qu'il a achetés à la côte. La longueur du trajet, et surtout le traitement des nègres, sont en grande partie les causes principales de cette mortalité.

Ce seroit un récit fort ennuyeux pour le lecteur, que de vouloir détailler la conduite que l'on tient à leur égard, et les soins que l'on prend, tant pour les conserver en santé, que pour les contenir dans le devoir pendant la traversée. C'est pourquoi je ne ferai plus qu'une remarque, c'est que si le commandant du vaisseau est tel qu'il doit être, sage et prudent, et qu'il ait de bons officiers pour exécuter ses ordres, il ne lui sera pas difficile de tenir les nègres dans l'ordre et le respect, sans qu'il leur manque jamais rien, et la plus grande partie des disputes, inévitables parmi tant de gens, s'appaiseront d'elles-mêmes.

Lorsqu'un navire Négrier est arrivé en Amérique, et après avoir mouillé dans le port qui lui est assigné par ses armateurs, le capitaine fait part de sa mission aux officiers de l'Amirauté qui se transportent accompagnés d'officiers de santé à son bord pour y faire la visite, et s'assurer qu'il n'existe parmi ces nouveaux venus, aucune maladie contagieuse; et d'après cette visite ils indiquent le jour auquel la vente des nègres doit se faire.

L'ouverture de cette vente s'annonce par la décharge de plusieurs coups de canon pour avertir les habitans et les inviter à se transporter à bord afin d'y faire le choix des nègres dont ils ont besoin. L'esclave des deux sexes est alors exposé nu aux regards des personnes qui veulent en acheter, afin qu'elles puissent juger si le sujet qu'elles se proposent d'acheter est bien conformé, et n'a point de maux cachés. Ces précautions n'empêchent pas que l'habitant ne soit quelquefois trompé ; car les chirurgiens des navires Négriers, dissimulent ou masquent les défauts d'un nègre, à peu près comme le maquignon fait en France, à l'égard d'un cheval qu'il veut vendre.

Ces chirurgiens, quelque temps avant l'arrivé du navire en Amérique, ont soin de rafraîchir les nègres, ils leurs coupent les cheveux, leur font la barbe, et les frottent, par tout le corps, d'huile de palme, ce qui leur rend la peau unie et douce. Cela sert aussi à répercuter les maladies cutanées qu'ils peuvent avoir, et ce n'est qu'après quelques jours de repos sur une habitation que ces sortes de maux reparoissent. Le changement d'air et d'aliments influe aussi beaucoup sur les nègres nouvellement débarqués; ce n'est que par de grands ménagemens et une bonne nourriture qu'ils peuvent se rétablir des fatigues d'un voyage aussi pénible.

Le prix de chaque esclave varioit suivant son

âge, sa force, et sa vigueur. Le nègre qu'on nomme *pièce d'Inde*, c'est-à-dire âgé de 18 à 20 ans, valoit ordinairement deux mille quatre cent livres ; plus il étoit avancé en âge, moins il avoit de valeur. Le négrillon de 12 à 16 ans se vendoit seize à dix-huit cents livres ; et l'enfant âgé de 8 à 12 ans se payoit mille à douze cents livres.

On faisoit peu de différence, à l'égard du prix, pour les négresses ; elles coûtoient presqu'autant que les nègres. Celles qui ont des enfans âgés de 5 à 6 ans ne pouvoient être vendues séparément, on devoit acheter ensemble la mère et les enfans.

Je ne parle point ici du prix des nègres créoles et acclimatés, ni de ceux qui savent quelques métiers. Ce prix est arbitraire, il en est que l'on vendoit cinq à six mille livres selon leur capacité. Pour la sûreté de l'acheteur il existe des cas rédibitoires, où le vendeur est obligé de reprendre le nègre qu'il a vendu ; c'est la folie et le mal caduc, autrement appelé mal St.-Jean.

ARTICLE V.

Observations sur la cause et la couleur des nègres.

Un phénomène remarquable de l'action de l'air, de la chaleur du soleil, et de la qualité des exhalaisons dont l'atmosphère est chargée, c'est la couleur de tous les peuples qui habitent cette

large bande qui ceint le globe d'Orient en Occident, et que l'on appelle Zone Torride. Ils sont tout noirs ou basannés, malgré les intervalles que la mer met entr'eux. La couleur noire n'a aucun principe intrinsèque dans le sang de ces nations, dans le tissu des fibres, dans les glandes ou les houpes nerveuses, non plus que dans le réseau vasculaire, et encore moins dans l'épiderme auquel elle est tout-à-fait étrangère. Le serein et l'ardeur du soleil, la température de l'atmosphère et la force des exhalaisons qui s'y répandent, causent cette diversité extérieure que l'on remarque dans tous les habitans de la Zone Torride.

Les Sarrasins, les Maures et les Arabes qui, dans le septième siècle, envahirent l'Afrique occidentale et y fixèrent leur demeure, étoient blancs, basannés ou jaunes; après quelques générations ils changèrent de couleur et devinrent aussi noirs que les anciens habitans; comme ceux qui firent la conquête des royaumes de Maroc, de Salé, et ensuite de l'Espagne, prirent et conservèrent la couleur dominante des pays où ils s'établirent.

Lorsque les Portugais, dont les descendans existent encore en Afrique, commencèrent, vers le milieu du quatorzième siècle, à y former des établissemens, ils n'étoient point noirs; les uns s'établirent dans les Canaries et les Açores, les

autres dans les îles du cap Vert et sur les côtes de l'Afrique, en se rapprochant de la ligne. Les premiers n'ont subi aucun changement de couleur, depuis plus de trois siècles qu'ils habitent ces îles, de père en fils ; les autres plus voisins de l'équateur sont devenus aussi noirs que les naturels du pays.

Mais ce qui ne laisse aucun lieu de douter que la couleur noire ne soit un effet de la température du climat sur l'extérieur de la figure, c'est que les enfans des nègres ne naissent point noirs, ils n'ont que le cercle des ongles et le tour des yeux et des parties génitales bruns, le reste du corps ressemble, quant à la couleur, à celui des enfans qui naissent en Europe, et ce n'est qu'après quelques jours de naissance qu'ils commencent à devenir noirs. Si la couleur noire leur étoit naturelle, ou à la disposition extérieure de la peau, ils l'apporteroient en naissant.

Ajoutons encore une autre observation : il est constant que les nègres malades perdent leur teint, ils pâlissent et sont plutôt jaunes que noirs. A l'instant de la mort, ils pâlissent davantage et deux heures après ils reprennent leur couleur ordinaire. Si ces nègres échappent des bras de la mort, dès qu'ils sont rétablis, ils deviennent aussi noirs qu'auparavant. Quand un nègre se noie, sa couleur change au point qu'on le prendroit pour un blanc, sur-tout si c'est un des habitans

des

des terres situées entre les rivières du Sénégal et de Gambie ; ceux-ci ont les traits du visage moins durs que les autres nègres, parce que leurs parens ne sont pas dans l'usage de leur écraser le nez, et de leur serrer les lèvres pour les faire enfler et les rendre plus épaisses, usage qui détermine enfin la nature à suivre volontairement, et d'elle même, une route à laquelle l'art l'avoi d'abord contrainte.

La couleur des nègres, de même que leurs traits particuliers, leur sont donc purement extrinsèques et accidentels, et n'en font point une espèce d'hommes particulière. Les Portugais l'ont acquise par la suite des années. Il naît quelquefois parmi les nègres des blancs, de pères et de mères noirs. Le blanc paroît donc être la couleur primitive de la nature, que le climat, la nourriture et les mœurs altèrent et changent, et qui reparoît dans certaines circonstances, mais avec une si grande altération, qu'il ne ressemble point au blanc primitif.

J'ai vu au Cap Français, en 1780, deux nègres blancs, l'un mâle et l'autre femelle ; la couleur de leur peau étoit d'un blanc presque livide ; leur physionomie et les traits de leur visage étoient d'un nègre ; ils avoient les lèvres grosses et relevées, le nez écrasé et camus, et, comme les autres nègres, de la laine à la tête, mais elle étoit blanche. Quoique fort exposés au soleil,

leur peau n'avoit pas rougi, et la laine de leurs têtes n'avoit point changé de couleur; le blanc de leurs yeux étoit fort clair, mais son iris étoit d'un rouge fort vif et couleur de feu, marbré seulement de quelques traits blancs tirant sur le bleu; la prunelle étoit aussi fort rouge. Ces nègres ne voyoient presque pas pendant le jour, et particulièrement lorsqu'ils étoient exposés au soleil; mais aussi, durant la nuit, ils voyoient parfaitement clair. Ces nègres à St.-Domingue sont nommés *Albinos*.

ARTICLE VI.

Portrait et caractère des nègres.

Les nègres sont bons comme tous les êtres qui ne tendent jamais au mal que pour leur intérêt particulier; mais les idées morales qui servent de guide dans le choix des moyens qu'emploie l'individu pour se procurer son bien être, sont peu nombreuses chez eux. Plus guerriers en Afrique que nous ne le sommes en Europe, ils sont presque toute leur vie ou vainqueurs inhumains, ou captifs malheureux. Un commerce étranger, et très-étonnant, les arrache à des fers ensanglantés, pour les transporter ailleurs, toujours esclaves, mais plus laborieux et plus utiles.

Les nègres ne sont point faciles à conduire, et sont naturellement paresseux; ils vivent chez

eux dans la plus grande oisiveté, s'occupant de la chasse ou de la guerre. Dans plusieurs cantons de la Guinée, les femmes s'occupent des travaux de la campagne; et ces légers travaux se bornent à des plantations de riz, de maïs, et de quelques racines, dans des terres toujours bien disposées par les mains de la nature : toujours neuves, elles n'ont pas besoin de ces préparations fatigantes et coûteuses, qui fécondent des terrains dont la fertilité primitive s'use à la longue par des récoltes multipliées.

Ainsi la plus grande peine de l'esclavage du nègre chez le blanc, est le passage de la vie nonchalante qu'il coulait doucement sous un hangar, les jambes croisées, la pipe à la bouche, et la tête soutenue dans ses mains oisives, à une existence active et laborieuse, que notre intérêt lui prescrit.

L'ame du nègre, venant d'Afrique sur-tout, semble n'être accessible que par l'organe de l'ouïe; il ne s'anime guère qu'aux sons bruyans d'un tambour, ou d'une voix fortement articulée; il n'a point de physionomie; ses traits sont sans expression; ses yeux sans vivacité, et sa figure présente l'image de la stupidité; il agit, et ne réfléchit pas; il parle peu, et souvent il chante; jamais un sentiment profond de douleur ou de plaisir ne fait couler des pleurs de ses yeux; jamais le rire ne peint sur ses joues la douce

expression d'une ame sensible, qui invite à partager le bonheur dont elle jouit. Le nègre manifeste sa joie par des chants; les cris sont le témoignage de sa douleur; il souffre, et ne se plaint point; il est sans honte et non sans pudeur; il n'a point de désirs, mais il a des volontés; il n'a de passion que pour la danse; il aime le repos, et hait absolument le travail; son plaisir est de ne rien faire, et il met tout son bonheur à dormir.

Jamais il n'est vivement pressé par ses besoins, dont le cercle est extrêmement étroit; il mange beaucoup, mais il n'est ni avide ni gourmand; il n'est pas délicat dans le choix de ses alimens, qu'il partage volontiers avec ses semblables; il aime les liqueurs spiritueuses, et il en abuse quand il peut; alors il est facile de lui faire commettre les plus grands forfaits, sans qu'il soit susceptible de crainte ni de remords : dans cet état, rien ne peut l'arrêter; il n'est pas même capable d'imaginer qu'il fait mal.

Son penchant pour le plaisir le rend infidèle et inconstant dans ses amours; il caresse peu ses enfans, qu'il abandonne sans peine. La moindre chose suffit pour satisfaire sa vanité qui est grande, et dont on doit toujours se servir pour le conduire. Sa mémoire se borne presqu'à la réminiscence : il ne compte point, et s'il rappelle le passé, ce n'est que par des époques. Il jouit du présent,

mais il ne s'en occupe pas, et il ne conçoit pas l'avenir. Il n'invente jamais ; il imite, mais sans exactitude. Il saisit avec la plus grande perspicacité les défauts de celui qui le gouverne, et il cherche toujours à en profiter. Il n'aime ni ne hait les blancs qui le commandent; mais soit qu'il les estime, soit qu'il les méprise, il les respecte toujours. Il obéit, non pas quelquefois sans murmurer ; il suit ses fantaisies, ses caprices, quoiqu'ils l'éloignent de ses devoirs, et qu'il ait la certitude d'être puni. Il perd promptement le souvenir des châtimens, même de ceux qu'il croit injustes.

L'idée que le nègre s'est formée du blanc, est si élevée, qu'elle le confond : il l'admire dans tous ses travaux, qu'il exécute souvent sans les concevoir, mais dont il se glorifie d'être l'instrument. Le nègre reconnoît dans le blanc un génie supérieur, dont la force le subjugue.

En général, il n'a point d'idées de l'Etre Suprême : il ne redoute rien, pas même la mort, dont il ne s'inquiète pas. Comme il vit sans désirs, il meurt sans regrets. Ils sont, pour la plupart, enclins au libertinage, à la vengeance, au vol, et au mensonge. Leur opiniâtreté est telle, qu'ils n'avouent jamais leurs fautes, et ne décèlent point leurs complices, quelque châtiment qu'on leur fasse subir ; la crainte même de la mort ne les émeut point. Malgré cette es-

pèce de fermeté, leur bravoure naturelle ne les garantit pas de la peur des sorciers et des esprits, qu'ils nomment *zombys*.

Quant aux nègres créoles, (c'est-à-dire nés dans les colonies) les préjugés de l'éducation les rendent un peu meilleurs; cependant ils se rapprochent toujours beaucoup de leur origine primitive : ils sont vains, méprisans, orgueilleux, aimant la parure, le jeu, et sur toutes choses les femmes : celles-ci ne le cèdent en rien aux hommes; elles suivent sans réserve l'ardeur de leur tempérament ; elles sont d'ailleurs susceptibles de passions vives, de tendresse, et d'attachement.

Les défauts des nègres ne sont cependant pas si universellement répandus, qu'il ne se rencontre de très-bons sujets : plusieurs habitans dans les colonies possèdent des familles entières de fort honnêtes gens, très-attachés à leurs maîtres et à leurs devoirs.

C'est de toutes les parties de la Guinée que l'on tire les nègres. Ces hommes noirs, nés vigoureux, et accoutumés à une nourriture grossière, trouvent en Amérique des douceurs qui leur rendent la vie animale beaucoup meilleure que dans leur pays.

Les habitans du Cap Verd, ou *Sénégalais*, sont regardés comme les plus beaux noirs de

toute l'Afrique. Ils sont grands, bien constitués, ils ont la peau unie, sans aucune marque artificielle, le nez bien fait, les yeux grands, les dents blanches, et la lèvre inférieure plus noire que le reste du visage; ce qu'ils font par art, en piquant cette partie avec des épines, et introduisant dans les piquures de la poussière de charbon pilé. On les emploie, dans les habitations, au soin des chevaux et des bestiaux, au jardinage, et au service de la grande case, c'est-à-dire à la maison du maître.

Les *Aradas*, les *Fonds*, les *Foncédas*, et tous les nègres de la côte de *Juida*, quoique sous différentes dominations, parlent à peu près la même langue. Leur peau est d'un noir rougeâtre; leur nez est écrasé; ils ont les dents très-blanches, et le tour du visage assez beau. Ils se font des incisions sur la peau, qui laissent des marques ineffaçables, au moyen desquelles ils se distinguent entr'eux. Les *Aradas* les placent sur le gros des joues, au-dessous des yeux; elles ressemblent à des verrues de la grosseur d'un pois. Les nègres *Fonds* se scarifient les tempes, et les *Foncédas*, principalement les femmes, se font ciseler le visage, et même tout le corps, formant des dessins de fleurs, de mosaïque, et et des compartimens très-réguliers.

Ces nègres sont estimés les meilleurs pour le travail des habitations: plusieurs connoissent par-

faitement les propriétés bonnes ou mauvaises de plusieurs plantes inconnues en Europe. Les *Aradas* sur-tout, composent, avec le venin de certains insectes, un poison auquel on n'a pas encore trouvé de remède.

Les nègres *Mines* sont vigoureux et fort adroits pour apprendre des métiers ; ils se font deux ou trois balafres en long sur les joues. Ils sont courageux ; mais leur orgueil les porte à se détruire eux-mêmes pour peu qu'on les chagrine. La côte d'Angola, les royaumes de Loango, et de Congo, fournissent de très-beaux nègres, passablement noirs, sans aucune marque sur la peau. Les Congos, en général, sont grands railleurs, bruyans, pantomimes, contrefaisant plaisamment leurs camarades. Un seul Congo suffit pour mettre en bonne humeur tous les nègres d'une habitation. Leur inclination pour le plaisir les rend propres aux occupations laborieuses, étant d'ailleurs paresseux et fort adonnés à la gourmandise, qualité qui leur donne beaucoup de disposition pour apprendre facilement les détails de la cuisine : on les emploie ordinairement au service de la grande case, parce qu'ils sont pour l'ordinaire d'une figure revenante.

Les moins estimés de tous les nègres, sont les *Bambaras*. Leur malpropreté, ainsi que plusieurs grandes balafres qu'ils se font transversalement sur les joues, depuis le nez jusqu'aux oreilles,

les rendent hideux. Ils sont paresseux, ivrognes, gourmands, et grands voleurs. On fait peu de cas des nègres *Mandingues*, *Congres*, et *Mondongues* Ceux-ci ont les dents limées en pointe, et passent pour antropophages chez les autres peuples.

Il y a encore d'autres Nations qui sont les *Calbaris*, les *Caplahons*, les *Anans*, les *Tiambas*, et autres ; mais comme la traite en est difficile et peu abondante, ils ne sont pas si communs dans les colonies.

Les Nègres sont généralement agiles pour les exercices du corps, bons maquignons : ils apprennent facilement l'escrime, et ils dansent avec légèreté. Ils sont enfin propres à faire de bons ouvriers.

Quoique j'aie esquissé le portrait et le caractère des nègres, je vais encore, avant de terminer ce tableau, donner quelques détails qui les feront plus particulièrement connoître; ce qui m'oblige de revenir sur ce que j'ai déjà dit.

Tous nos nègres, de quelque partie de la Guinée qu'ils viennent, ceux-mêmes qui naissent parmi nous, sont entièrement livrés à la superstition; ils ajoutent foi aux maléfices, et à de prétendus sorciers : ils les redoutent. Ils pensent qu'il n'est pas de moyens, même surnaturels, qui ne soient en leur pouvoir pour nuire aux autres.

Ils imaginent que ces hommes dangereux peuvent

empêcher qu'ils ne soient aimés de leurs maîtresses. Cette crainte est une de celles dont ils sont le plus tourmentés : ils en sont presque aussi alarmés que pour la conservation de leurs jours.

L'amour, cet enfant de la nature, à qui elle a confié sa propre conservation, anime toutes les actions et toutes les pensées des nègres.

Ils ne sont refroidis ni par les périls, ni par les châtimens. Un nègre part de chez son maître la nuit, traverse les bois, les rivières, et ne craint pas d'être arrêté comme fugitif, pour aller voir sa maîtresse. Sa demeure est quelquefois si éloignée de la sienne, que le voyage seul consomme presque tous les momens destinés à son repos ou à son sommeil.

L'emportement des négresses est aussi vif que celui des nègres ; cependant, en général, ils sont réciproquement assez fidèles ; malheureusement la vanité des négresses est l'écueil de cette fidélité, elles ne résistent presque jamais aux offres que leur font les blancs.

On sera sans doute étonné d'un goût aussi dépravé de la part des blancs ; il est cependant général, soit qu'ils y soient entraînés par l'occasion et la facilité, par l'oisiveté, par l'influence du climat, par l'habitude, par l'exemple, par l'indolence et la fierté des blanches, ou par le peu de soin qu'elles prennent de leur plaire ; et peut-être, dans l'origine de nos colonies, par un

motif de curiosité, ou par la disette des femmes qui n'accompagnèrent pas les premiers Européens dans le nouveau monde.

Tous ces motifs, et d'autres même encore, si l'on veut en ajouter, peuvent-ils suffire pour justifier un sentiment désavoué par nos mœurs, par notre délicatesse, et contredit par les dégoûts sans nombre que la nature paroît lui avoir opposés ?

Il est malheureux, il est cependant vrai que les Colonies retirent quelques avantages de cette corruption des mœurs ; les négresses qui vivent avec les blancs, sont ordinairement plus attentives à leurs devoirs, elles acquièrent une façon de penser qui les distingue des autres.

Elles garantissent leurs maîtres et leurs amans des complots des esclaves ; quoique leur attachement soit plus décidé pour ceux-ci, elles comprennent qu'elles seroient moins heureuses avec eux, si elles leur étoient soumises.

Les nègres sont menteurs. Il est difficile de décider si ce vice tient à une fausseté de caractère qui leur est naturel, ou à une dissimulation que leur état leur fait croire nécessaire.

Ils craignent la vérité, même dans les choses les plus indifférentes ; ils font toujours répéter la question qu'on leur fait, comme s'ils ne l'avoient pas entendue, afin d'avoir le temps de préparer la réponse.

Les tourmens et les supplices ne les ébranlent pas ; on ne peut en arracher aucun aveu.

Ils sont voleurs, et semblent dresser tous leurs organes aux larcins. Un nègre qui voudra, par exemple, voler sans qu'on s'en apperçoive, une pièce d'argent qu'il voit à terre, la pince avec les doigts du pied, l'enlève par derrière jusqu'à la ceinture, la prend ensuite avec la main, et sa bouche lui sert, au défaut de vêtemens, à recéler son larcin.

S'ils sont pris sur le fait, ils ne se déconcertent point ; ils disent que ce n'est pas eux, que c'est le Diable, qui pour leur faire malice, a mis dans leurs poches ou dans leurs mains, ce qu'on y trouve.

Ils sont adroits, rusés, et quelquefois très-ingénieux dans leurs artifices. J'ai vu un nègre *marron* (c'est ainsi qu'on appelle ceux qui fuyent de chez leurs maîtres) qui fut pris et enchaîné, Il parvint à limer sa chaîne, il employa pour cet effet un de ces petits couteaux qu'on appelle *jambettes*, après l'avoir rendu semblable à une lime grossière, par les brêches qu'il fit au tranchant de la lame. Il couvroit de camboui les endroits de la chaîne à mesure qu'il la limoit chaque jour.

Quand tout fut limé, il s'évada ; on fit courir après lui plusieurs nègres, on mit à sa poursuite des chiens. Il ne pouvoit échapper à tant de

recherches en plein jour ; il se jetta dans une rivière voisine, se plongea dans l'eau jusqu'au cou, et cacha avec une grande feuille d'arbre sa tête qui auroit pu le faire appercevoir. Cet expédient le déroba aux yeux de ceux qui le cherchoient, dans les environs même du lieu où il étoit caché.

On nous amène de quelques cantons d'Afrique, des nègres qui pensent que, quand ils meurent, ils s'en retournent chez eux. Ils ne sont point lâches au travail, ils ont de bonnes qualités. Plusieurs habitans les préfèrent à d'autres : cette acquisition est quelquefois hasardée. S'ils sont mécontens de leurs maîtres, ou s'ils prennent quelques dégoûts, ils n'hésitent point à se donner la mort ; ils se pendent, ou s'étouffent en retournant leur langue en dedans, comme s'ils vouloient l'avaler.

On amène encore dans nos îles d'autres nègres d'une nation intelligente et propre au travail, mais beaucoup plus dangereux que ceux dont nous venons de parler. Ils ont apporté de chez eux, et répandu parmi les nôtres, la connoissance de plusieurs plantes venimeuses. Exercés dans leur pays à faire usage du poison, ils ne s'en servent que trop souvent dans nos îles.

Quand ils veulent se venger de leurs maîtres, ils empoisonnent ses autres esclaves, les bœufs, les chevaux et les mulets nécessaires à l'exploitation de l'habitation. Ces malheureux, afin de

n'être pas soupçonnés, commencent leur crime sur leur propre famille ; ils font périr leur femme, leurs enfans, et leur maîtresse. Ils ne sont pas même excités à toutes ces horreurs par la vengeance seule ; souvent celui qui en forme le projet et qui les commet, est précisément le nègre le mieux traité de l'habitation, celui pour qui le maître a le plus de bontés. Alors sa cruauté ne peut être conduite que par le plaisir barbare d'abuser de la foiblesse de son maître, et de l'humilier en le ruinant, afin de le rapprocher autant qu'il le peut, de la misère de son état.

Les négresses, quoiqu'aussi emportées que les nègres dans toutes leurs passions, ne se livrent point à cet excès, soit que leur ignorance ou la foiblesse de leur sexe nous en garantissent.

Ils n'essaient point leurs poisons sur les blancs, ils sont persuadés que le succès dépend de la puissance de leurs dieux ou de leurs démons, qui n'en ont aucune sur nous.

Les organes des nègres sont singulièrement disposés pour la musique. Ils ne font aucun ouvrage qui exige quelque exercice, qu'ils ne le fassent en cadance, et presque toujours en chantant. C'est un avantage dans la plupart des travaux ; le chant les anime, et la mesure devient une règle générale, elle force ceux qui sont indolens à suivre les autres.

Ils sont tout à la fois poëtes et musiciens. Les

règles de leur poésie ne sont pas rigoureuses ; elles se plient toujours à la musique ; ils allongent ou abrègent, au besoin, les mots pour les appliquer à l'air sur lequel les paroles doivent être composées.

Leurs compositions nous ramènent à l'idée que nous pouvons avoir de la naissance de la poésie dans les premiers âges du monde. Un objet, un évènement frappe un nègre, il en fait aussitôt le sujet d'une chanson. Trois ou quatre paroles qui se répètent alternativement par les assistans, et par celui qui chante, forment quelquefois tout le poëme ; cinq ou six mesures sont toute l'étendue de la chanson.

Ce qui paroît singulier, c'est que le même air, quoiqu'il ne soit qu'une répétition continuelle des mêmes tons, les occupe, les fait travailler ou danser pendant des heures entières ; il n'entraîne ni pour eux, ni même pour les blancs, l'ennui de l'uniformité que devroient causer ces répétitions. Cette espèce d'intérêt est dû, sans doute, à la chaleur et à l'expression qu'ils mettent dans leur chant.

Leurs airs sont presque toujours à deux temps, aucuns n'excitent la fierté. Ceux qui sont faits pour la tendresse inspirent plutôt une sorte de langueur et de tristesse ; ceux même qui sont les plus gais, portent une certaine empreinte de mélancolie.

ARTICLE VII.

Traitement des nègres lorsqu'ils arrivent dans les Colonies.

L'humanité et l'intérêt des particuliers ne leur permettent pas de faire conduire leurs nègres au travail, aussitôt qu'ils sont sortis du vaisseau. Ces malheureux ont ordinairement souffert pendant leur voyage, ils ont besoin de repos, de rafraîchissemens, et sur-tout d'une bonne nourriture. il faut leur donner le temps de s'acclimater et de perdre le souvenir de leur pays.

Les anciens compatriotes les adoptent ordinairement par inclination ; ils les retirent dans leurs cases, les soignent comme leurs enfans, en les instruisant de ce qu'ils doivent faire, et ils leur font entendre qu'ils ont été achetés pour travailler, et non pas pour être mangés, ainsi que quelques uns se l'imaginent, lorsqu'ils se voient bien nourris. Leurs patrons les conduisent ensuite au travail ; il les châtient quand ils manquent, et ces hommes faits se soumettent à leurs semblables avec une grande résignation. Je démontrerai cependant à l'article des nègres *nouveaux*, l'abus de les confier aux *anciens* nègres.

ARTICLE VIII.

Logement des nègres dans les Colonies.

Les cases, ou maisons des nègres, sont quelquefois construites de maçonnerie, mais plus ordinairement en bois revêtu d'un enduit de terre franche, préparée avec de la fiente de vaches: un cours de chevrons élevés sur ces espèces de murailles, et fixés à la pièce qui règne le long du faîte, compose le toit, qui est couvert avec des feuilles de roseau, de palmier, de latanier, d'herbes à panache, ou de têtes de cannes Ces cases n'ont qu'un rez-de-chaussée, long d'environ vingt à vingt-cinq pieds, sur quatorze à quinze de largeur; il est partagé, par des cloisons de roseaux, en deux ou trois petites chambres fort obscures, qui ne reçoivent le jour que par la porte, et quelquefois par une ou deux petites fenêtres.

Les meubles dont se servent les nègres, correspondent parfaitement à la simplicité de leurs cases: deux ou trois planches élevées sur quatre pieux enfoncés en terre, et couverts d'une natte, forment leur lit; un tonneau défoncé par un bout, sert à renfermer leurs patates et leurs bananes; ils ont quelques vases à l'eau, un banc ou deux, une mauvaise table, un coffre, plusieurs *couis* et grosses callebasses dans lesquels ils serrent leurs

provisions : voilà tout le mobilier du ménage des nègres dans nos colonies.

Les nègres commandeurs, et ceux qui sont anciens dans le pays, se procurent beaucoup de petites commodités ; ils élèvent de la volaille et des porcs, dont la vente les met en état de se vêtir proprement et de bien entretenir leur famille.

ARTICLE IX.

Nourriture des nègres dans les Colonies.

Il y a, sur chaque habitation, un terrain désigné pour les vivres des nègres, et cet emplacement se nomme *place à nègres :* il est divisé d'après la quantité de nègres qu'on peut avoir, et chaque individu, ou chaque ménage, en a une portion qu'il cultive pour ses besoins. C'est dans ce petit espace de terrain qu'il plante et récolte les choses nécessaires à la vie, comme patates, gombo, giraumont, maïs, calalou, hoholy, pois de toutes espèces, et mille autres douceurs.

Il y a encore d'autres places à vivres, destinées à différentes productions : elles sont divisées en pièces de terre, dans lesquelles on plante des patates, des ignames, du manioc, du maïs et du petit mil. Ces plantations sont consacrées au besoin général de l'atelier ; personne n'a le droit d'y récolter sans permission, et l'on y établit des gardiens pour empêcher que cette culture ne soit fouillée et

ravagée par les particuliers. Tous les habitans doivent veiller soigneusement à la conservation et à l'entretien de ces places; elles sont d'un grand secours dans les temps de disette; elles servent aussi à fournir des vivres aux nègres malades, aux enfans et aux nègres *bossales*, c'est-à-dire, nouvellement débarqués.

Il est prudent d'avoir en magasin du riz, du maïs, et du petit mil; car dans les temps d'inondations ou d'ouragans, ces sortes de vivres sont très-rares et se paient fort cher. Les négres ne sont point prévoyans, ils ne pensent point à amasser pour les temps de calamité, c'est pourquoi alors ils manquent du nécessaire. Il n'y a que les plus rusés et les plus robustes qui savent se préserver de la faim; mais les plus simples et les moins courageux s'abandonnent au chagrin, ils n'ont d'autres ressources pour vivre que dans les moyens que leurs maîtres leur procurent; et c'est pour ces momens qu'il faut amasser des provisions, et les mettre en reserve.

Il y a, dans chaque habitation, un emplacement assez considérable, planté en bananiers; cette nourriture est la meilleure de toutes, la plus légère et la moins malfaisante: cette culture doit donc être entretenue avec le plus grand soin. Les nègres préposés à la garde de la bananerie doivent être surveillans et empêcher qu'il ne s'y fasse du dégat; ce sont eux qui sont obligés de couper

tous les jours les *régimes* des bananes convenables à la consommation : ils les apportent à la grande case pour être mis en magasin, et distribués aux nègres qui en ont besoin. Le propriétaire qui aime ses nègres, doit aussi, par semaine, faire distribuer à chaque ménage une portion de sel, un peu de morue sèche, ainsi que de la viande salée : cette dépense est raisonnable, c'est une grande douceur pour les nègres, et elle leur procure une vie plus aisée.

La principale nourriture des nègres consiste en bananes, en Maïs, en petit mil, en farine de manioc, et en cassave, etc. Le poisson, les crabes et les coquillages servent aussi à varier leurs alimens : ils composent différentes boissons avec des fruits, des citrons, des graines de maïs, du gros sirop de sucre, de l'eau et du tafia ; ils se régalent de temps en temps, les jours de fêtes ; et ceux qui veulent être de la partie, apportent leur contingent : ces repas bruyans, où les commandeurs veillent pour prévenir le désordre, sont toujours suivis de danses que les nègres aiment passionnément, et ceux de chaque pays se rassemblent pour danser à leur manière. Cet exercice se fait au bruit cadencé d'un espèce de tambour, accompagné de chants élevés, de frappemens de mains mesurés, et souvent au son d'une sorte de guitare à quatre cordes, qu'ils appellent *banza*. Ce n'est cependant qu'avec la permission du maître qu'ils peuvent se

rassembler pour se divertir et former ces danses, qu'ils nomment *calendas*.

ARTICLE X.

Comment on doit gouverner les nègres nouveaux.

Ce point demande beaucoup d'attention. Ici, les nègres nouvellement arrivés dans la colonie, bien plus capricieux que ceux qui sont faits au pays, demandent à être disciplinés d'une façon toute différente, et avec bien plus de modération. Il convient d'abord de leur donner quelques jours de repos pour les rétablir des fatigues du voyage, et sur-tout de pourvoir d'avance à la quantité de vivres de toute espèce, et amplement proportionnés au nombre de nègres dont on fait acquisition; je dis amplement, parce qu'il faut compter sur autant d'êtres voraces et insatiables.

Je viens de poser pour principe, qu'il est nécessaire d'avoir des vivres de toute espèce : en effet, ces nègres nouveaux sont bientôt dégoûtés des mêmes mets, et s'ils ne voient pas de changement, il leur prend une humeur sombre et mélancolique; bientôt on entend les plaintes et le murmure, signal de la désertion appelée *marronnage*. Quelquefois ils se portent à manger de la terre, des couleuvres, ou des insectes, qui les plongent dans des maux incurables, et qui se terminent ordinairement par la mort.

Il est nécessaire, pendant les premiers jours de repos, de leur ordonner des bains fréquens, tant pour la propreté que pour le délassement; on doit aussi chercher les moyens de les égayer, afin qu'ils fassent moins d'attention au joug qu'ils vont porter, et qu'on doit leur faire envisager comme préférable à l'état de liberté, ordinairement malheureux, d'où ils sortent.

Le succès n'est pas difficile : bornés comme sont les nègres, peu de chose les charme, une pipe, du tabac, un habillement neuf, qui consiste en une chemise et un caleçon de grosse toile, les rendent les plus fortunés des hommes. L'ambition étant bannie de leur esprit, ils ne pensent qu'aux besoins de la vie animale, et il ne faut pas s'étonner s'ils se croient heureux à si peu de frais. Le travail doit leur être sagement distribué, et il faut éviter, dans ces commencemens d'apprentissage, de les employer la nuit, c'est-à-dire, qu'il est à propos de les exempter des veillées que les anciens ont coutume de soutenir, et pendant les trois premiers mois, de ne leur augmenter le travail qu'insensiblement et par degrés.

Pour ne pas les rebuter, on doit aussi être exact à leur préparer leurs alimens à la cuisine, et les leur faire distribuer par des nègres préposés pour cette fonction, et sur lesquels on doit avoir l'œil, pour qu'ils partagent aux uns et aux autres, par égale portion : ce soin doit être continué jusqu'à

ce qu'ils aient des vivres dans leur place, qui soient bons à manger; ce qui occupe bien les six premiers mois.

Afin de leur donner quelque émulation pour le travail, on pourvoit leur petit ménage d'une chaudière et d'un *canari* (pot de terre), d'une poule, et d'un petit porc pour le commencement de leurs élèves; on doit même, de temps en temps, leur donner un coup de tafia pour les égayer, en leur faisant bien comprendre qu'ils doivent mériter ces graces par leur assiduité au travail. Mais, dans toutes ces libéralités, point de distributions régulières; car, alors, ils croiroient que cela leur est dû, et bien loin d'en avoir une reconnoissance proportionnée, si vous y manquiez ensuite une seule fois, ils se persuaderoient que vous manquez à une obligation, ou tout au moins qu'on leur refuse ce qu'ils méritoient bien.

Car il ne faut pas s'attendre qu'ils vous paient jamais de retour; aussi, dès que vous vous apercevez qu'ils veulent abuser de vos bontés, il faut que la sévérité soit employée pour leur servir d'antidote; par ce moyen, vous ferez de bons sujets, et vous ne serez pas exposé aux pertes que font nombre d'habitans, qui, souvent de dix nègres n'en conservent pas cinq. Il faut donc de l'ordre, et ne souffrir ni relâchement ni murmure.

Evitez avec soin de les abandonner à la discrétion des *anciens* nègres, qui souvent sont bien

aises de se charger de pareils hôtes pour en faire eurs valets, auxquels ils font faire ce qu'il y a de plus rude dans les travaux ; de là, le dégoût et la répugnance de ces nouveaux venus, qui souffrent extrêmement d'être commandés, et quelquefois maltraités par des nègres comme eux, tandis qu'au contraire, ils se soumettent volontiers et avec affection aux ordres d'un blanc.

Il faut encore qu'à ces soins on ajoute celui d'être exact à veiller à ce que les chiques ne s'emparent pas des nègres (1). Il est très-dangereux de négliger ce point : ceux qui sont attaqués de ce mal, tombent dans une langueur et une paresse affreuse; il n'y a que la propreté que je viens de recommander, qui puisse les en garantir.

On auroit peine à croire combien ces nègres nouveaux éprouvent votre patience : souvent ils mériteroient d'être châtiés, cependant alors, il convient de n'user envers eux que d'indulgence; il vaut mieux répéter cent fois la même chose et tâcher de discerner ceux qui pèchent par malice

(1) La chique ressemble beaucoup à la puce, elle pénètre entre cuir et chair, et en grossissant elle s'enveloppe d'une espèce de poche dans laquelle elle dépose ses œufs ; la démangeaison qu'on éprouve indique l'endroit de sa résidence. Il faut l'ôter avec la pointe d'une aiguille, car si on la laissoit croître elle multiplieroit beaucoup. C'est ordinairement aux doigts des pieds et aux talons qu'elle s'établit.

ou par ignorance ; vous devez à ces derniers du ménagement, et de la sévérité aux autres. Quoiqu'on doive plutôt pencher du côté de la clémence, on est souvent forcé de prendre le parti de la rigueur : celui-ci l'emporte, et l'on a plus souvent fait d'excellens sujets par la crainte, que par une douceur toujours mal placée, vis-à-vis la perversité de leurs inclinations. Aussi, doit-on compter au moins une année d'apprentissage, avant de pouvoir en attendre les services attachés à leur état ; pendant tout ce temps, il ne faut pas mettre leur travail en ligne de compte ; car, si vous augmentiez les travaux, comptant sur un renfort aussi foible et aussi incertain, vos espérances seroient très-mal fondées, et vous en seriez assurément la dupe.

ARTICLE XI.

Travaux des nègres dans les Colonies.

Les terres plantées en cannes à sucre, celles destinées pour le café, le coton et l'indigo, ont besoin d'un nombre de nègres proportionné à leur étendue. Plusieurs de ces nègres sont instruits dans le genre de travail propre à mettre ces productions en valeur. Tous sont sous la discipline d'un nègre commandeur qui, dans les grands établissemens, est subordonné à un économe blanc.

Les nègres charpentiers, scieurs de long, do-

leurs, maçons, tonneliers, charrons, et forgerons, sont de la plus grande utilité sur une habitation, et particulièrement dans les grands établissemens, où ils ne manquent jamais d'occupation. Tous les nègres, excepté les domestiques de la grande case, sont journellement employés à la culture des terres, à l'entretien des plantations, à la sarclaison des savannes, et à la coupe ou cueille des plantes ou arbustes, pour en convertir les productions en denrées commerçables.

Les nègres les moins robustes, et ceux qui sont peu propres aux travaux difficiles, sont employés à la garde des bestiaux, à celle des places à vivres, et à l'entretien des haies et entourages de l'habitation. On occupe aussi les négrillons et les négrittes à des travaux proportionnés à leurs forces. Sur quelque habitation que ce puisse être, les propriétaires, les gérens, et les économes, doivent donc s'appliquer à bien étudier le caractère, les forces, les dispositions et la capacité de leurs nègres pour les employer utilement.

Voici une proposition qui ne sera sûrement pas goûtée de tous les habitans, parce qu'ils n'entendent pas également leurs intérêts : pour moi, j'en juge autrement, et je la crois bonne dans son principe; je suis bien plus certain d'en faire sentir la nécessité, que d'en voir suivre le conseil.

On ne sauroit se dissuader que deux heures de travail de plus sont un grand avantage; je vais

pourtant prouver le contraire sans avancer un paradoxe.

On sent bien que j'en veux venir à supprimer toute veillée des nègres. En effet, je demande si ce nègre qui a bien employé sa journée, n'a pas besoin de repos la nuit, dont on lui retranche le quart, et dont un autre quart est employé à préparer sa nourriture, et à faire son petit repas? A peine se couche-t-il, que le jour commence à paroître, et qu'il faut être debout, dans un temps où une couple d'heures, qu'il a mal à propos employées à la veillée, répareroient toutes les fatigues du jour précédent, dont il est encore accablé. Il faut cependant qu'il recommence sa besogne. Quelle doit donc être sa vigueur? Et, continuant tous les jours le même exercice, ne doit-il pas épuiser ses forces? S'imagine-t-on que ces hommes-là sont de bronze, et qu'un travail sans relâche ne doit pas les abattre? Voici donc les fruits des travaux de la veillée; moins d'ouvrage dans la journée, et des nègres qui dépérissent; au lieu que le nègre qui a bien reposé la nuit, et qui est plein de vigueur, emploie sa journée à force de bras, et se conserve toujours robuste.

On ne manquera pas de répondre à cette objection, que c'est leur donner lieu de courir la nuit. A cela, je réplique qu'il est impossible de les en empêcher s'ils l'ont résolu. En ce cas, double fatigue; ils seront encore bien moins en état, le

lendemain, de faire leur devoir. Si les habitans avoient soin de donner à chacun la femme qu'il aime, ces rendez-vous seroient bien moins fréquens, et il en résulteroit un autre avantage, je veux dire que leurs progénitures remplaceroient avec usure la perte des anciens.

Les habitans qui sont attachés à leurs nègres doivent donner, deux fois par an, à chacun d'eux, un habillement, savoir, aux hommes, une chemise, une longue culotte, et un mouchoir; et aux femmes, une chemise, un jupon, et un mouchoir; les enfans doivent également participer à cette distribution. Il faut aussi leur donner des casaques de grosse étoffe, pour qu'ils puissent se couvrir, le matin, en allant au jardin, et pour qu'ils puissent se mettre à l'abri des grains de pluie qui survienent quelquefois, lorsqu'ils sont à travailler.

Je voudrois que l'habitant fût soigneux de garantir les nègres des injures de l'air, en faisant construire des *ajoupas*, de distance en distance, dans la place, pour les mettre à l'abri de la pluie. Il ne faut pas même hésiter, si la pluie est abondante ou continue, de les faire retirer de la place, pour qu'ils n'éprouvent point de froid ni de suppression de sueur; car une transpiration arrêtée cause souvent des maladies graves qui conduisent à la mort : c'est pourquoi il faut, dans ces circonstances, faire prendre aux nègres un verre de

tafia, afin de les réchauffer et de ranimer leurs esprits.

ARTICLE XII.

Hôpital des nègres dans les Colonies.

Sur chaque habitation il y a une case désignée pour servir d'hôpital aux nègres malades; c'est là qu'ils se retirent pour être soignés et prendre des remèdes. La négresse chargée de l'administration de cet hôpital doit être intelligente dans cette partie; il faut qu'elle sache donner à propos les remèdes indiqués par le chirurgien, et qu'elle ait assez de fermeté pour faire suivre exactement aux malades le régime qui leur est prescrit; car le nègre n'est point du tout raisonnable; il ne suit que son goût et son appétit, sans avoir égard au mal qui peut en résulter. Il aime beaucoup le sel et le piment; ce n'est qu'avec peine qu'il s'en prive; et, comme il n'est pas plus discret sur l'article des femmes, on est contraint, pour mieux s'assurer de sa personne, de le tenir à la barre sur une espèce de lit de camp, jusqu'à parfaite guérison.

Mais cela ne se pratique qu'envers les nègres qui ont des maux peu conséquens, comme foulure, écorchure, tumeur, etc.; et si ce sont des maladies graves et d'un genre caractérisé, l'humanité nous invite à les mettre plus à l'aise, et à

leur donner tous les secours convenables, en les traitant en bons pères de famille, et ayant soin que rien ne leur manque, tant dans le cours de la maladie que pendant la convalescence.

Il y a aussi des nègres paresseux qui, pour fainéanter, se disent malades, et demandent à aller à l'hôpital : ce motif ne doit pas nous rendre durs à leur égard, en les maltraitant ; il faut au contraire les y envoyer ; car si c'est la malice qui les y conduit, la diète sévère à laquelle vous les mettrez, les en chassera bientôt.

Les habitans s'abonnent à l'année avec un chirurgien qui vient, deux fois par semaine, à l'hôpital pour visiter les malades, et il s'y transporte aussi toutes les fois qu'il en est requis. La taxe qui lui est accordée est de dix livres par an pour chaque nègre, et lorsqu'il fournit les remèdes. Je conseille cependant aux habitans d'avoir chez eux une petite pharmacie ; ils seront assurés, par ce moyen, de la bonté des drogues, et ils n'éprouveront point de retard pour leur administration, dans des momens pressans ; ce sera alors une diminution à faire sur l'abonnement.

Il y a aussi une maladie particulière qui n'est point comprise dans l'abonnement ; elle se paie séparément, lorsque le chirurgien est chargé de garder le malade chez lui jusqu'à parfaite guérison ; le prix du traitement est ordinairement de cent cinquante livres par chaque malade. Cette maladie

se nomme le *pian*; le nègre qui en est affligé ne doit pas être mis à l'hôpital, afin d'empêcher la contagion de ce mal. L'habitant qui veut que les nègres qui en sont atteints soient soignés sur son habitation, doit avoir pour cet effet, dans l'endroit le plus éloigné des établissemens, une case destinée pour ce traitement; les nègres y seront tenus le plus chaudement possible, et ne feront usage que de boissons sudorifiques et de nourritures sèches. La petite vérole fait souvent de grands ravages sur une habitation; on ne doit donc pas hésiter de faire inoculer les jeunes nègres, en les disposant comme il faut à la transplantation du germe.

Il y a dans un atelier à peu près autant de femmes que d'hommes; il s'en trouve parmi elles au moins un dixième enceintes dans le courant de l'année; ces femmes demandent à être ménagées dans les derniers temps de leur grossesse; il faut pour cela les faire retirer plus tôt du travail, parce que les incommodités qu'elles éprouvent ne permettent pas de les y forcer; il est même très-nécessaire d'avoir un logement particulier qui ne serve qu'à recevoir les femmes en couche, afin qu'elles ne respirent point un air malsain. Leurs enfans nouveaux-nés sont si susceptibles des impressions de l'air, qu'on est aussi obligé de les tenir, pendant les neuf premiers jours après leur naissance, dans des chambres bien fermées et

bien chaudes; car si l'on ne prend pas ces précautions, et si on les expose à l'air, au moment de leur naissance, il leur survient une convulsion à la mâchoire, qui les empêche de prendre la nourriture, et qui les fait mourir.

Quoique les négresses soient d'un tempérament robuste, et qu'elles aient rarement des couches laborieuses, nous n'en devons pas moins leur procurer tous les secours nécessaires, en leur laissant le temps convenable pour se rétablir, et en leur donnant des alimens plus nourrissans. Lorsqu'elles sont en état d'aller au jardin, elles ne doivent s'y rendre qu'après le soleil levé, parce que la grande fraîcheur de la terre, occasionnée par les rosées abondantes de la nuit, seroit très-nuisible, non seulement à ces femmes nourrices, mais encore à leurs enfans, qu'elles sont obligées d'avoir avec elles pendant le travail pour les alaiter. Elles doivent aussi, par la même raison, se retirer du jardin aussitôt que la nuit approche, et elles ne doivent point être employées aux veillées. Ces précautions durent tant que l'enfant est à la mamelle; il convient ici de parler des enfans nouveaux-nés.

Ils ne sont jamais mis dans des langes, ni emmaillottés comme en France; ils n'ont d'autres vêtemens à cet âge que des serviettes, autrement dit couchettes: c'est avec ces linges seuls qu'on les enveloppe, sans les serrer ni les gêner.

Dès

Dès les premiers jours de la naissance, on les baigne dans de l'eau tiède; on les lave ensuite habituellement, de la tête aux pieds, avec de l'eau froide.

Les femmes européennes sont d'abord effrayées, quand elles voient prendre des enfans de cet âge par les bras ou par les jambes, et les élever en l'air, comme si on n'y apportoit aucune attention ; elles s'imaginent, à tout moment, qu'on va les estropier. L'expérience les rassure bientôt ; elles s'enhardissent, comme les autres, à les tenir de même sans crainte.

On expose ces enfans à terre, pour leur apprendre à marcher seuls et sans soutien. Ils marchent d'abord sur leurs mains et sur leurs genoux, c'est-à-dire qu'ils vont d'abord à quatre pattes, et bientôt ensuite debout.

Quand ils commencent à sentir assez de forces pour se lever, ils cherchent d'abord un appui ; ils s'approchent d'une chaise, à l'aide de laquelle ils se lèvent ; ils la tiennent fermement, ne la quittent point, éloignent leurs pieds de cet appui, et tiennent leur corps penché en avant, comme s'ils craignaient de tomber sur le dos.

Lorsqu'ils deviennent assez forts pour se lever tout droit et sans appui, ils écartent leurs jambes l'une de l'autre, et ne tiennent point encore leur corps d'à plomb, de sorte que quand ils font quelque chute, ils tombent toujours assis.

L'expérience que l'on a de cette attention et de cette prévoyance de leur part, a tellement rassuré sur les accidens que l'on pourroit craindre de leurs chutes, qu'on ne met jamais de bourrelet autour de leurs têtes. On riroit dans nos îles, si l'on voyoit employer ces petits charriots roulans, et ces autres machines dont on se sert en France pour apprendre à marcher aux enfans. La plupart de ceux qui sont seulement âgés d'un an dans nos colonies, pourroient servir de guides et d'appui à ceux d'Europe qui ont déjà l'âge de dix-huit à vingt mois.

Les enfans nouveaux-nés sont sujets à une maladie qu'on appelle, dans toutes nos îles et à Saint-Domingue, mal de mâchoire : cette maladie n'est autre chose qu'une espèce de tétanos.

Si, dès les premiers jours de leur naissance, les enfans reçoivent les impressions de l'air ou du vent; si la chambre où ils sont est exposée à la fumée, à une trop grande chaleur, ou à trop de fraîcheur, le mal se déclare aussitôt; il commence par la mâchoire qui se roidit et se resserre au point de ne pouvoir plus s'ouvrir pour prendre la mamelle; ensuite le cou, le dos, et toutes les autres parties du corps se roidissent pareillement; l'enfant, ne pouvant plus prendre de nourriture, meurt dans cet état.

Outre les causes que je viens d'indiquer, quelques personnes pensent que cette maladie pourroit pro-

venir encore de ce qu'on auroit trop serré le cordon umbilical, quand on le noue après l'amputation.

Il est vrai qu'il peut y avoir de la maladresse ou de l'inattention, quand on fait cette petite opération. J'ai été frappé de la grosseur démesurée, et même extraordinaire, du nombril des jeunes nègres : dans quelques uns il égale le volume d'un gros œuf de poule ; mais cette grosseur du nombril ne peut-elle pas avoir été occasionnée aussi par les efforts et les cris de ces enfans, que leurs mères, occupées au travail, ne peuvent pas toujours alaiter ou bercer suivant leurs besoins ? D'ailleurs, les accoucheurs et les nourrices n'apportent pas la même négligence pour les enfans des blancs ; cependant ils sont également sujets au mal de mâchoire.

Neuf jours après la naissance des enfans, on ne craint plus pour eux cette maladie ; on commence alors à les exposer à l'air : on en a cependant vu quelques exemples au delà des neuf jours ; mais ils sont si rares qu'ils n'intimident point.

Le nombre des enfans est assez considérable sur une habitation, pour mériter que le propriétaire s'occupe d'eux, veille à ce qu'ils soient soignés, et observés de près, afin qu'ils ne se livrent point à leurs petites méchancetés, et qu'ils soient entretenus proprement. Il en est parmi eux qui s'accoutument à manger de la terre ; s'ils n'en sont point empêchés, et qu'on ne les déshabitue

pas de ce goût dépravé, ils tombent insensiblement dans le marasme et la phtisie. Comme ils mangent aussi des fruits qui souvent ne sont pas mûrs, il est nécessaire de les purger de temps en temps avec de l'huile de palma-christi, et de leur donner quelques vermifuges.

On doit charger une négresse raisonnable de la garde de ce petit troupeau : elle aura soin de les faire baigner tous les jours, et de leur ôter les *chiques*. Je conseille aussi à l'habitant d'accoutumer tous ces enfans à se rendre à l'heure du dîner à la grande case, pour faire distribuer à chacun d'eux leur nourriture ; c'est le moyen de les voir souvent, et de prendre connoissance par soi-même de leur état ; d'ailleurs, ce spectacle de petits négrillons et de jeunes négrittes de différens âges, ne peut qu'amuser et intéresser, attendu qu'il vous met à portée de démêler peu à peu leur caractère. Par ce moyen, vous parviendrez à corriger leurs petits défauts, et vous les formerez au bon ordre et à la discipline qu'ils doivent observer lorsqu'ils seront dans l'âge d'être mis au grand atelier.

ARTICLE XIII.

Correction des nègres dans les Colonies.

Il faut être humain envers son semblable. La couleur ne doit point influer sur notre façon de

penser. Nous devons nous souvenir que le nègre est un homme comme nous, et que cette différence du noir au blanc ne dépend point de lui. Les quatre parties de l'univers ont été destinées à être habitées par des êtres également conformés, et ce n'est que par la variété des climats que les hommes diffèrent de couleur. Si nous avons des connoissances plus étendues que les peuples sauvages, nous ne devons pas, pour cela, nous en prévaloir, ni les mépriser, en leur faisant sentir, par une autorité trop rigoureuse, la supériorité que nous avons sur eux. Celui que la fortune favorise d'une habitation doit être un homme juste et équitable envers ses nègres : il ne faut point que cette prospérité l'aveugle au point d'être dur et barbare envers eux.

Si un nègre commet quelques fautes qui méritent punition, on ne doit point pour cela se livrer à la colère. La prudence, au contraire, doit nous guider dans le genre de correction à infliger; et, pour ne pas se tromper, ni être trompé, il faut auparavant s'assurer du délit, et laisser la liberté au coupable de pouvoir se justifier.

Les fautes que les nègres commettent ordinairement ne sont point de nature à leur faire subir des châtimens aussi cruels que certains habitans se le permettoient. Quoi! parce qu'un homme est d'un caractère paresseux, ou enclin à quelque vice,

falloit-il pour cela le charger de fers, le mutiler, et le faire périr sous le fouet? Ne valoit-il pas mieux, après avoir employé les moyens convenables et réfléchis, le vendre à un autre habitant? Et n'arrive-t-il pas souvent que ce nègre devient meilleur lorsqu'il a changé de propriétaire?

Ce sont les nègres commandeurs qui sont chargés, et qui répondent de l'exécution des travaux, ainsi que du bon ordre qui doit régner dans l'atelier. Ils ne doivent pas, de leur chef, corriger les nègres pour les cas graves : tous leurs pouvoirs ne doivent s'étendre qu'à leur infliger une légère punition lorsqu'ils la méritent; c'est pourquoi ils sont obligés de faire, tous les jours, leur rapport au maître, soit pour l'instruire de ce qui se passe parmi les nègres, soit pour prendre les ordres convenables aux opérations journalières.

La majeure partie des friponneries des nègres, sont pour satisfaire leur gourmandise, ou pour subvenir aux dépenses qu'ils croient nécessaires à l'entretien des négresses leurs amies. Mais ils ne sont point les seuls coupables : il y a des blancs qui sont encore plus coupables qu'eux, attendu qu'ils facilitent leurs vols en les recélant, et les achetant à vil prix. Ce sont des marchands qui ouvrent leurs boutiques lorsque les autres les ferment : aussi les appelle-t-on marchands au clair de lune, ou de nuit. En effet, les nègres,

après avoir fait leurs coups dans le courant de la journée, soit en sucre, soit en indigo, ou bien en café, ou coton, cachent ce qu'ils ont dérobé dans un paquet de bois patates, de petit mil, ou autres herbes; et, sous prétexte de les vendre en ville aux personnes qui les achètent ordinairement, pour donner à leurs chevaux, ils se rendent chez les marchands qu'ils connoissent faire cette sorte de trafic, et ils leur donnent souvent une livre d'indigo, ou bien une forme de sucre, pour l'échange d'une ou deux bouteilles de tafia, et quelques morceaux de morues sèches, ou de viande salée, ou pour des marchandises de peu de valeur, comme grosse toile, mouchoirs, couteaux, chapeaux, et merceries.

Il est vrai que, lorsque ces blancs sont découverts, ils sont condamnés à une forte amende, et ils sont quelquefois chassés du quartier; mais ce n'est point là ce qu'on peut appeler détruire le mal, c'est au contraire déraciner d'un côté pour replanter ailleurs, puisqu'en effet ces gens vont se rétablir dans un autre endroit, pour se mettre de nouveau en état de payer encore, s'il le faut, une seconde amende. Pour moi, je pense qu'il seroit plus convenable de faire subir à ces fripons une peine infamante, et de les bannir totalement de la Colonie : par ce moyen, les nègres ne trouvant point de receleurs, se livreroient moins aux vols.

Je conviens qu'il y a des nègres absolument vicieux, auxquels les punitions ne font rien. Ces malheureux s'abandonnent entièrement au crime, sans en appréhender les suites. Ils commettent des assassinats, et souvent des empoisonnemens qui ruinent la fortune de leur maître. Les habitans qui ont de pareils sujets ne doivent point hésiter à les livrer à la justice : ils purgent alors leurs ateliers de monstres, qui ne feroient que du ravage, en corrompant leurs camarades. Il est d'usage d'étamper tous les nègres esclaves sur le sein : cette étampe indique le nom et la résidence du maître auquel ils appartiennent, pour qu'on puisse, lorsqu'ils sont arrêtés en marronnage, et conduits à la geole, en donner avis, par la voie des papiers publics.

Les nègres qui s'accoutument à la désertion sont, pour l'ordinaire, de fort mauvais sujets : ils se plaisent à mener une vie oisive, et rarement ils rendent service à leurs maîtres. Il arrive souvent que la disette de vivres, et la chasse que l'on a coutume de faire à ces fugitifs, les forcent à revenir sur l'habitation pour obtenir leur grace. Ils restent alors tranquilles pendant quelque temps; mais ils ne tardent point à repartir encore marrons. Souvent ils débauchent leurs camarades, et déterminent quelquefois les femmes qui vivent avec eux à prendre ce parti. La retraite qu'ils choisissent est ordinairement le lieu le plus écarté dans

les montagnes inhabitées, d'un difficile accès, et très-éloignées des habitations.

Ils s'y construisent des *ajoupas* : ils y plantent *quelques vivres*, et jouissent là, en apparence, de la liberté. Ils dorment le jour, et ne sortent que la nuit, soit pour marauder, soit pour aller voir les nègres avec lesquels ils ont des intelligences. Comme ils craignent toujours d'être pris, ils sont assez ingénieux pour faire des fosses à bascules couvertes de feuillages, et pour tendre des pièges dans les chemins tortueux et couverts qui conduisent à leur retraite, afin que les mulâtres chasseurs qui se mettent à leur poursuite, se trouvent arrêtés en se blessant, ou en s'estropiant.

Il paroîtra, sans doute, que je m'étends trop sur le caractère vicieux du nègre ; mais j'ose bien assurer que je ne fais que l'ébaucher ; et que si je mettois toute sa malice en plein jour, les européens auroient bien de la peine à comprendre que nous puissions nous servir de pareils gens : mais nous avons recours à une fermeté réglée pour les contenir ; sans quoi il ne seroit pas facile d'en jouir. Il est rare que le nègre serve de bonne volonté ; il n'y a que la crainte du châtiment qui le fasse agir. C'est pourtant la richesse du pays ; car nous ne calculons nos revenus que sur le nombre de nègres, de l'un ou de l'autre sexe, qui sont employés dans nos manufactures.

J'ai toujours été du nombre de ceux qui pen-

choient pour la clémence, sans que j'aie eu la moindre répugnance à les châtier rigoureusement quand il s'agissoit de crimes capitaux, au sujet desquels on auroit bien de la peine à me fléchir. C'est une nécessité de le faire ; mais je veux que ce soit avec connoissance de cause. Qu'on ne se figure pas que je parle par prévention ; c'est une vérité constante.

Les Européens nouvellement arrivés dans la Colonie, seroient tentés de nous prendre pour des barbares ; mais ils n'ont pas séjourné six mois dans le pays, qu'ils sont d'un avis tout contraire, voyant, par leur propre expérience, la nécessité qu'il y a d'être rigide à l'égard de cette espèce d'hommes.

Je viens de parler de la sévérité qu'il convient d'avoir pour les nègres ; mais qu'elle ne dégénère pas en cruauté, ce qui n'est déjà que trop commun dans nos îles, où, sur un simple soupçon, on les corrige d'une manière très-répréhensible, même pour la faute la plus légère. Il faut toujours proportionner le châtiment au crime : s'il est atroce, qu'on ne ménage pas le coupable ; mais, pour une faute légère, il faut souvent faire le sourd et l'aveugle, autrement ce seroit un châtiment perpétuel.

Si on châtie un nègre rigoureusement, pour quelque grand crime, dont il est effectivement coupable, il ne s'en plaindra pas ; et, par cet

exemple, vous contiendrez les autres dans de justes bornes, par la crainte du même châtiment.

ARTICLE XIV.

Nègre Commandeur ; son caractère.

Comme l'occupation d'un habitant qui veut remplir son devoir est extrêmement fatigante, on a jugé à propos, pour en diminuer le poids, d'établir un commandeur nègre qui veille sans cesse sur la conduite des autres, et qui doit rendre un fidèle compte de leurs actions. Les égards qu'on a pour lui, en comparaison des autres nègres, ne contribuent pas peu à son exactitude; si vous joignez à cela l'autorité despotique qu'on lui accorde sur tout l'atelier, vous serez convaincu de l'intérêt qu'il a de se maintenir à son poste.

Cependant ne vous reposez pas trop sur sa prétendue fidélité; il vaut souvent moins que tous les autres, et on a intérêt de le choisir de même; parce qu'étant plus méchant, il se fait mieux craindre. Comme il connoît les ruses de ses semblables, il sait aussi y apporter les remèdes convenables ; il a outre cela un talent merveilleux pour vous entretenir dans l'illusion ; il affectera d'avoir pour vous un parfait dévouement qui n'aboutira qu'à vous tromper. Ainsi, pénétrez son génie, et que la familiarité que vous aurez avec lui n'aille

pas jusqu'à lui faire comprendre que vous êtes convaincu de son attachement ; ne faites pas l'aveugle avec lui, car il ne pèche jamais par ignorance : ainsi, quand il manque, châtiez-le doublement, il ne s'en plaindra pas, sachant bien qu'il le mérite.

Je finirai ici de vous caractériser le génie du commandeur, en vous faisant observer ceux des nègres sur qui il exerce le plus souvent les châtimens ; il faut remarquer s'il s'attache également aux plus rusés comme aux plus stupides. Il ne s'adresse ordinairement qu'à ces derniers, qui sont presque toujours les victimes de sa brutalité, n'osant exercer sa vengeance sur les plus mutins, avec lesquels il est souvent compère et compagnon ; c'est à vous à lui en faire une verte réprimande en particulier ; mais vous devez soutenir aussi avec chaleur ses droits en public, en approuvant toujours les châtimens qu'il inflige, sauf à vous en expliquer tête à tête avec lui, pour faire droit à qui il appartient.

Je crois m'être suffisamment étendu sur ce qui concerne les nègres, lorsqu'ils seront sous votre conduite ; l'expérience vous apprendra ce qu'ils sont réellement.

J'ai encore un avis important à donner : c'est de se comporter, dès le commencement, d'une manière à leur faire comprendre que l'on est inexorable envers ceux qui enfreindront les ordres don-

nés. Les nègres ne manqueront pas d'éprouver leur maître; c'est leur première étude; mais tenez ferme, et soyez rigide dans vos fonctions, afin que vous connoissant pour tel, ils ne se relâchent point; car l'indulgence est la voie directe qui conduit au relâchement, celui-ci au désordre, et enfin à la perte totale de l'atelier.

La corruption des temps, ou la dépravation des mœurs, a introduit une espèce de désordre qui règne dans plusieurs ateliers. Celui-ci est d'une nature toute opposée aux autres, puisqu'il n'y a que l'habitant qui en communique la contagion aux nègres. Les gens du pays comprendront dans le moment que je veux parler des intrigues qu'ils ont avec les négresses; et quoique cela soit très à la mode, je ne laisserai pas de faire observer les désordres qui en résultent souvent. Je ne prétends pas m'ériger en censeur, encore moins en moraliste sur ce sujet, étant bien certain que ce seroit sans succès; mais les habitans me permettront de leur faire sentir combien il est dangereux qu'ils s'attachent aux négresses qui sont sous leur discipline. De là naissent les divisions des nègres, la jalousie et le murmure dans l'atelier, qui quelquefois ont des suites très-funestes.

Si un habitant débauche la femme d'un nègre, celui-ci, pour s'en venger, débauchera celle d'un de ses camarades. Il est donc d'un exemple dangereux pour les nègres qu'un habitant en agisse

ainsi ; car enfin ils jouent le même rôle que lui ; ils ne craignent pas même d'enchérir en répudiant tour à tour toutes les négresses pour qui ils commencent à prendre du dégoût ; et ils n'ont pas plus de scrupule sur cet article que sur celui du larcin, deux vices auxquels les nègres sont également portés, et qui demandent un frein puissant pour en arrêter les progrès. Je demande à l'habitant comment il y réussira, s'il n'est pas lui-même dans un dessein bien déterminé de s'affranchir d'un joug aussi préjudiciable pour lui ?

S'il étoit de mon ressort de prouver à l'habitant le tort qu'il se fait par une pareille irrégularité, je donnerois un libre cours à ma foible plume, qui feroit peut-être plus d'impression sur son esprit ; mais je le renvoie seulement à ses propres lumières, afin qu'il fasse son profit du peu que j'avance, avant qu'il ait le temps d'en faire la triste expérience.

CHAPITRE II.

DES BLANCS CHEFS DES TRAVAUX SUR LES HABITATIONS; DEVOIRS D'UN GÉRENT.

LE Gérent est une personne choisie et commise par le propriétaire pour le représenter sur son habitation. Ces places de régisseurs ne sont accordées qu'aux talens relatifs à cet emploi, qui en demande de plus d'une sorte. Comme ces places sont fort lucratives, attendu qu'elles procurent, pour honoraires, le dixième du produit net de l'habitation, et qu'elles font jouir d'une grande considération, elles deviennent l'objet de l'ambition de beaucoup de personnes. Pour obtenir la préférence sur un grand nombre de concurrens, il faut nécessairement se faire une réputation de bonne conduite et de capacité; ceux même qui la doivent quelquefois à leurs intrigues plus qu'à leur mérite, se voient forcés, pour se conserver dans ces places, d'acquérir des qualités qu'ils n'avoient pas en y entrant.

Il me semble que le système assez généralement suivi dans les colonies, d'aller jouir de sa fortune en Europe, et de laisser des Gérens sur ses biens, loin de contrarier leurs intérêts, ne peut être qu'avantageux. En effet, il ne pourroit être préju-

diciable qu'autant que l'on supposeroit que la régie prétendue mercenaire s'opposeroit aux progrès de la culture, et qu'une habitation exploitée par un Gérent donneroit beaucoup moins de denrées que si elle l'étoit par son propriétaire. Or, cette supposition est absolument contrariée par les faits : d'abord, la régie est mal à propos appelée mercenaire; les Gérens sont tous co-partageans; ils ont ordinairement le dixième des revenus. Intéressés à la chose, ils sont donc obligés personnellement à son amélioration : leur négligence, ou leur impéritie, retomberoit directement sur eux. Cet arrangement suffit donc pour rassurer sur le moins dans les productions. En outre, un Gérent étant moins obligé à tous les embarras d'un luxe fastueux, qui semble l'apanage indispensable d'un grand propriétaire, il est dans le cas d'obtenir plus de revenu avec le même nombre de nègres et d'animaux, parce qu'il n'est pas contraint d'en détourner plusieurs du travail des manufactures, pour les occuper à mille commissions que les alentours d'un propriétaire résident occasionnent chaque jour.

La confiance que le propriétaire accorde à son Gérent doit donc l'obliger à se comporter en bon père de famille envers les nègres qui composent l'atelier, et qui sont sous ses ordres; il doit particulièrement s'appliquer à connoître leur caractère, connoissance qu'il ne peut acquérir que par une grande

grande pratique; il faut qu'il ménage les forces des nègres, en les employant utilement, et en évitant de leur faire faire de faux travaux; qu'il veille à ce que le bon ordre soit maintenu parmi ces hommes que la force majeure a soumis à la servitude; il doit aussi leur procurer tous les secours dont ils ont besoin, tant en santé qu'en état de maladie; il faut qu'il sache discerner les moyens et la capacité de chaque individu, pour pouvoir en disposer avantageusement, et ne point le surcharger de travail.

Quoique les économes blancs, qu'il a avec lui pour le soulager dans sa gestion, prennent tous les jours ses ordres pour les travaux qui sont à faire, et qu'ils lui fassent également le rapport de leurs opérations, cela ne suffit point; il faut qu'il se transporte souvent sur les lieux pour visiter les jardins, afin d'apprécier ce qu'il convient de faire pour leur amélioration, attendu que nous voyons mieux par nos yeux que par ceux d'autrui.

Si l'intérieur d'une habitation demande des distributions combinées, des plantations faites à propos, et un entretien indispensable, l'extérieur exige aussi des soins particuliers, qui demandent l'intelligence et la surveillance de celui qui en est le Gérent; il faut donc qu'il ait attention de faire tailler et chausser les haies vives, au moins trois fois l'an; qu'il fasse boucher les brêches et fermer

les entourages : les haies vives en seront plus épaisses, elles se conserveront mieux, et les animaux domestiques ne pourront alors pénétrer dans les jardins pour y faire du dégât.

S'il y a des fossés autour de l'habitation, il faut les faire nettoyer, pour donner un libre cours aux eaux ; car si elles ne trouvoient point d'écoulement favorable, elles nuiroient aux plantations, elles dégraderoient les chemins, et formeroient des fondrières qui embourberoient les voitures, et ôteroient la facilité de transporter les denrées.

Les cabrouets, les tombereaux, et les charriots, ainsi que leurs harnois, doivent toujours être en bon état, pour ne point éprouver d'évènement fâcheux lors du service.

Il faut veiller les animaux, soit pour les compter, les faire panser et étiquer (1), soit pour empêcher que les nègres voituriers ne se servent toujours des mêmes ; ce qui n'arrive que trop souvent lorsqu'ils ne sont point surveillés. Pour que les animaux se maintiennent en bon état, on doit avoir attention de faire sarcler et nettoyer les savannes, pour détruire les mauvaises herbes qui, en croissant et

(1) La Tique est un insecte qui s'attache particulièrement aux oreilles des chevaux, des mulets, et des bœufs. Il faut, dans ce cas, les faire ôter, et frotter les oreilles de ces animaux avec de l'huile ou avec du suif.

multipliant, couvrent la surface de la terre, et étouffent celles qui sont l'aliment des bestiaux.

A l'égard des instrumens de jardin, comme houes, serpes, et haches, il convient d'avoir un compte exact de ceux qui sont distribués aux nègres, qui doivent rapporter les mauvais pour les échanger, et prouver par-là qu'ils ne les ont point vendus ou perdus. Il est urgent de tenir sous clé les clous, l'huile, le suif, et toute autre chose, pour éviter aux nègres les moyens de voler.

Une habitation doit être pourvue de toutes les choses nécessaires à l'exploitation de sa manufacture, pour éviter du retard lors des travaux.

Le Gérent aura soin de visiter souvent les places à nègres, pour voir si elles sont plantées ou sarclées selon le besoin ; il prendra note de celles qui ne seront pas bien entretenues, pour réprimander ou pour faire punir ceux auxquels elles appartiennent. Cette prévoyance forcera par conséquent les paresseux à ne point négliger leur petit terrain.

Il est aussi à propos d'aller de temps en temps aux cases à nègres, pour voir ce qui s'y passe; on doit aussi faire une ronde autour de l'habitation, pour visiter les postes des gardiens, et prendre connoissance des friponneries qui peuvent se faire pendant la nuit; il faut également se transporter tous les jours à l'hôpital pour assister à la visite du chirurgien, afin de connoître l'état des ma-

lades, et pouvoir leur faire observer le régime qui leur est prescrit.

Lorsqu'on établit une habitation, il faut une juste combinaison pour la distribution des établissemens. La grande case, ainsi que celle de l'économe, doivent dominer sur les jardins, ainsi que sur les cases à nègres ; et elles doivent être placées, autant que faire se peut, au milieu de l'habitation. Les cases à nègres doivent être bâties sur des alignemens égaux, et sur un terrain élevé et non marécageux ; elles doivent être à une distance assez séparée les unes des autres, pour éviter les incendies.

Le Gérent doit avoir des registres sur lesquels il fera mention de la fabrication des denrées, ainsi que de leur sortie lorsqu'il les exportera, en y désignant la date de leur livraison et le nom des personnes pour le compte desquelles elles seront expédiées ; il y portera aussi les dépenses et les recettes de l'habitation, ainsi que la naissance et la mort des nègres, et des animaux domestiques, pour être en état de rendre compte au propriétaire du mouvement de son habitation lorsqu'il en fera la demande.

Il faut aussi qu'il tienne un journal des différentes opérations et des travaux qu'il fera faire pendant le cours de l'année sur l'habitation, pour pouvoir apprécier ce qu'elle a produit, et ce

qu'elle peut être susceptible de produire par la suite.

Voilà à peu près les devoirs d'un Gérent ; c'est à lui à suppléer, par son intelligence et par sa capacité, au bien-être de son commettant. Cet état demande beaucoup d'activité et de prudence, et c'est un engagement sacré qu'il contracte, en promettant de tenir la place de celui qui lui accorde sa confiance.

CHAPITRE III.

De la Culture des Terres.

Il ne suffit pas de connoître le caractère des nègres, ainsi que les détails relatifs à leur administration, il faut encore faire une étude particulière de la qualité des différens sols qui se trouvent sur une habitation : c'est le seul moyen de les cultiver utilement, et de ne planter que des végétaux qui leur soient convenables. Il n'en est pas des terres d'Amérique comme de celles de France; une habitation ne peut abandonner son genre de culture pour se livrer successivement à un autre; de pareilles opérations seroient la ruine du propriétaire. Il est donc nécessaire de s'occuper sérieusement de la manière de travailler les différentes espèces de terres, ainsi que de la fabrique de leur production; et c'est de quoi je vais m'occuper.

Quoique chaque habitant ait son système d'économiser le terrain qu'il occupe, on ne peut manquer de se trouver d'accord sur l'essentiel. Je vais donc supposer une place défrichée, et où il faut préparer le terrain, pour être en état de profiter du temps favorable à la plantation. Tâchez de n'être pas interrompu par d'autres

travaux, dans un temps aussi précieux, et où il faut employer jusqu'aux domestiques; et prenez un arrangement convenable pour les vivres qu'on doit planter, afin de ne pas nuire à un travail par un autre. Quelques pressans que puissent être les autres travaux, songez qu'il n'en est pas de préférable à celui de planter des vivres; car une habitation qui en manque, est un vrai corps sans ame. Cela est d'une telle importance, qu'on ne fait aucun cas d'un habitant qui néglige ce point essentiel. L'on connoît une bonne régie par la quantité de vivres qui sont sur l'habitation.

Je vais donner une note des différens vivres qu'on a coutume de planter, avec les saisons propres à leur culture.

Les Patates.

Comme les patates n'ont pas de saison fixe, et qu'on en plante en tout temps, (quoique le mois de février soit le plus favorable) pour ne pas arrêter les travaux pressans, on profite de quelque intervalle. Dans deux jours, on en plante plus que suffisamment pour quatre mois; espace nécessaire à leur maturité. On ne doit pas les fouiller qu'auparavant on en ait replanté la même quantité, afin de ne se trouver jamais au dépourvu. On observe aussi de les changer souvent de place, attendu que la même terre se lasse d'en produire plusieurs fois de suite. Sans cette

précaution, on risque de ne rien recueillir. On les plante ordinairement en vieille lune, parce qu'elles produisent bien plus qu'en lune nouvelle; celle-ci leur donne plus de bois que de fruits.

Les Pois de toute espèce.

Comme les pois de toute espèce, ainsi que les patates, n'ont point de saison réglée, on en plante souvent pour en avoir de verts en tout temps. Si vous voulez une récolte de garde, plantez-les en vieille lune; cela s'entend des pois de Guinée, et d'autres petits pois semblables, comme pois pigeons, pois inconnus, pois de Cayenne, etc; autrement les vers ne tarderont pas de les piquer, même sur pied.

Le Manioc.

Le manioc se plante à noël et en mars; et, quoique les autres saisons lui soient également propres, celles-ci lui sont plus favorables. C'est un vivre qu'il ne faut point négliger; car quelque temps qu'il fasse, il vient toujours, coûte peu d'entretien, s'accommode du premier terrain venu, et se conserve trois ou quatre ans dans la terre, si le terrain est élevé.

Les Ignames

On plante les ignames depuis le mois de mai

jusqu'à la pleine lune d'août. C'est un vivre fort léger, et qui se conserve d'une année à l'autre au grenier : aussi quand les autres manquent, on ne craint pas la famine, lorsqu'on est bien pourvu de celui-ci. On plante les ignames dans les terrains neufs; car elles demandent une terre fraîche. Pour réussir à en avoir de belles, il ne faut jamais se servir du plan. Il est certain que ce petit plan contient plusieurs germes, dont chacun produit un rejeton, et successivement chaque rejeton une igname; de sorte qu'au lieu d'une belle igname on en trouve plusieurs, qui forment une espèce de grappe. Les grosses, au contraire, peuvent se partager en vingt morceaux, dont chacun ne contient qu'un germe, qui produit une igname d'autant plus belle, qu'elle trouve à s'étendre à son aise; au lieu que le trop grand nombre des autres les gênent, et en font autant d'avortons.

Les Ignames de Guinée.

Les ignames de Guinée sont d'une espèce différente des précédentes; elles sont fort longues, et leur figure a du rapport avec la racine de manioc. Elles produisent deux fois l'an. La première récolte se fait de cette manière : On fouille toute la terre qui renferme l'igname; on la découvre en entier; on la coupe à un bon pouce de sa tige, et on pose le tronçon dans la fosse qu'on rem-

plit de la même terre. Il reprend sur le champ, sans que sa tige perde rien de sa vigueur naturelle, et il produit d'autres fruits, quelques mois après. Ces sortes d'ignames se gâtent aussitôt qu'elles sont fouillées; ainsi il faut les consommer à mesure qu'on les fouille, comme on fait des patates.

Les Bananiers.

La meilleure saison pour planter les bananiers est la pleine lune d'août : ils rapportent neuf mois après. C'est une véritable manne du pays pour les nègres. Une fois plantés on n'y pense plus. Ils multiplient si abondamment qu'on est obligé d'en retrancher le superflu ; de sorte que, quand on a une fois une bananerie, il y en a pour la vie de l'homme; pourvu qu'on ait soin de les élaguer une fois l'an, et d'en ôter les halliers et les lianes qui leur nuisent. On a soin de les planter dans les endroits les plus humides, et principalement le long des ravines, quand on en a la commodité.

Mil à panache.

On plante le mil à panache en août. On en fait la récolte à Noël, et on le taille immédiatement après, pour en faire une seconde récolte à Pâques. On lui choisit ordinairement les terres inutiles ; car il occupe un grand espace, et d'ailleurs il se naturalise facilement dans une mauvaise terre. Le mil à chandelle se plante à la fin

de mars : celui-ci, plus délicat, demande une bonne terre, et il ne produit qu'une récolte. On en peut planter en août; mais alors il rapporte plus de faux épis que de bons.

Maïs.

Le maïs se plante en août, septembre, mars, et avril. Cette récolte se fait au bout de trois mois : elle sert à nourrir les volailles, et à engraisser les porcs.

Voilà une liste des vivres qu'il convient de planter sur une habitation. Quelques nombreux qu'ils vous paroissent, ils ne sont pourtant destinés qu'à l'usage de l'habitation, pour les enfans, les domestiques, les malades, etc ; et, dans une nécessité, pour tous les nègres en général, c'est-à-dire, lorsque les nègres en manquent dans leur place.

Chaque nègre, en effet, a son petit coin de terre en particulier, qu'il cultive, tant pour lui et sa famille, que pour faire quelques élèves en volaille et porcs, qui lui procurent ses vêtemens. Quoiqu'il ne travaille que pour lui, il faut que le maître soit exact d'en faire la visite, sans quoi il se trouveroit souvent dépourvu de vivres; les nègres étant d'un naturel si paresseux, qu'il n'y a que la crainte du châtiment qui les fasse agir. Comme ils n'ont que les jours de repos pour y vaquer, il leur arrive souvent de préférer la pro-

menade à la culture de leur place. Il ne leur est pas permis de sortir sans un billet de leur maître; mais ils ne font pas difficulté de passer les ordres, au hasard d'être arrêtés, et de faire payer leur prise à leur maître (1).

Il convient donc au propriétaire de les tenir en bride, jusqu'à ce que leur place soit travaillée; pour lors, on leur permet de se divertir; et afin de les engager davantage à être exacts à cette culture, on leur donne, de temps en temps, quelques jours de liberté pour y vaquer, lorsque les travaux ne pressent pas, ce qui fait un effet merveilleux, pour éviter de se trouver sans vivres.

La nécessité où l'on est d'en être toujours muni, s'annonce assez d'elle-même; et, si j'en recommande ici l'exactitude, c'est que je me rappelle l'indolence condamnable et affectée d'un grand nombre d'habitans qui ne font pas de cas du soin de ces vivres; ils sont dominés par l'avidité de grossir leur revenus; et pour y parvenir,

(1) Tout nègre qui quitte la maison de son maître, doit être muni d'un billet, par lequel il lui est permis d'aller en tel endroit; et on doit spécifier dans le billet ce dont il est chargé, la date du jour, et le temps qu'il doit être absent; autrement le premier venu est en droit de l'arrêter, et d'exiger six livres de son maître, lorsque le nègre est pris dans le quartier, et dix-huit livres lorsque c'est d'un quartier à l'autre.

ils prennent la route la plus opposée à leurs vues.

En effet, je demande comment pourra subsister un nègre dans un travail aussi pénible qu'est celui de bêcher la terre, du matin au soir, s'il n'a pas d'alimens pour soutenir et ranimer ses forces? Je conviens que le nègre est fort sobre, quand le cas le requiert; mais, en même temps, qu'il est fort avide dans l'abondance, et que c'est cette nourriture qui, le rendant fort et robuste, lui fait faire plus d'ouvrage dans un jour, que n'en feroient quatre autres qui pâtissent faute d'alimens. C'est donc négliger ses propres intérêts que de manquer à un point de cette importance.

Celui qui commence l'établissement d'une habitation doit donc d'abord s'occuper de la plantation des vivres; il faut ensuite qu'il fasse construire les bâtimens convenables à son établissement, et qu'il entoure son habitation, jusqu'à ce que les haies vives soient en état d'empêcher les animaux de ravager ses jardins. Je vais donner connoissance des différens bois qui existent à St.-Domingue, et qui peuvent être employés à la construction des domiciles.

CHAPITRE IV.

QUALITÉ ET PROPRIÉTÉ DES BOIS.

Acajou à planches.

CET arbre s'élève à plus de quatre-vingts pieds ; sa tige est droite, et divisée, par le haut, en plusieurs grosses branches qui se partagent en plusieurs autres ; sa feuille est large et épaisse, sa fleur verdâtre, et ses fruits arrondis sont de la grosseur d'un œuf de poule. L'écorce de l'arbre est rousse, tirant sur le noir, crevassée ; quand on l'incise il en dégoutte une gomme transparente fort abondante, et semblable à la gomme arabique. Son bois est tendre, rougeâtre, sans aubier, et les vers ne l'attaquent jamais. On le trouve dans les mornes ; il sert pour toutes sortes d'ouvrages de charpente et de menuiserie ; on en fait de beaux meubles, des lambris, des essentes, des baignoires, et des canots d'une seule pièce qui ont quelquefois plus de quatre pieds de largeur, et vingt pieds de longueur.

Acoma.

C'est un grand arbre dont la tige est fort élevée, droite, et peu branchue ; son écorce est cendrée, mince, un peu crevassée, et écailleuse, quand l'arbre vieillit ; le bois est jaunâtre, compacte,

dur, et à l'abri des piquures d'insectes; ses feuilles lisses, étroites, longues, obtuses, et d'un vert clair ; ses fleurs blanches produisent un petit fruit jaunâtre, gros comme une olive. On distingue deux sortes d'acoma : le franc et le bâtard; on les trouve tous deux dans les mornes. Leur bois est bon pour les ouvrages de charpente.

Amandier.

La tige de l'amandier est haute, droite, grosse, très-branchue; son épiderme est brune et écailleuse, l'enveloppe cellulaire blanchâtre, d'un goût âcre et d'une odeur d'amande amère ; son bois dur, léger, filandreux; ses feuilles se terminent en pointe ordinairement tronquée, assez semblables à celles du laurier; ses fleurs sont blanches, et croissent par bouquet; son fruit est de la forme du gland, il est couvert d'une pellicule d'abord verte, ensuite violette, et enfin noirâtre.

On distingue deux espèces d'amandiers : l'amandier à grandes feuilles, et l'amandier à petites feuilles. On les trouve tous les deux dans les mornes; on les emploie indifféremment dans les ouvrages de charronnage, sur-tout pour faire des roues et des brancards de voitures.

Bambou.

Le bambou est une espèce de roseau qui s'élève à plus de vingt pieds; sa racine est blanchâtre,

couverte de petites fibres, remplie de nœuds séparés les uns des autres ; ces nœuds en produisent d'autres, et il s'en élève, comme d'autant de racines, plusieurs tiges cylindriques, vertes, fendantes, articulées, et creuses. Chaque feuille a un pouce de largeur, et environ un demi-pied de longueur ; elles sont terminées en pointe, d'un vert pâle, tant en dessus qu'en dessous. Cette plante aime les endroits humides ; ses tiges sont employées pour faire des entourages, des clissages, des gaulettes, et même des chevrons, dans la construction des bâtimens.

Bois blanc.

Cet arbre s'élève fort haut ; son tronc est droit, d'une moyenne grosseur, et son sommet très-touffu. L'écorce est cendrée, blanchâtre, un peu crevassée, mince, d'un goût amer ; son bois blanc, léger, flexible, et poreux ; ses feuilles épaisses, ovales, d'un vert clair en dessus, mat en dessous, rangées par paire le long d'un côté, sont d'un goût un peu amer ; ses fleurs, en entonnoir et blanches, se changent en une baie jaunâtre ; son bois sert à faire du merrain.

Bois de Campêche.

C'est un très-grand arbre, fort épineux ; son tronc s'élève perpendiculairement, et répand de tout côté des rameaux. Il est communément à côtes,

côtes, sur-tout par le bas; son écorce est grisâtre, l'aubier jaunâtre, et le cœur du bois rouge; ses feuilles sont petites, presque rondes, rangées deux à deux sur un côté; sa fleur blanche, petite, se change en une follicule membraneuse, mince, plate, qui renferme une petite graine aplatie, par le moyen de laquelle l'arbre se multiplie.

Son bois teint en rouge; on en fait des haies vives qui croissent en peu de temps, et font un plus bel effet que celles de citronniers, pourvu qu'on ait soin de les tailler, cinq ou six fois par an, ce qu'un habitant attentif ne néglige jamais de faire; car lorsqu'on cesse de couper les branches de cet arbre, elles s'élèvent, en peu de temps, à une hauteur considérable, produisent quantité de graines qui donnent naissance à une infinité de jeunes plantes couvertes d'épines, qu'on a bien de la peine à détruire.

Bois chandelle.

On en distingue de deux sortes; le blanc et le noir: le premier est un arbre de moyenne grandeur; son tronc ne s'élève guères au dessus de douze à quinze pieds; son diamètre est tout au plus de trois à quatre pouces; son écorce d'un brun cendré et lisse; son bois jaunâtre, dur, odorant, résineux, et pesant; ses branches tortues, pleines de nœuds, et sans ordre; ses feuilles poin-

tues, en forme de lance, fermes, odorantes, sans dentelure, de deux pouces de longueur, larges d'un pouce, paroissant percées lorsqu'on les regarde au soleil, luisantes, d'un vert foncé en dessus, d'un vert pâle en dessous; disposées trois à trois à l'extrémité des branches, qui sont toujours terminées par une feuille impaire; ses fleurs petites, blanches, auxquelles succèdent de petites baies noires, d'un goût aromatique, et de très-bonne odeur. Cet arbre croît dans les bois qui sont situés au bord de la mer. On en fait des flambeaux pour éclairer la nuit : c'est de là que lui vient son nom.

Le bois chandelle noir est distingué du précédent, 1°. par ses feuilles, qui sont plus longues et plus larges; 2°. par son écorce, qui est noire; 3°. par son bois, qui est plus résineux, noirâtre et plus pesant.

Bois de chêne.

Le chêne vient très-grand; sa tige est haute, droite, très-branchue au sommet; son écorce d'un roux cendré, et toute crevassée; son bois d'un blanc pâle, ses feuilles isolées, blanchâtres en dessous, d'un vert clair en dessus, allongées, pointues, sans dentelure, de cinq à six pouces de longueur, larges de douze à quinze lignes. Sa fleur est légumineuse, évasée par en haut, divisée en quatre parties inégales, dentelée sur les bords,

blanchâtre, parsemée de filets rougeâtres, d'une odeur des plus suaves : il lui succède une silique très-étroite, arrondie, ayant plus d'un pied de longueur, et qui renferme plusieurs petites graines. Cet arbre croît dans les plaines; on l'emploie aux ouvrages de charpente; il dure long-temps, pourvu qu'il soit à couvert; mais, exposé au soleil, il tombe bientôt en pourriture.

Bois cochon.

Le bois cochon, ou sucrier de montagne, est un arbre qui s'élève très-haut : on en voit monter jusqu'à plus de soixante pieds, et alors son tronc a quatre à cinq pieds de circonférence. Sa première écorce est grisâtre, unie; l'enveloppe cellulaire verdâtre, gommeuse; son bois solide, rougeâtre, fendant; ses feuilles sont ovales, terminées au sommet par une pointe allongée, sans dentelure, minces, luisantes, larges de trois pouces, rangées par paire sur une côte qui est toujours terminée par une impaire.

Ses fleurs naissent par grappes aux extrémités des ramilles; elles sont blanches, et se changent en un fruit en grappe, gros comme une petite noix, divisé en deux ou trois parties, couvert d'une écorce verte, coriace, qui renferme une pulpe blanche, charnue, sucrée, d'une odeur aromatique : chaque division contient un noyau

aplati, ligneux, enveloppant une amande amère et onctueuse.

Cet arbre se trouve fréquemment dans les mornes; on fait avec son bois du merrain et des essentes; on tire de ses amandes une huile fine, aromatique, qu'on estime beaucoup pour les maladies de poitrine. Quand on incise l'écorce de cet arbre, il en distille un suc gommeux et rougeâtre, d'une odeur forte et aromatique : c'est un puissant vulnéraire qu'on emploie avec succès pour la guérison des plaies. On dit que la découverte en est due aux cochons marrons, qui, se trouvant blessés par les chasseurs, arrachent, avec leurs défenses, l'écorce de cet arbre pour en faire sortir le suc gommeux dont ils frottent leurs blessures : c'est de là que cet arbre tire son nom.

Bois côtelette.

Il a été ainsi nommé à cause de sa tige, qui est garnie de côtes saillantes. L'écorce est d'un brun cendré, unie, un peu crevassée; son bois blanc et tendre; ses feuilles oblongues, pointues, d'un vert ordinaire, lisses dessus et dessous, luisantes, sans dentelure, alternativement posées, et très-veinées. Ses fleurs sont petites, monopétales, blanchâtres : il leur succède un petit fruit à trois côtes, vert, ensuite noir. On trouve cet arbre dans les endroits montagneux; on l'emploie dans la charpente, et

il dure assez long-temps, pourvu qu'il soit à l'abri du soleil et de la pluie.

Bois épineux jaune.

Cet arbre s'élève et devient gros comme le chêne. Son tronc est droit, élevé, très-branchu, couvert d'épines fortes, peu nombreuses; l'écorce est rude, légèrement crevassée, et rousseâtre; son bois jaune, dur, et compacte; les feuilles oblongues, un peu dentelées, rangées deux à deux sur une côte qui est terminée par une impaire, d'un vert gai en dessus, pâle en dessous, armées de trois ou quatre petites épines. Les fleurs naissent le long des ramilles; elles sont blanches, et produisent une graine noirâtre, grosse comme un grain de millet. On trouve cet arbre par-tout, sur-tout dans les mornes; il est très-recherché pour les bâtimens.

Bois de fer blanc.

C'est un grand arbre dont la tige est droite, haute, très-branchue, garnie de feuilles au sommet. L'écorce est épaisse, cendrée, brune en dedans, d'une saveur astringente, profondément sillonnée; son bois amer, fort dur, et jaunâtre; le centre est de couleur de fer rouillé; sa dureté n'empêche pas les pous de bois, et d'autres insectes, de le ronger; ses feuilles sont ovales, terminées par une pointe mousse, larges d'environ un pouce, longues de deux pouces, peu veinées, disposées tantôt alter-

nativement, tantôt deux à deux sur les rameaux, d'un vert foncé en dessus, un peu pâle en dessous, luisantes, et sans dentelure. Ses fleurs croissent par bouquet assez semblable à celui du lilas : il leur succède une baie d'abord violette, ensuite noirâtre, qui renferme trois petites graines. Cet arbre se trouve dans les mornes ; son bois est employé dans les ouvrages de charpente et de menuiserie : son écorce est regardée comme anti-vénérienne et anti-scorbutique.

Bois de fer rouge.

Le bois de fer rouge diffère du précédent, 1°. par ses feuilles, qui sont longues de cinq à six pouces, larges d'environ deux pouces, divisées, dans toute leur longueur, par trois côtes saillantes, sans nervure apparente, ni dentelure ; elles sont fermes et d'un vert sombre ; 2°. par l'écorce qui est rouge en dedans ; 3°. par le bois qui est rouge, pesant, plus dur que le blanc. Il prend un très-beau poli. On l'emploie aux mêmes usages que le précédent, et on lui attribue les mêmes vertus.

Figuier maudit.

On distingue deux sortes de figuiers maudits, le franc et le bâtard : je ne parlerai que du franc, comme étant le seul qui puisse être utile. Cet arbre est un des plus gros de l'Amérique ; sa racine est grosse, fibreuse, traçante, tellement saillante en

dehors, que l'arbre paraît sur des arcs-boutans; son tronc s'élève fort haut; son écorce est épaisse, grisâtre, coriace, laiteuse, blanche lorsqu'on la coupe, rougissant à l'air; son bois est mol; ses branches grosses; elles s'étendent fort au loin, se divisent en une infinité de rameaux, et procurent un bel ombrage.

Il sort de ses rameaux des espèces de baguettes plus ou moins grosses, très-droites, inclinées vers la terre : lorsqu'elles y sont parvenues, elles y prennent racine, et forment de nouveaux arbres qui, à leur tour, en produisent d'autres.

Les feuilles naissent par bouquet à l'extrémité des rameaux; elles sont oblongues, d'un vert foncé en dessus, pâle en dessous, longues de dix à douze pouces, de quatre à cinq pouces dans leur plus grande largeur, d'une saveur astringente, et d'une odeur d'herbe. Les fruits croissent le long des branches et des rameaux : ils sont sphériques, de la grosseur d'une noix de galle, verts en dehors, de couleur de rose en dedans, pleins d'un suc laiteux, et fade au goût.

Cet arbre se reproduit de trois façons : 1°. par le moyen des baguettes dont on vient de parler; 2°. par les petites graines qui, mises en terre, deviennent fécondes; 3°. par le moyen de ses branches, qui prennent facilement racine, et produisent, en peu d'années, un grand arbre. Il croît par-tout dans les savannes. Son bois est employé

à faire des canots. Les nègres en font aussi des sébilles, des plats, des assiettes, et autres ustensiles de ménage.

Bois Gayac.

C'est un grand arbre dont les feuilles sont ovales, épaisses, d'un vert clair, longues de deux pouces, de près d'un pouce dans leur plus grande largeur, sans dentelure, attachées deux à deux sur une ramille qui est toujours terminée par deux feuilles. Les ramilles sont disposées par paire sur les branches ; son tronc est un peu tortueux, son bois dur, pesant, et gommeux. On en fait de très-beaux meubles. Il distille de son tronc une gomme qui répand une odeur d'encens ; il est sudorifique, purgatif, et croît dans les mornes.

Bois immortel.

Cet arbre croît vite, et dure long-temps ; il vient aisément de graine et de bouture ; sa tige s'élève à douze ou quinze pieds, et se divise en plusieurs branches qui forment une tête fort touffue ; les feuilles sans dentelure, arrondies, terminées en pointe, lisses, minces, d'un vert jaunâtre et rougeâtre, portées sur de longues queues. Les fleurs sont d'un rouge très-vif, et naissent avant les feuilles : il leur succède des gousses rondes, bosselées, qui contiennent plusieurs graines en forme de fève, arrondies, couvertes d'une pelli-

cule rouge foncé; elles renferment une substance blanchâtre, farineuse, un peu amère. Il croît également par-tout. On s'en sert pour faire des entourages.

Bois de lance franc.

C'est un arbre d'une moyenne grandeur, qui croît dans les endroits pierreux. Sa tige est droite, longue, peu grosse; l'écorce d'un roux cendré, un peu crevassée; son bois blanc, flexible, et coriace; ses feuilles fermes, unies, pointues, sans dentelure, larges d'un pouce, longues d'environ trois pouces, d'un vert noirâtre. Il porte une petite fleur blanche qui devient un fruit triangulaire, arrondi, d'abord vert, ensuite violet, et enfin noirâtre. On le trouve dans les mornes; il est employé pour faire des chaises, des échelles, et d'autres meubles semblables.

Mancenillier.

C'est un arbre d'une moyenne grosseur : son écorce est grisâtre, lisse, épaisse, remplie d'une sève laiteuse très-caustique. On dit que les Indiens s'en servent pour empoisonner leurs flèches. Son bois est dur, compacte, parsemé de veines grisâtres et noirâtres; ses feuilles presque rondes, d'environ deux pouces de diamètre, crénelées dans leur contour, arrondies par la base, pointues au sommet, épaisses, d'un vert foncé, luisantes en dessus, pâles en dessous, et laiteuses.

Ses fleurs sont des chatons qui croissent le long d'une tige; par bouquet; son fruit est sphérique, d'un vert jaunâtre et rougeâtre, d'une odeur suave, de la grosseur d'une pomme d'api. La chair de ce fruit est spongieuse, d'un goût fade, très-caustique, et brûlante.

On distingue deux sortes de mancenillier : celui de montagne, et celui du bord de la mer. On fait avec son bois de très-beaux meubles. La seule précaution à prendre lorsqu'on le travaille vert, c'est de se masquer le visage, de crainte que la sève ne rejaillisse dans les yeux, et ne les endommage : le suc du corps de cet arbre, celui de ses feuilles, et de ses fruits, est un poison fort violent.

Mapou.

Le mapou, ou autrement fromager, est un des plus grands et des plus gros arbres qui se voient aux Antilles. Ses racines sont grosses, traçantes, s'élèvent hors de terre, et forment comme des appuis ou arcs-boutans autour de la tige; son tronc droit, gonflé dans le milieu; son écorce grise, armée de gros aiguillons qui sont ligneux, droits, fort faciles à détacher; le bois est blanc, tendre, pliant, poreux, et fibreux; ses branches s'étendent au loin, et forment un bel ombrage; elles sont droites, opposées les unes aux autres; ses feuilles, découpées en trois parties, sont minces, d'un vert clair quand elles sont jeunes, et d'un

vert sombre lorsqu'elles vieillissent. Ses fleurs sont blanches, et son fruit est oblong, pointu vers la base, plus gros, et obtus au sommet. Cet arbre se multiplie, ou de bouture, ou de graine; il vient dans les plaines et dans les mornes. Son tronc sert à faire des canots et des pirogues.

Bois marbré.

Le bois marbré, ou autrement appelé de Féroles, est un arbrisseau dont les tiges ne s'élèvent guères. Elles sont couvertes d'une écorce mince, membraneuse, et blanchâtre; le bois est dur, très-pesant, lisse, blanc, rempli de veines jaunâtres et brunes; ses feuilles oblongues, pointues par les deux bouts, sans dentelure, très-veinées, d'un vert foncé, luisant en dessus, et pâle en dessous. Cet arbrisseau, dit-on, a été trouvé, pour la première fois, dans une habitation de M. de Féroles, Gouverneur de Cayenne : c'est d'où lui vient son nom de bois de Féroles. On s'en sert pour faire de très beaux meubles.

Palmiste.

On distingue, à Saint-Domingue, cinq espèces de palmistes, savoir : palmiste franc, palmiste à chapelet ou à crocro, palmiste épineux, palmiste à huile, et palmiste à vin. Le franc se trouve en plaine : les autres ne croissent que dans les mornes. Les feuilles servent à couvrir les cases; on en fait

aussi des corbeilles, des nattes, des balais, et quantité d'autres ouvrages. On mange le sommet de la tige, qui se nomme chou palmiste. Son bois est employé dans les bâtimens; il dure long-temps, pourvu qu'il ait été coupé dans sa maturité, et qu'on le place à l'abri de la pluie.

Bois rouge.

C'est un grand arbre dont on distingue plusieurs espèces, qui diffèrent entr'elles, tantôt par les fleurs, tantôt par les feuilles. A St-Domingue, dans le quartier de Léogane, au bord de la mer, il en croît une espèce fort commune, qui s'élève environ à vingt pieds. Son bois est lisse, grisâtre, dur, pesant, massif; ses feuilles ont six à sept pouces de longueur, et environ deux pouces de largeur; elles sont d'un vert gai en dessus, et clair en dessous. Sa fleur devient une baie spérique de quatre lignes de diamètre, remplie d'une pulpe molle, mince, charnue, d'une odeur aromatique, d'un goût fade. Le bois de cet arbre est employé dans les ouvrages de menuiserie.

Bois de soie.

Le bois de soie, ou autrement ramier, ressemble assez au charme. Son écorce est épaisse de près d'un demi-pouce, blanche, et toute hachée; le bois est gris; il a le fil long, tendre, et plein de sève; il est assez branchu, de belle apparence,

bien fourni de feuilles, qui approchent fort de celles du charme; elles sont tendres, douces, fines, et couvertes d'un petit duvet doux et fin comme de la soie : c'est de là qu'il tire son nom. Il n'est bon qu'à faire des douves pour les barriques, encore durent-elles peu. Les nègres s'en servent à Saint-Domingue pour faire leurs nasses pour la pêche.

Bois siffleux.

Le bois siffleux, autrement cotonnier de Mahot, est un arbre dont la tige est droite, d'une grandeur médiocre. Son écorce est d'un gris rougeâtre, mince, peu adhérente; son bois blanc, léger, tendre, et fendant; ses feuilles très-grandes, en forme de cœur, d'un beau vert en dessus, pâle en dessous, et d'environ un pied de diamètre. Son fruit est cylindrique, de huit à neuf pouces de longueur sur un pouce et demi de diamètre. L'écorce de ce fruit est d'abord verte, ensuite rousse, et enfin jaune. Cet arbre se trouve au bord des rivières, dans les montagnes, et dans les terrains frais. Son écorce sert à faire des cordes. On emploie son bois au lieu de liège pour soutenir sur l'eau les filets de pêche.

Tavernon.

Le tavernon, autrement appelé bois arada, bois piquant. Son tronc est fort élevé, droit, gros, très-branchu au sommet; son écorce est sillonnée,

écailleuse, rousse, épaisse, et facile à séparer du bois; le bois est compacte, jaunâtre; les feuilles luisantes, lisses, ovales, pointues au sommet, d'un vert gai, de trois à quatre pouces de longueur, d'un pouce et demi dans leur plus grande largeur; elles croissent par bouquet. Ses fleurs sont blanches, son fruit a la forme du citron. Cet arbre croît dans les mornes : son écorce pourroit être employée pour teindre en jaune; son bois est recherché dans les ouvrages de charpente, sur-tout pour les moulins; il a, sur le bois d'acajou, l'avantage d'être moins pesant et moins sujet à se fendre, lorsqu'on le met en œuvre.

Telle est l'exacte description de la qualité et de la propriété des bois qui se trouvent aux Antilles, et particulièrement dans l'île de Saint-Domingue.

CHAPITRE V.

QUALITÉS DES TERRES; PLANTATIONS ET CULTURE QUI LEUR CONVIENNENT.

COMME il importe beaucoup aux cultivateurs de Saint-Domingue, et particulièrement à ceux qui se disposent à établir leurs possessions en sucrerie, l'établissement le plus conséquent et le plus dispendieux des Colonies, de bien connoître la manière la plus avantageuse de les exploiter, je tracerai, en faisant connoître les diverses qualités des terres, la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard de la plantation des cannes à sucre, pour ne point faire de fausses spéculations, ni de mauvaises entreprises.

ARTICLE PREMIER.

Terres neuves.

Le sol de Saint-Domingue est varié; mais cette variation se trouve à peu près la même dans tous les quartiers de la Colonie; il faut donc connoître les différentes espèces de terres, et savoir de quelle manière il convient de les travailler. Dans les terres neuves, en général, il faut observer plus de distance entre les rangs de cannes, que dans

celles qui ont déjà travaillé; parce que ces terres étant trop vigoureuses, elles produiroient de très-grosses touffes, qui, par la trop grande multitude de jets, se priveroient de l'air nécessaire à la végétation et à leur maturité.

ARTICLE II.

Terres froides et marécageuses.

Il faut égoutter ces terres en y pratiquant des rigoles, ou des fossés, pour donner issue à l'eau. Il est très-intéressant sur-tout que la plantation soit disposée de manière que les rangs de cannes soient alignés à la brise, et en observant une assez grande distance entr'eux, pour que l'air et le soleil puissent y pénétrer, autrement la trop grande fraîcheur de la terre ne produiroit que des cannes vertes, effilées, sans consistance, et chargées de phlegme qui ne rendroit la fabrique que plus difficile, elles ne donneroient qu'un suc aqueux, peu sucré, aussi difficile à cuire qu'à conserver. Si la terre étoit neuve, la fabrique en seroit aussi mal aisée, et il n'y auroit de différence que dans la hauteur, grosseur, et multitude des cannes, par rapport à la végétation qui seroit plus active. Il faut donc, pour réussir dans ces terres, éviter les grandes pluies lorsqu'on les plante en cannes.

Dans les endroits bas, la dégradation étant à craindre,

craindre, on doit, pour l'éviter, incliner le plant et le couvrir d'une terre aussi légère qu'il est possible de l'avoir, ou de la préparer; remplir tout à fait les trous de peur que le plant ne pourrisse, s'il venoit en trop grande quantité. Il faut beaucoup d'attention, lorsqu'on veut égoutter un terrain. Il arrive souvent qu'on le dessèche trop, le remède alors est pire que le mal; il s'agit donc de bien connoître le fond de la terre, et jusqu'à quel point elle a besoin d'être égouttée.

ARTICLE III.

Terres fortes.

Dans les terres fortes il faut écarter un peu les rangs de cannes, pour que l'air et le soleil puissent les pénétrer, et les mûrir; sans quoi l'eau, qui ne s'en échappe que difficilement, demeurant dans le corps de la canne, la pénètreroit et ne permettroit pas aux sels de se former. Dans ces terres, les trous doivent être un peu plus profonds et plus larges, faits à petits coups de houe, et quelque temps avant que de planter, afin que les pluies qui l'imbibent, et les rayons du soleil qui la frappent, puissent la fondre, et que les racines chevelues de la canne s'étendent facilement.

Ces terres produisent d'assez belles cannes, mais la liqueur qui en sort en abondance est malaisée à fabriquer par rapport à la petitesse de son

grain ; ainsi, pour en tirer avantage, il faut les couper un peu plus tard que les autres.

ARTICLE IV.

Terres légères.

Lorsque les terres légères ont été travaillées pendant quelque temps, on peut mettre moins de distance entre les rangs de cannes, afin de leur procurer une fraîcheur qu'elles n'auroient pas si on les écartoit trop. Ces terres brûlées et desséchées n'ont plus cette même vigueur qui faisoit promptement, et en grande quantité, pousser les cannes, dont les feuilles larges et longues, donnant de l'ombre à leurs souches, les préservoient de la trop grande ardeur du soleil, et les tenoient toujours fraîches.

Ces terres légères sont aisément emportées par les eaux pluviales, sur-tout lorsqu'il y a une pente dans le terrain. Il ne faut point en ôter les feuilles mortes, et qu'on nomme paille, ni les brûler, il est au contraire important de les y laisser pourrir. Ces feuilles, dans cet état, empêchent que la terre ne se dégrade, elles communiqueront de la fraîcheur, et fourniront de nouveaux sels en servant d'engrais.

Il faut ouvrir les trous un peu profonds, y mettre la quantité de plant convenable à la vigueur du terrain ; ne le point trop couvrir, et ne

remplir les trous qu'à mesure qu'on est certain du succès du plant, en aplanissant parfaitement les terres. Par cette manière de travailler on aura de bonnes cannes, et on ne risquera pas de faire venir une trop grande quantité de jets qui, recevant tous ensemble leur nourriture d'une seule et même souche, pousseroient confusément, se priveroient mutuellement d'air, et ne seroient que des rotins, ou cannes avortées, dont les nœuds fort serrés rendroient peu de sucre, qui pourroit cependant être bon.

La qualité de ces terres est de donner un sucre fort grené, assez aisé à fabriquer, mais plus difficile à blanchir que dans les terres fortes. C'est pourquoi il en faut diviser le grain, en mettant un peu d'eau dedans lorsqu'on le fabrique, sinon la liqueur, autrement le vesou, cuiroit trop promptement. L'évaporation ne se feroit pas, et le peu d'écume sortant, emporteroit avec elle beaucoup de sucre, sans clarifier parfaitement la liqueur.

ARTICLE V.

Terres sablonneuses.

Un terrain sablonneux ne peut conserver l'eau aussi long-temps qu'un terrain gras, parce qu'il ne renferme point de ces sucs savonneux et mucilagineux qui arrêtent et retiennent l'eau; il s'ensuit qu'une terre sablonneuse manque souvent d'une

quantité suffisante d'humidité pour la nourriture des plantes, parce qu'elle est fort susceptible de chaleur et qu'elle la garde long-temps.

Le sable arrosé par les pluies n'augmente point de volume, au lieu qu'une terre grasse enfle beaucoup; effet qui provient de la fermentation intérieure qui s'opère dans les particules de la terre. Dans le sable il n'y a point de particules, et fort peu dans les terrains sablonneux, qui soient susceptibles de fermentation; c'est pourquoi ils manquent de particules nutritives, et bien loin d'augmenter de volume, ils diminuent, lorsqu'ils sont imbibés, par la raison que l'eau, qui agit sur les particules de sable, les arrange d'une manière plus régulière, bouche les interstices, et diminue par conséquent le volume.

Les deux défauts des terrains sablonneux sont que l'eau passe trop aisément au travers, et qu'ils contiennent trop peu de parties nutritives. Il est difficile de trouver des méthodes qui remédient à ces deux inconvéniens.

L'argile, à la vérité, retiendra l'eau; mais elle fournira très-peu de nourriture. Pour y remédier, je ne connois rien de mieux que de fumer ces terres. Le fumier contenant en lui-même une partie d'huile, retiendra l'eau, deviendra compacte, et formera un sol nourricier pour les plantes qu'on jugera à propos d'y mettre.

L'action du feu est très-nuisible aux terres sa-

blonneuses et légères : elle les dessècheroit trop, et porteroit un grand préjudice aux souches qu'elle pénètreroit facilement au travers de ces terres poreuses. C'est pourquoi plusieurs habitans ont l'attention, lorsqu'ils replantent dans ces sortes de terres, de laisser le superflu des pailles, qui engraissent encore mieux, en se pourrissant, que les cendres, et de planter entre les premiers alignemens. Ils en sont quittes, aux premières sarclaisons, pour faire couper les rejetons qui poussent des vieilles souches. Par ce moyen, ils soutiennent les bonnes terres que les pluies entraîneroient, et les engraissent de la pourriture de ces mêmes souches, qui en soutiennent la bonne qualité.

ARTICLE VI.

Terres en mornes.

Dans les terres en mornes, ou élevées, il faut planter un peu profondément, pour avoir de bonnes souches. Il faut aussi employer du plant très-frais, et remplir les trous le plus exactement possible, pour que les pluies n'entraînent point les terres. Il n'y faut jamais brûler les pailles, tant pour conserver une certaine fraîcheur à la terre, que pour l'empêcher de se dégrader. Il est nécessaire de couper la canne le plus bas qu'on pourra, afin d'avoir de beaux rejetons, et il faut, en sarclant, rapprocher la paille des souches,

pour les garantir de la grande chaleur ; et c'est pour cette raison qu'il convient de planter plus serré que dans les endroits plats. Les cannes qui viennent dans ces terres, font, pour l'ordinaire, de beau sucre, parce que les pluies leur apportent le limon des terres plus élevées.

ARTICLE VII.

Terres maigres et usées.

Lorsque les terres sont maigres et usées, il faut les relever, c'est-à-dire les changer de plantation, pour que les sels qui sont apportés par l'air, ne soient point enlevés par le soleil qui, pompant l'humidité propre à les faire pénétrer dans les pores, facilite leur exaltation

La patate est excellente pour rétablir une terre usée, parce qu'on est obligé de la fouiller pour planter et pour récolter ; ce qui la dispose à recevoir le plant. Elle retient mieux les sels, parce que la moindre pluie ou rosée qui tombe sur la feuille, la fait obéir, et se répand sur la terre ; ce qui l'engraisse. Les moindres rayons du soleil la relèvent ; et servant, pour ainsi dire, de parasol à cette terre, elle empêche que les sels essentiels ne s'exaltent.

Voilà la manière de travailler les différentes qualités de terres à Saint-Domingue. Je vais maintenant parler des diverses espèces d'habita-

tions qui existent dans cette Colonie, et que l'on distingue par le nom de leur culture.

La première se nomme sucrerie : c'est la plus considérable et la plus dispendieuse. La seconde s'appelle indigoterie : la troisième caféyère, ou cafeterie : et la quatrième cotonnerie. J'indiquerai le plus clairement qu'il me sera possible, la manière de les cultiver, ainsi que les diverses opérations qu'il faut faire pour parvenir à rendre leurs productions commerçables.

CHAPITRE VI.

SUCRERIE.

Première habitation.

L'ÉTABLISSEMENT le plus important dans les Colonies est celui que l'on destine à produire des cannes à sucre ; car il faut des fonds considérables pour former une sucrerie un peu intéressante. On choisit pour cet effet la situation de terrain la plus avantageuse, ainsi que la meilleure terre, qui est ordinairement estimée sur le pied de mille écus le carreau, qui contient cent pas carrés : le pas est de trois pieds et demi.

Cet établissement ne peut être mis en activité qu'à force de bras ; c'est pourquoi il faut, pour l'exploitation annuelle d'une habitation de cent et quelques carreaux, un atelier composé de cent cinquante à deux cens nègres. Il faut aussi un nombre suffisant de mulets et des bœufs, pour pouvoir faire aisément, et sans interruption, les charrois.

Les bâtimens nécessaires sur ces sortes d'habitions, sont la sucrerie, la purgerie, l'étuve, la guildive, le moulin, soit à eau, soit à bêtes, les magasins, etc : ils coûtent fort cher, tant pour les matériaux que pour la main-d'œuvre. Les

autres objets de détail, qui sont des cabrouets, des tombereaux, du merrain, du feuillart, des chaudières à sucre, des clous, du cordage, des platines, des culs d'œufs, des dents de rôles, des pots et formes, ainsi que des houes et des serpes, coûtent aussi fort cher. A l'égard de la distribution des jardins, la position des établissemens, ainsi que l'administration de cette manufacture, cela dépend de l'intelligence de celui qui est chargé de la conduite des travaux.

On doit voir que l'établissement d'une manufacture remplie de machines compliquées, une fabrication délicate, une exploitation difficile, une manutention détaillée et économique, la discipline d'un atelier nombreux, l'emploi calculé des forces, ainsi que la prévoyance des évènemens, sont des choses absolument nécessaires à l'entreprise et à la conduite d'une sucrerie, qui ne supposent ni défaut de courage, ni défaut d'habileté dans la personne chargée de la conduire.

CHAPITRE VII.

CULTURE DE LA CANNE A SUCRE.

LA canne à sucre ressemble beaucoup au roseau : sa racine est chevelue, genouillée, grisâtre, succulente. Elle produit plusieurs tiges qui ont ordinairement huit ou dix pieds de hauteur, et un pouce et demi de diamètre : elles sont lisses, luisantes, jaunâtres, pesantes, cassantes, divisées par plusieurs nœuds, qui sont éloignés les uns des autres de deux à trois pouces. Elles renferment une substance moelleuse, blanchâtre, et pleine de suc. Ces nœuds deviennent le principe des feuilles. On voit d'abord paroître un bouton allongé, d'un brun rougeâtre, qui peu à peu se dilate, verdit, et devient une feuille longue de trois à quatre pieds, droite, pointue, étroite, d'un verd jaunâtre, cannelée dans sa longueur, alternativement posée, embrassant la tige par sa base, armée sur les côtés de petites dents imperceptibles.

Il arrive quelquefois que les cannes, ayant atteint onze à douze mois, poussent, à leur sommet, un jet de sept à huit pieds de hauteur, et de cinq à six lignes de diamètre, lisse, sans nœuds, qu'on appelle flèche. Ce jet porte une panicule, longue d'environ deux pieds, divisée

en plusieurs épis noueux, fragiles, composés de plusieurs petites fleurs blanchâtres, dans lesquelles on distingue trois étamines. L'embryon est allongé, et porte deux styles; à ces fleurs succèdent quelquefois (car elles sont souvent stériles) des semences oblongues, pointues. Une même tige ne fleurit et ne flèche jamais deux fois. La canne une fois plantée, n'exige d'autre soin que la sarclaison, dans les six premiers mois. Il en faut dix-huit pour qu'elle parvienne à sa maturité. On la coupe, et la souche donne de nouvelles cannes, bonnes à couper au bout de quinze mois.

ARTICLE PREMIER.

Plantation des Cannes.

Le temps le plus convenable pour planter les cannes, est la saison la plus prochaine des pluies; et s'il tombe de l'eau après que le plant est en terre, il ne tardera pas à sortir de chaque plant des jets plus ou moins nourris, suivant qu'il est noueux et vigoureux. Le meilleur plant est celui de grandes cannes, en ce que l'écorce étant plus tendre, la végétation en est plus active.

ARTICLE II.

Sarclaisons.

Les sarclaisons doivent se faire le plus exac-

tement possible, sitôt, et même avant que l'herbe porte graine. Il faut l'arracher, et la bien secouer, pour faire tomber toute la terre qui tient aux racines. S'il se rencontre quelques vieilles souches, il faut pareillement les arracher, les écraser avec la tête de la houe, et les éparpiller par-tout, en remuant bien la terre, et en en remplissant les trous, afin que le terrain soit parfaitement uni. On évitera par ce moyen tous les animaux dévastateurs, parce que ne trouvant aucun refuge dans les grandes pluies, ils périront infailliblement. On doit aussi faire épailler, le plus nettement possible, les cannes, tant pour leur donner de l'air, que pour les débarrasser des insectes qui, en se multipliant autour d'elles, en arrêtent la sève, et font périr le jet.

Les sarclaisons ne servent pas seulement pour détruire les mauvaises herbes, mais encore à remuer la terre et à l'ouvrir, afin de la disposer à recevoir les sels propres à la végétation.

Les pièces de cannes sont ordinairement de trois à quatre carreaux de terre : cette quantité suffit pour être exploitée facilement. Il faut mettre une distance assez considérable entr'elles, pour que les voitures puissent aisément passer dans les lisières, et pour que le feu, en cas d'évènement, ne se communique pas d'une pièce à l'autre ; ce qui pourroit alors causer un incendie

BIBLIOTHÈQUE

général sur l'habitation. Ce n'est qu'après le second rejeton, qu'on dessouche la pièce de cannes, et qu'on y fait les trous nécessaires à recevoir de nouveaux plants.

Il faut aussi que les pièces de cannes soient plantées à un intervalle de temps raisonné les unes des autres, pour qu'elles ne mûrissent pas toutes ensemble, et afin d'avoir la facilité de suivre, sans perte ni retard, la *roulaison*; c'est-à-dire la fabrication du sucre.

C'est après la première sarclaison que l'on recouvre les pièces de cannes, pour y faire remettre du plant dans les trous où il a péri. Le carreau de bonne terre donne quelquefois douze, quinze, et même jusqu'à dix-huit milliers de sucre brut.

ARTICLE III.

Coupes des Cannes.

Pour tirer le plus grand avantage des cannes, il faut les couper en bonne saison, et lorsqu'elles sont à leur degré de maturité; ce qui se connoît à la couleur, qui doit être jaune à la tige, et celle-ci lisse et cassante, et aux feuilles qui doivent être rouges dans le bout. La canne est alors pesante à la main; ce qui prouve qu'elle est pleine: la moelle doit être grise, gluante, et très-douce.

On entend par bonne saison, la primeur: cette primeur commence en janvier, jusqu'en juillet.

Le sucre qui se fabrique, durant ce temps, se nomme sucre de primeur : c'est le plus beau et le plus facile à fabriquer. Celui que l'on fait, depuis juillet jusqu'en octobre, est appellé sucre de l'arrière-saison : il est moins beau que le premier. Sa fabrique est quelquefois difficile, en conséquence des différentes variétés occasionnées par le flegme qui, règnant plus ou moins dans la canne, donne plus ou moins de peine à sa fabrication, pour parvenir au point parfait de l'enivrage.

Cette règle pourtant n'est pas générale; car ce n'est que de la bonne qualité du terroir que dépend la production. C'est au mois de novembre que les sels nutritifs de la terre sont dans leur plus grande végétation. Les cannes alors reçoivent plus d'agitation.

On doit se préparer, pendant ce temps, à mettre tout en état pour la coupe prochaine; et s'il arrive que l'on coupe alors des cannes, ce ne peut être que la nécessité du plant qui y oblige.

Lorsqu'on met la serpe dans une pièce de cannes pour les couper, il faut toujours faire commencer par un des bouts le plus près de la lisière, pour la facilité des voitures. Les nègres, désignés pour la coupe, se rangent sur une seule ligne, et suivent en direction cette même ligne jusqu'à l'extrémité de la pièce, pour reprendre une pareille ligne, et continuer ainsi en zigzag jus-

qu'à la fin de la pièce ; c'est ce qu'on nomme courir une chasse.

Il faut que les nègres coupent les cannes très-près de terre, et dans leurs souches même, pour avoir de beaux rejettons ; ils ne doivent point, par conséquent, laisser de nœuds, parce que la canne ne recevant aucune nourriture directement de la souche, ne peut plus rien produire que d'avorté.

Les nègres commencent par couper, avec leur serpe, la tête des tiges à trois ou quatre pouces de la naissance des feuilles ; ils les coupent ensuite au pied, le plus près de terre qu'il est possible, et les divisent en deux ou trois parties, suivant leur longueur, de manière que chaque tronçon ait environ trois pieds ; d'autres nègres les ramassent, en font des paquets qu'ils amarrent avec la tête des cannes, et ils les chargent sur des cabrouets, qui les portent au moulin pour en exprimer le jus, le suc, le vin, ou le vesou ; tous ces termes sont synonymes.

Il ne faut point laisser entrer les cabrouets dans les pièces de cannes, lorsqu'on veut conserver les souches pour une nouvelle coupe : les roues en écrasent plusieurs, et retardent la végétation ; leurs vestiges se remarquent toujours, et l'on distingue sans peine dans une pièce de rejetons, les routes que se sont frayées les cabrouets. Un habitant, qui entend ses intérêts, doit faire porter les paquets de cannes au bord de la lisière ; cette opé-

ration ne retarde point l'exploitation, quand elle est exécutée avec intelligence.

ARTICLE IV.

Moulins.

Les moulins sont les principaux instrumens des sucreries. Il y en a deux sortes, les moulins à bêtes et les moulins à eau. Ces premiers moulins tournent toujours horizontalement; mais dans les moulins à eau, la roue horizontale reçoit son mouvement d'une roue perpendiculaire, dont la circonférence est présentée au courant de l'eau, et qui tourne de droite à gauche, si l'eau frappe le sommet de la roue, et de gauche à droite, si elle est tangente à la partie inférieure.

Pour parvenir à la construction d'un moulin à eau, il faut avoir la libre dispositition d'une quantité d'eau suffisante, que j'estime à quarante-cinq ou cinquante pouces courans, administrée sur le sommet de la roue, et à soixante-dix quand on ne peut la mettre que par dessous.

Sans entrer ici dans le détail des différentes parties qui composent un moulin, ni des différences qui se trouvent entr'eux, il suffira de dire que, par le moyen de cette machine, l'on fait tourner sur leur pivot trois gros tambours de fer fondu, placés sur une même ligne, quelquefois horizontalement, mais communément verticalement. Ils ont environ un pouce et demi d'épaisseur, dix-

huit

huit à vingt pouces de hauteur, et quinze à dix-huit pouces de diamètre en dedans ; le vide est rempli par un rouleau de bois dur, qu'on garnit de fer, ou de coins de fer, d'espace en espace, ensorte que le tambour fasse corps avec le rouleau, et qu'ils tournent tous deux ensemble. Le tambour du milieu s'appelle le grand rôle, et on donne le nom de petits rôles à ceux qui sont à ses côtés ; c'est qu'autrefois le tambour du milieu surpassoit les autres en grosseur ; mais ils sont égaux aujourd'hui.

Les trois rouleaux sont garnis en haut de dents qui s'engrènent les unes dans les autres, de façon que le grand rôle ne peut tourner sur son pivot sans faire tourner les deux autres qui l'accompagnent, mais dans un sens contraire ; c'est-à-dire que, si le grand rôle tourne de gauche à droite, les deux petits tourneront de droite à gauche. Une négresse présente les cannes entre le grand rôle et un des deux petits rôles, ce qui s'appelle donner à manger au moulin ; et quoiqu'ils soient si peu éloignés l'un de l'autre qu'un écu ne peut y passer sans être aplati, dès que les cannes sont au point de leur jonction, les rôles les attirent et les compriment si fortement, qu'ils en expriment tout le jus qu'elles contenoient ; une autre négresse les fait repasser de l'autre côté, entre le grand rôle et le troisième rôle, et les cannes achèvent de rendre le reste du suc qu'elles pourroient encore avoir.

Les cannes ainsi pressées se nomment bagasses; Des nègres prennent ces bagasses, ils les étalent en dehors du moulin pour les faire sécher; et lorsqu'elles sont bien séchées ils les lient en paquets pour les porter en réserve aux cases à bagasse, attendu que ce sont elles qui servent, pendant tout le temps de la roulaison, d'approvisionnement pour alimenter le feu des fourneaux; car on ne se sert point ordinairement de bois pour les chauffer.

Il convient, avant de mettre la canne au moulin, de le visiter avec la plus grande attention, pour éviter les évènemens; il est nécessaire de le graisser et de le savonner, afin de donner plus de jeu au mouvement. Il faut que les rôles soient bien d'à-plomb, et qu'ils soient bien serrés, ou desserrés selon le besoin.

On changera aussi les platines et les culs d'œufs s'ils sont usés; on examinera les rôles et le rouage, pour voir s'il ne manque point de dents, et si elles engrènent bien les unes dans les autres; il faut aussi avoir soin de faire laver et nettoyer la table du moulin, et de faire boucher les trous, ou les fentes, s'il y en a, avec des plaques de plomb et du suif, pour empêcher que le vin de cannes ne se perde; on fera mettre sous la gouttière de la table du moulin un panier, pour recevoir les ordures qui pourroient passer avec la liqueur, et qui se rendroient au canot à vesou;

on mettra aussi, de distance en distance, des grillages dans la dalle qui conduit le vin à la sucrerie, pour que les ordures qui auroient pu passer par dessus le panier, trouvent de nouveaux obstacles à leur échappement.

Si le moulin est à eau, il faut veiller à ce que les nègres ne donnent que la quantité d'eau suffisante, pour que le mouvement de rotation ne soit point trop violent; si c'est un moulin à bêtes, il faut pareillement veiller à ce que le nègre moulinier ne se serve point des mêmes animaux qui doivent être changés de quart en quart; ce qui arrive souvent lorsque ceux qui doivent les relever, ne sont pas pris à temps dans les savanes. Le commandeur, pour l'empêcher, aura soin de faire mettre, dans le parc voisin du moulin, pendant le quart roulant, les mulets destinés au quart suivant; et il leur fera donner à manger des têtes de cannes, ainsi que les écumes du sucre.

Comme le service de la roulaison se fait nuit et jour, le commandeur, chargé du quart de la nuit, doit être surveillant à ce que les nègres ne s'endorment point; il faut qu'il contraigne les négresses, qui passent les cannes au moulin, à chanter pendant leur travail; car si elles s'endormoient elles courroient les risques d'avoir les mains saisies par les rôles, et on ne pourroit les arracher à une mort inévitable qu'en coupant, à l'instant, le membre saisi.

Il faut aussi qu'il ait l'œil sur les nègres sucriers, afin qu'ils ne s'endorment point sur les chaudières bouillantes, dans lesquelles ils tomberoient; qu'il visite de temps en temps les cases à bagasse, pour que les nègres, destinés à la transporter aux fourneaux, ne laissent pas manquer le chauffage, et pour qu'ils n'y fument pas, de peur de les incendier. Ces précautions empêcheront une infinité de malheurs dont on a vu de tristes exemples.

ARTICLE V.

Équipage.

On entend par équipage, le fourneau et les chaudières montées sur leur berceau; cet équipage est placé dans une grande salle que l'on nomme sucrerie, et qui est voisine du moulin.

Le berceau est construit en mâçonnerie, revêtue de briques. Le mâçon doit porter toute son attention lorsqu'il monte un équipage, parce que c'est du plus ou moins d'intelligence et d'expérience, dans cette construction, que dépend la sûreté des chaudières; car si le berceau étoit mal fait, et s'il n'avoit pas la force convenable au poids qu'il doit porter, il s'écrouleroit et occasioneroit beaucoup de retard.

Le fond du fourneau est garni, de distance en distance, de grosses barres de fer, sur lesquelles

se consument les paquets de bagasse qu'on y met, et il y a au dessous une distance suffisante pour recevoir les cendres que l'on ôte tous les jours.

Ce fourneau est commun à toutes les chaudières, il les fait bouillir à feu de réverbère. Il est formé d'un canal dont l'ouverture est en dehors de la sucrerie, pratiqué dans la muraille, presque vis-à-vis de la dernière chaudière, et terminé par une cheminée placée un peu au dessus de la grande chaudière. L'ouverture de la cheminée, qui communique au canal, doit être aussi large que celle de l'entrée, et cette dernière doit être tournée au vent de brise. Les chaudières sont enchâssées dans la voûte du fourneau, à des distances égales, cependant presque contiguës les unes aux autres. Les chaudières diminuent de grandeur, proportionnellement, depuis la première jusqu'à la dernière.

On chauffe ces chaudières avec un feu clair et continuel, qu'on entretient avec les pailles de cannes, et avec la bagasse bien sèche. Cette construction de fourneau procure aux chaudières un feu vif, qui perd insensiblement de sa force en montant au canal pour sortir de la cheminée. Cependant comme la longueur du canal pour cinq chaudières, contribue à diminuer la vivacité du feu, ce qui fait que la première chaudière ne bout point, et que le vin de canne n'est souvent qu'échauffé, quand il faut le transvaser dans la seconde

chaudière, quelques habitans de St.-Domingue ont imaginé de partager le canal en deux; de faire deux fourneaux, et une cheminée à chaque extrémité; par ce moyen les chaudières bouillent aussi vite, et aussi fort qu'on le juge à propos.

L'équipage est composé de cinq chaudières de fer, que l'on distingue les unes des autres par leurs différens noms, et leurs diflérentes grandeurs; la première se nomme la *grande*, la seconde la *propre*, la troisième le *flambeau*, la quatrième le *sirop*, et la cinquième la *batterie*. C'est dans la grande que le vin de cannes s'écoule du bac à vesou; on y enivre aussi la liqueur avant qu'elle ne chauffe, et on la transverse successivement, après l'avoir passée par un blanchet, (morceau de drap blanc bien foulé) dans la propre, et de la propre dans les autres chaudières. lorsque le vesou est en ébullition; on peut alors remarquer à sa couleur s'il est parfaitement enivré.

La propre et le flambeau se nomment ainsi, parce que le vesou ayant été dégagé, dans la grande, de ses plus grossières écumes, il en est plus clair et moins embarrassé; c'est alors que le versant dans la chaudière, appellée sirop, il ne lui reste que très-peu de corps étrangers; et le grain de sucre étant plus libre et plus développé, il se rapproche plus facilement pour s'incorporer. A l'égard de la batterie, c'est dans cette dernière chaudière que le sucre prend une consistance so-

BIBLIOTHÈQUE

lide, et se forme entièrement; il faut être alors très-surveillant au degré de cuisson qui doit être porté à un juste point de perfection.

Auprès de la batterie est une autre chaudière, nommée *rafraîchissoir*, dans laquelle on verse le sucre de la batterie après qu'il est cuit; lorsque cette chaudière est pleine, et que le sucre s'y est un peu consolidé, on le transvase dans un canot de bois bien joint. Ce canot contient une ou deux barriques, et ne doit avoir qu'une médiocre profondeur, afin que le sucre s'y refroidisse plus promptement.

Lorsque ce canot est plein, et qu'il est en état d'être fouillé, on enforme le sucre un peu chaud dans la barrique, pour faciliter sa purgation. Il faut, avant de l'enformer, placer au fond de la barrique, dans des trous qui y sont faits exprès, quatre bâtons de cannes, afin que le sirop puisse s'échapper facilement par ce moyen, et pour qu'il ne reste plus dans la barrique que le sucre cristallisé. Les barriques sont placées de rang en rang dans la *purgerie*: elles sont posées sur des pièces de bois, appelées *limandes*, qui sont à peu de distance les unes des autres, pour que le sirop qui en découle puisse tomber sur un glacis, d'où il se rend dans un bassin, que l'on nomme *bac à sirop*; et c'est de ce sirop que l'on fait du tafia, par le moyen de la distillation.

Si les barriques ne purgeoient pas comme il faut, cela prouveroit que le sucre est mal fabriqué; ou si on ne leur donnoit pas le temps convenable à la purgation, alors le sucre se décomposeroit, et s'amalgameroit infailliblement avec le sirop, et ne seroit plus que de la melasse.

Une barrique, lorsqu'elle est foncée, pèse ordinairement quinze à dix-huit cents livres. Lorsque le sucre est d'une bonne qualité, quand il a été bien fabriqué, et qu'il a bien purgé dans la barrique, le grain est en beaucoup plus blanc, que lorsqu'il est enveloppé de sirop : les morceaux que l'on en détache sont durs, et en forme de cristaux. On peut même hardiment couper les cercles de la barrique, pour faire tomber les douves; la masse de sucre restera alors debout, sans s'écrouler : c'est ordinairement la preuve que les sucriers prennent plaisir à donner, lorsqu'ils veulent prouver la beauté et la bonté de leur sucre.

ARTICLE VI.

Le Sucre.

Le sucre se tire par expression de la canne, dont la liqueur est agréable au goût, par sa douceur, et plus ou moins suave, suivant la maturité de la canne, et la qualité du terrain qui l'a produite.

Cette liqueur, appelée vesou, ou vin de cannes,

porte avec elle un sel qui est le sucre même, qu'on fabrique par cristallisation, en l'exposant sur le feu; et ce vesou doit être clarifié avant que d'être cuit. Toutes les cannes sont plus ou moins chargées de flegme, sans lequel elles ne pourroient croître, ni même subsister; cependant si ce flegme n'étoit détruit en partie, par les rayons du soleil, qui pénètrent les cannes, et qui, en pompant sa trop grande humidité, le raccourcit au point qu'il arrête entièrement la végétation, et fait prendre de la consistance aux sels, qui, alors départis de cette eau, se rapprochent, et font corps, les cannes resteroient toujours vertes; et quoi qu'ayant atteint leur degré de hauteur et et grosseur, elles pousseroient de nouveaux jets, attendu que la fraîcheur empêcheroit la végétation de s'éteindre. Alors la grande quantité d'eau dans laquelle le sucre se trouveroit comme noyé, feroit que le grain ne se rapprocheroit pas pour faire corps; et, en le fabriquant, il ne s'en précipiteroit qu'une très-petite quantité, qui auroit beaucoup de peine à cristalliser, ne pouvant bien se réunir; ce qui ne feroit qu'un sucre mou, et sans consistance. Il faut, avant que d'exposer le vesou à l'action du feu, mettre dedans une lessive préparée, pour le dégager des corps étrangers qu'il peut contenir, et donner plus de facilité à la précipitation du grain.

ARTICLE VII.

Lessive.

La lessive sert à séparer les parties huileuses et visqueuses d'avec le grain du sucre, pour qu'il puisse se cristalliser. Il faut donc, pour dégager ce grain du flegme dans lequel il est enveloppé, exposer la liqueur sur le feu, afin d'en extraire l'eau, et de faire monter la graisse, ainsi que les corps hétérogènes au dessus des chaudières, et les enlever le plus promptement possible avec l'écumoire, et avant que cette liqueur bouille; sans quoi le tout s'amalgameroit, et cuiroit ensemble. C'est pourquoi on jettes ur le vesou, qui est dans la chaudière appelée *grande*, une lessive, faite de chaux vive, mêlée avec de la cendre.

Cette opération est très-bonne quand les cannes ne sont pas malaisées à fabriquer; c'est-à-dire lorsque le soleil a raccourci le flegme qui avoit servi à leur accroissement, et qu'il en reste une si petite quantité, que l'action du feu le sépare bientôt d'avec le grain du sucre qui s'est formé, et qui, ayant pris de la consistance dans le corps même de la canne, n'a point de peine à se précipiter par son propre poids.

Mais il n'en est pas de même lorsque les cannes ne sont pas assez mûres, ou qu'elles n'ont pas eu assez d'air pour raccourcir ce flegme. Le grain

du sucre qui n'a pas pu alors se bien former, reste entortillé, et cuit malgré la lessive, qui ne sert qu'à le rougir, et à lui donner une mauvaise qualité.

Afin de débarrasser le grain du sucre de ce flegme, qui empêche sa précipitation, on mettra dans le vesou une certaine quantité d'eau fraîche pour l'étendre : se trouvant alors dégagé par l'action du feu, il montera avec facilité sur la surface des chaudières, comme étant fort léger. La crasse du vesou y montera aussi, et formera une croûte, qu'on enlèvera promptement avec l'écumoire, sitôt que les chaudières frissonneront.

A l'égard de l'eau fraîche dont on se servira pour jetter dans le vesou, il faut veiller à ce qu'elle ne soit pas prise à la chute d'un endroit où l'on lave le linge; parce que les oranges, les citrons, et le savon, dont les négresses se servent pour blanchir, forment un dépôt au fond du lavoir, et qu'il s'en échappe toujours des parties huileuses et acides qui, mêlées à cette eau, nuiroient beaucoup à la fabrication du sucre.

Si les cannes étoient passées, c'est-à-dire trop vieilles, la végétation étant alors éteinte, le vesou s'aigriroit dans la canne, et, par son âcreté, rougiroit le grain du sucre. Pour tirer parti de ces cannes, il faut alors les mêler avec de bonnes cannes.

La lessive est faite de chaux et de cendre, qu'on

délaie dans le vin de cannes, qui prend alors une couleur de jaune blanc. On met deux livres de chaux et une livre de cendre, qu'on détrempe dans quinze ou vingt pintes de vesou. On peut cependant régler, par la qualité du vin de cannes, la lessive la plus convenable ; car s'il a une bonne odeur vineuse, et une couleur tirant sur l'œil de perdrix, on fait alors la lessive avec une chopine de cendre et un tiers de chaux.

S'il est clair et blanchâtre, il est vert et gras, ce qui arrive lorsque les cannes viennent d'un terrain trop aquatique, ou qu'elles ne sont pas assez mûres; on augmente alors la cendre et la chaux ; on prend une pinte de chacune.

S'il est noirâtre, épais, d'une odeur forte, tirant sur l'aigre, ce qui provient de ce que les cannes sont vieilles, et qu'elles sont venues dans des fonds marécageux, on met une pinte de cendre, une chopine de chaux, et de l'alun dans la lessive; on y ajoute aussi le suc de quelques plantes. Celles qu'on estime le plus, sont les cannes de Madère, ou marronnes, qui croissent au bord des Lagons, la liane à minguet, et l'écorce du bois d'orme. Cette lessive fait considérablement écumer le vin de cannes, en sépare les impuretés, et suffit pour fixer les parties salines. On exclut la cendre en substance ; on n'en prend qu'une lessive claire, qui suffit pour débarrasser le sucre des parties étrangères qui le gâteroient.

Lorsque le vesou s'éclaircit, on peut encore, s'il est nécessaire, l'envirer, ou lessiver (ce qui est synonyme) avec de l'eau de chaux; parce qu'ayant déjà jeté beaucoup d'écume, il est débarrassé d'une partie, et la chaux fait mieux son effet.

La chaux agit sur le grain du sucre, en ce que l'acide du vesou étant échauffé, il s'étend, se développe, et, par sa chaleur, donne lieu aux corpuscules ignés de se combattre avec l'alkali de la chaux, qui, en se choquant, et en s'accrochant, divisent les parties huileuses et grossières d'avec le grain du sucre, qui, comme sel fixe, se précipite au fond de la chaudière par son poids; et les parties visqueuses sont chassées par le bouillon sur le bord des chaudières.

Si la quantité, ou plutôt la force de la chaux, n'est pas suffisante pour séparer les parties nuisibles à la cristallisation, il arrive que la partie à dissoudre, manquant de dissolvant, demeure coagulée au fond la chaudière, et ne peut s'en séparer : elle cuit par conséquent avec le sucre, et forme des cases, qui obligent de vider promptement la chaudière pour y mettre le feu, afin de les brûler. Si, au contraire, on met trop de chaux, ou que sa qualité soit trop mordante, il s'ensuit alors que ses pointes acides et tranchantes ne rencontrant rien qui les émousse, elles agissent sur le grain du sucre; elles le rougissent et le rendent défectueux.

ARTICLE VIII.

Point parfait de l'enivrage, ou lessive.

1°. Il faut que le vesou soit d'une couleur de citron un peu claire.

2°. Les écumes qu'il rend, doivent être d'un beau gris. Il faut qu'elles forment une croûte sur toute la surface de la chaudière, qu'elle se fende par le milieu, et non pas en quantité de parties; ce qui prouveroit qu'il y auroit trop d'enivrage.

3°. En jettant de la chaux vive en farine dans le vesou, lorsqu'il bouillonne bien fort, si ce même bouillon s'abaisse tout à coup, c'est une preuve qu'il est suffisamment enivré, parce que la chaux ne trouvant plus rien à combattre, ni qui la tienne suspendue, elle tombe au fond, et éteint le bouillon.

Mais si, au contraire le vesou manque d'enivrage, alors le sel acide de la chaux se trouvant embarrassé se dégage, s'exalte par ses mouvemens, sépare les parties huileuses et grossières qui s'opposent à son passage, et fait soulever la matière.

4°. Le bouillon de cuite dans la batterie doit être raccourci et sec; il doit s'élever par flocons: la matière doit s'abaisser en jettant du suif dedans: l'odeur doit approcher de celle du caramel. Pour s'assurer si le sirop est suffisamment cuit, on en

met une goutte sur le pouce, on le joint au doigt du milieu; et, les écartant ensuite l'un de l'autre, ils forment un filet, dont la rupture, plus ou moins nette et prompte, montre le degré de cuisson.

5°. Le sirop étant à son point parfait de cuisson, et après avoir été versé dans le rafraîchissoir, on le remuera avec une *pagale*, pour rassembler le grain du sucre, et le faire glacer plus promptement. En refroidissant, il doit se faire, sur la surface de la matière, une croûte qui surnage et tient au bord de la chaudière: elle doit être sèche, cassante, craquante, et nuancée d'un rouge doré. On y remarquera aussi la cuite que l'on a donnée, afin de se régler pour les autres batteries. Il faut avoir soin de faire toujours chauffer à grand feu, et de faire bien écumer; c'est le moyen d'avoir du sucre, pour peu qu'il y ait du grain dans la canne.

Voilà les remarques qu'un habitant sucrier peut faire. C'est à lui à se conduire avec prudence, et selon l'expérience qu'il peut avoir.

Je crois avoir suffisamment expliqué ce que c'est qu'une habitation établie en sucre brut. Les principales opérations sont, comme on a pu le voir, de savoir bien préparer les terres, pour avoir des cannes productives, et de savoir extraire du jus qu'elles renferment, le grain du sucre, par une fabrication raisonnée, pour le

forcer à se rassembler, et à former une masse solide. Ce sucre brut n'est point flatteur à l'œil, comme peut l'être celui qui est raffiné ; mais il est beaucoup plus sain et plus pectoral, parce qu'il renferme tout son balsamique. Le sucre qui est blanc n'obtient cette blancheur que par des clarifications plus ou moins suivies par le raffineur.

ARTICLE IX.

Méthode à suivre pour faire du Sucre Terré, ou Cassonade.

Les procédés de la fabrication du sucre terré sont les mêmes qu'on emploie d'abord pour le sucre brut : la différence consiste seulement en ce que le sirop, étant parfaitement cuit dans la batterie, et après avoir été transvasé dans le rafraîchissoir, au lieu d'en emplir le bac à sirop, afin qu'il s'y refroidisse un peu, et qu'il y prenne de la consistance, pour pouvoir être mis dans des barriques placées exprès dans la purgerie, il faut au contraire, après l'avoir bien remué avec la spatule dans le rafraîchissoir, le vider dans des formes rangées les unes à côté des autres sur le carreau et le long du mur de la sucrerie, ayant soin de boucher exactement, avec de la paille, le trou des formes.

Une demi-heure après qu'il a été enformé, on l'agite

l'agite encore avec la spatule, afin de relever le grain qui s'est précipité au fond, et qui ne peut plus s'y précipiter aussi vite qu'il l'avoit fait, au moment où il a été enformé, n'étant plus aussi chaud.

Douze ou quatorze heures après, on lève ces formes, qu'on débouche et qu'on perce avec une cheville de fer nommée *prime*, et on les pose sur des pots appelés *canaries*. Le sucre alors se dégage de son gros sirop, pendant cinq à six jours, ensuite on change les formes de canaries pour pouvoir travailler le sirop qui s'est écoulé dans les premières. Il est assez d'usage, à Saint-Domingue, de vendre ces sirops aux guillediviers pour en faire du tafia, ou eau-de-vie de sucre.

Le sucre une fois changé de canaries, reste jusqu'au moment où on le tire pour le mettre à l'étuve, qui est l'endroit où il sèche par force; mais il faut expliquer auparavant comment on le travaille pour le faire devenir blanc, de brut qu'il étoit.

On commence par lever, avec un crochet de fer, la superficie des formes, qui n'est qu'un mélange de gros sucre et de sirop qu'on auroit de la peine à blanchir, et qui même pourroit tacher le sucre si l'on s'entêtoit à vouloir le laisser : ce sucre se vend séparément, ou bien on le fait fondre pour le travailler de nouveau. On fouille avec le même crochet, la forme à environ deux pouces; alors on

trouve un dépôt de sirop congelé que l'on nomme *fontaine*, et qu'il faut enlever avec tout le soin possible; car pour peu qu'on en laisse, il tache le sucre, depuis le haut jusqu'au bas de la forme.

Cette opération faite, on remplit la forme d'un autre suc appelé grain, qui provient du produit des sirops fins; on prend une truelle dont la forme est ronde; on bat le sucre doucement, afin de le bien égaliser, et on laisse environ un travers de doigt de vide à la forme, pour recevoir la première terre que l'on met dessus.

Il faut d'abord que la terre dont on veut se servir soit battue dans un bac fait exprès; qu'elle soit ensuite passée ou tamisée; et, après l'avoir délayée en mortier un peu épais, on en met sur chaque forme une cuillerée et demie, sur les cinq à six heures du soir, afin que cette terre reste sur le sucre durant la nuit.

Le lendemain les nègres doivent fermer, avec une petit cerceau long de six à sept pouces, et que l'on nomme *estrique*, les fentes qui se sont faites pendant la nuit sur les formes; attendu que l'eau qui s'est échappée et qui a filtré à travers les pores du sucre, a séché assez la terre pour qu'il s'y soit formé des crevasses. Il faut avoir attention de les bien fermer, sans quoi une seconde terre très-liquide, que l'on doit mettre sur la première, passeroit à travers, et, entraînant de la boue jusqu'au fond de la forme, elle gâteroit totalement le

sucre. On recommence cette opération le lendemain ; ce qui s'appelle donner deux rafraîchis au sucre.

Voilà donc le sucre encore une fois terré : il faut laisser sécher cette terre pendant deux jours, ensuite on la lève et on la jette comme n'étant plus propre à rien. Le procédé qu'on vient d'employer se répète trois fois, si le sucre est bien cuit, et deux seulement, s'il n'est pas trop poussé à la cuisson. Lorsque le sucre est parfaitement terré, on le laisse vingt jours égoutter son sirop ; et c'est ce qu'on nomme sirop fin, qui sert à faire le grain pour remplir les formes, lorsqu'on veut terrer le sucre.

Après vingt jours d'égout, on met le sucre à l'étuve. Cette étuve est un petit bâtiment carré de sept à huit pieds de large en tout sens, et qui a ordinairement six étages, chacun de quatre pieds ; au haut de ce petit bâtiment est une fenêtre en forme de trappe, qu'on laisse ouverte cinq à six jours. Pendant ce temps on entretient, en dehors de l'étuve, un feu doux dans un coffre de fonte, qui correspond dans l'étuve ; puis on fait un grand feu pendant vingt jours et vingt nuits, et alors le suc est parfaitement sec.

Les nègres sucriers se rassemblent ensuite dans la purgerie, où ils dressent une grande table, ou bien des cuirs de bœuf. On tire de l'étuve le sucre qu'on apporte aux nègres sucriers, qui en font le

tri ; c'est-à-dire qu'ils coupent, d'un coup de serpe, le pain de sucre, qu'ils divisent pour l'ordinaire en trois qualités différentes, savoir, le sucre blanc, le gris, et le rouge. A mesure que ce tri se fait, on reporte le sucre à l'étuve jusqu'à ce que les qualités soient totalement distinguées, ensuite on l'en retire, et on le jette dans un grand canot de bois dur.

Alors des nègres et des négresses, debout autour de ce canot, et armés chacun d'un pilon de bois très-dur, cassent et pilent ce sucre, que l'on met à mesure dans des barriques, où on le fait entrer par force à coups de pilon. On l'envoie en France ainsi préparé : c'est ce qu'on appelle cassonade.

Voilà quels sont les procédés exacts de la fabrication du sucre terré, et je ne crois pas m'être trompé en rien sur sa manutention.

Je vais actuellement donner un précis de la manière dont nous faisons le sucre raffiné dans les Colonies : comme je n'ai point vu de raffinerie en France, j'ignore si les procédés qu'on emploie à Saint-Domingue leur ressemblent.

On commence par faire de l'eau de chaux dans une grande chaudière, la veille que l'on veut raffiner ; le lendemain, on met de cette eau environ le quart de la chaudière à raffiner ; on la charge ensuite des sucres mélasses, têtes, et fontaines, jusqu'à environ six pouces au dessus de la chaudière. On prend du sang de bœuf, que l'on

bat avec un peu d'eau de chaux jusqu'à ce qu'elle mousse fortement : cette opération se fait dans une baille, ou tinette.

On jette ce sang dans la chaudière; on fait un feu assez vif dessous jusqu'à ce qu'elle soit bien échauffée; et lorsqu'on s'apperçoit que les écumes, qui se rassemblent en bourrelet autour de la chaudière, s'épaississent, on fait diminuer le feu; car alors la matière sortiroit de la chaudière sans qu'on pût l'en empêcher. On laisse reposer la chaudière environ une demi-heure, et dès qu'on voit que les écumes sont bien rassemblées, on fait éteindre le feu.

Au bout de cette demi-heure, on écume la chaudière, et quand elle est bien écumée, on lui donne un autre lavement d'eau de chaux et de sang, comme la première fois; on allume dessous un feu modéré; les écumes se ramassent de nouveau, et on procède comme la première fois.

Au bout de trois lavemens, ce raffiné doit être parfaitement clarifié ; on le tire de la chaudière; on le passe dans un tamis fait exprès, et on le transvide dans deux chaudières qui, d'ordinaire, servent à cuire les sirops fins, dont j'ai parlé lors du sucre terré. On cuit ce raffiné dans ces chaudières, en faisant bien attention qu'il soit assez lessivé; car, s'il ne l'étoit pas, il faudroit y mettre un peu d'eau de chaux seulement. On le cuit de la

même manière que le sucre, et le procédé pour le travailler est le même que lorsqu'on le terre.

Il y a des habitans qui se servent de gros linge pour mettre dessus les formes, afin que si les nègres, soit par négligence, soit par malice, ne fermoient pas bien les fentes des premières terres, le sucre ne fût pas gâté par la boue qui se précipiteroit du haut de la forme en bas. Au reste, le procédé pour le travailler est le même que celui du sucre terré.

CHAPITRE VIII.

MÉTHODE ANGLAISE POUR FAIRE LE RUM, COMPOSER LES GRAPPES, ET DISTILLER CETTE LIQUEUR.

LES rummeries sont assez importantes pour le commerce et dans les Colonies, pour qu'on s'en occupe sérieusement.

L'Amérique fait une grande consommation de rum, et les îles Anglaises ne sauroient lui en fournir une quantité suffisante. Ne pouvant en tirer de nos Colonies, qui n'en distillent point, les Américains viennent prendre nos sirops pour les distiller eux-mêmes : nous y perdons la main-d'œuvre, ainsi que les écumes. Dans la vente des sirops, on perd plus de la moitié; car un *gallon* de sirop ne se vend que vingt sous, et il en résulteroit un gallon de rum qui se vendroit deux livres dix sous, ou même trois livres.

La fabrication du rum est un objet qu'on n'a pas encore su apprécier dans les Colonies Françaises. Cette branche de commerce forme le tiers du revenu des sucreries anglaises, tandis que nous nous bornons à faire quelques mauvais tafias dont le goût empireumatique et érugineux répugne au goût du consommateur un peu délicat.

Cependant nous employons pour nos tafias précisément les mêmes matières avec lesquelles les Anglais fabriquent ce rum, si recherché en Europe et en Amérique. La manipulation de cette liqueur est, à très-peu de chose près, la même dans toutes les îles, ainsi que les déboursés. Ce sont de gros sirops de sucre, et des écumes mêlées avec une certaine quantité d'eau et de vidange qu'on fait fermenter dans des tonneaux pendant huit ou dix jours, c'est-à-dire jusqu'à ce que la fermentation, qui doit être vineuse, soit presque imperceptible. Alors on met cette composition, appelée vulgairement *grappe*, dans un alambic, et on la distille de la même manière qu'on fait l'eau-de-vie en France.

La première liqueur qui passe par l'alambic, est le tafia chez les Français, et le rum chez les Anglais; ensuite vient la petite eau, qui est un tafia, ou rum très-foible. Les Colons Français la mêlent avec leurs tafias, quoiqu'elle ait un goût et une odeur très-désagréables; mais les Anglais la mettent à part pour la rectifier par l'alambic; ce qui leur donne un rum très-spiritueux, qu'ils nomment esprit, et qui sert à donner une grande force à leur rum ordinaire; par ce moyen, ils le rendent propre à être transporté dans toutes les contrées de la terre sans s'affoiblir par le trajet. Un peu plus ou un peu moins de cet esprit compense toutes les distances. La liqueur qui reste au

fond de l'alambic, après la distillation de la petite eau, est la vidange.

D'où vient donc que nos insulaires n'obtiennent, dans leurs guildiveries, que des tafias qui répugnent à tous les étrangers, pendant que les Anglais fabriquent le rum, objet si précieux à leurs Colonies, puisque la vente de cette liqueur suffit pour réparer les pertes, et pour fournir aux dépenses d'exploitation de leurs sucreries? Le chapiteau et le serpentin des alambics font seuls cette différence.

Les chapiteaux de nos alambics ont trop peu de capacité, et leur embouchure ou les collets par lesquels ils s'adaptent à ceux des alambics, sont trop courts; de sorte que les vapeurs qui se subliment, malgré le feu le mieux ménagé, n'ayant point assez d'espace pour circuler, il ne se fait qu'une médiocre ségrégation d'esprits des parties aqueuses de la grappe, mêlées avec ces esprits; de là les mauvaises qualités du tafia.

Les serpentins de nos alambics n'ont ni assez de matière, ni assez de circonvolution; ce qui s'oppose encore à la bonté de la liqueur. Les Anglais ont, depuis long-temps, senti les défauts de nos guildiveries; aussi les ont-ils perfectionnées, tandis que nous restons asservis aux premières idées et aux premières habitudes sur cet objet intéressant.

Comme nos ouvriers de la Métropole n'ont au-

cune connoissance des proportions de ces alambics, nous les indiquerons ici, afin qu'on puisse rectifier les ouvrages de cette nature, et qu'on en fabrique dans les proportions que nous indiquons.

La capacité des alambics la plus convenable à la fabrication du bon rum, doit être, suivant l'expérience, d'environ trois cents gallons, qui font douze cents pintes, mesure de Paris. Ils doivent avoir quatre pieds et demi de hauteur; leur fond sera d'une bonne épaisseur, ainsi que les parties qui environnent ce fond. Les alambics, au surplus, seront à peu près conformes à ceux que l'on emploie pour les eaux-de-vie, excepté qu'il faut leur donner un peu plus d'épaisseur dans la totalité. Le collet de ces alambics aura environ seize pouces de hauteur, afin que la distillation soit plus prompte, et que la grappe ne se sublime pas avec les esprits.

Le chapiteau sera trois fois plus grand que ceux qui sont en usage dans les brûleries de France, toutes proportions gardées d'ailleurs; sa forme sera un peu plus écrasée. Le collet de ce chapiteau aura environ un pied de hauteur, afin qu'il s'adapte facilement et solidement aux alambics; et le bec, au lieu d'être de cuivre, suivant l'usage, sera de bon étain, allié d'un peu de cuivre, pour lui donner une bonne consistance. On adaptera le bec du chapiteau au sommet de

ce même chapiteau, pour faciliter l'ascension des esprits ; et ce bec sera recourbé en forme de col de cygne.

Le serpentin, qui doit être de bon étain, aura trois pouces et demi ou quatre pouces de diamètre, et au moins six grandes circonvolutions.

La forme des pièces à grappes est celle d'un cône tronqué, très-large par le bas, et étroite par le haut, afin que la fermentation s'y établisse plus promptement, et s'y conserve mieux. Celles que l'on fait de cœur de chêne sont bonnes; mais de sap rouge, elles valent beaucoup mieux, en ce qu'elles sont moins sujettes à être piquées par les vers. Ces pièces doivent contenir trois cents gallons, comme les alambics, pour que la maturité des grappes à distiller soit bien égale. La partie la plus étroite des pièces n'a point de fond; il y en a un à la partie inférieure, ou base du cône, qui doit être soutenu bien solidement, afin que le poids assez considérable de la liqueur ne puisse pas le déranger.

Il est nécessaire d'avoir aussi, dans chaque rummerie, plusieurs bonnes pipes, de cœur de chêne, bien cerclées en fer, ainsi que les pièces à grappes; elles seront foncées par les deux bouts, et contiendront cinq ou six cents gallons. Ces pipes, qui ne sont pas différentes de celles qu'on voit chez nos vignerons et nos marchands de vin, servent à conserver le rum jusqu'au moment de la livrai-

son ; on leur adapte un bon robinet de cuivre, qui sert à transvaser facilement la liqueur.

Pour que l'encombrement de ces divers objets soit moins considérable dans le transport, on les montera aux îles, et on apportera seulement de France les douelles et les autres pièces toutes faites et bien numérotées, de manière que l'ouvrier le moins adroit puisse les assortir sans peine : il est nécessaire aussi qu'on envoie les cercles de fer tout faits.

Pour sept à huit mille livres, argent de France (1), on monte deux chaudières à rum, qui augmentent d'un tiers à peu près les revenus des propriétaires. Si les produits en sucre sont de deux cent mille livres, voilà cent mille livres par an de gain pour eux, pour le commerce, et pour la Métropole.

ARTICLE PREMIER.

Art de faire le Rum selon le procédé des Anglais.

Nous ajouterons les détails suivans, relativement aux ustensiles nécessaires pour une rummerie, à ceux que nous avons déjà donnés ci-dessus à ce

(1) Une rummerie bien montée, et parfaitement établie, coûteroit de quinze à vingt mille livres ; mais on peut faire du rum sans avoir un établissement aussi considérable.

sujet. La forme, ainsi que les soins qu'on doit donner à ces ustensiles, sont si importans au succès de la distillation, qu'on ne doit rien négliger pour les bien faire connoître.

Nous avons dit qu'il falloit deux chaudières à rum, et des pièces à grappe en proportion; nous avons donné les dimensions les plus avantageuses et les plus propres à procurer la meilleure liqueur; et nous répétons que les chaudières de trois cents gallons doivent être préférées; toutes choses égales d'ailleurs, le rum s'y fait beaucoup mieux.

Outre les chaudières et les pièces à grappe, il faut encore deux *bailles* ou baquets de cinq gallons chacun; c'est avec ces bailles qu'on vide et qu'on mesure les liqueurs qui entrent dans la composition des grappes.

Au lieu d'employer des pièces à grappe de la même capacité que les chaudières, ou alambics à rum, quelques rummiers éclairés préfèrent d'en avoir deux au lieu d'une, sur-tout lorsque les chaudières contiennent trois cents gallons et au dessus; alors on a deux pièces, ou cuves à grappe, de cent soixante gallons chacune; on prétend que la fermentation s'y établit plus vite, et qu'elle y estplus parfaite.

Ceux qui tiennent pour les pièces à grappe de même capacité exactement que les chaudières à rum, disent que la fermentation du liquide, dans deux vases différens, ne peut jamais être assez

parfaitement égale, pour que le mélange dans la chaudière ne nuise pas à la distillation, et à la perfectibilité de la liqueur.

On fait les pièces à grappe de quelques gallons plus grandes que les chaudières à rum, parce qu'elles ne sont jamais exactement remplies, et que le surplus de la capacité est destiné au déficit inévitable; ainsi nous avons dit qu'il falloit deux pièces à grappe, de cent soixante gallons chacune, pour une chaudière de trois cents gallons, ou une seule de trois cent dix gallons.

Il est encore nécessaire d'avoir une assez grande cuve, garnie d'un robinet de cuivre, pour recevoir les vidanges, et les conserver jusqu'à ce qu'on en fasse usage; cette cuve doit être placée dans l'intérieur de la rummerie, afin que le grand air et les pluies ne détériorent pas ce liquide.

Outre les alambics à distiller le rum, il est bon d'en monter un autre de moindre grandeur pour distiller la petite eau et faire l'esprit; cette chaudière sera assez grande si elle contient cinquante gallons.

Pour qu'une rummerie soit parfaitement montée, et qu'on puisse se livrer en grand à cette fabrication, il faut donc, comme nous l'avons déjà dit, deux chaudières, de trois cents gallons, à distiller le rum; une de cent cinquante, à distiller la petite eau, et à faire l'esprit; dix à douze pièces à grappe, de trois cent dix gallons pour

chaque chaudière, ou le double si elles contiennent la moitié moins de liquide que les chaudières à rum ; un certain nombre de pièces semblables pour les vidanges et le ferment artificiel ; de grands bacs ou des citernes pour les écumes : pour les sirops, des bailles, et des baquets ; de grandes pièces à rum de douze à quinze cents gallons, où l'on puisse le conserver jusqu'au moment le plus favorable à la vente.

Enfin, il faut un grand magasin à rum, et à pièces à grappe, un bel établi en mâçonnerie, où l'on montera les chaudières avec leur bac à couleuvre ou serpentin, et où sera le caveau de distillation du rummier, avec un réservoir où les vidanges, qu'on fait couler des chaudières, sont reçues. Cet établi ne doit point avoir de murs latéraux, mais seulement un bon toit. La dépense peut aller de quinze à vingt mille livres, argent de France ; mais on peut commencer à faire du rum sans avoir un aussi bel établissement, ainsi que nous l'avons observé plus haut.

Les pièces à grappes doivent être bien propres et bien nettoyées ; on les rince à cet effet avec de l'eau bien chaude, dans laquelle on aura versé, ou fait infuser quelque vermifuge, ou de la chaux vive, afin de détruire les vers et les autres insectes qui, pendant qu'elles ont été vides, peuvent s'être introduits dans les cavités ou interstices des douelles. les autres ustensiles n'exigent pas moins de soin,

car la plus grande propreté est nécessaire pour obtenir une bonne liqueur.

Il ne faut jamais garder de futailles vides; elles se conservent bien mieux lorsqu'elles sont toujours remplies de quelque liqueur. Pendant la récolte, à mesure qu'on les vide, on les remplit de nouveau; et après la récolte, la liqueur qu'on y aura déposée sera la base sur laquelle on commencera, avec avantage, la récolte suivante; mais il faut faire attention aux vers qui peuvent s'y engendrer, et qui perceroient ces pièces, si on ne les détruisoit pas.

Pendant que les liqueurs sont en fermentation dans les pièces à grappe, il faut sans cesse nettoyer les dépôts qu'elles ne cessent de rejeter sur leurs bords supérieurs, qui s'y attachent, s'aigrissent, et déterminent une fermentation acéteuse et nuisible à ces liqueurs.

Toutes les fois qu'on remplit de nouveau les chaudières à rum, il faut les bien laver; on fait entrer, à cet effet, dans la chaudière un nègre qui, au moyen d'un paquet de feuilles de goyavier, la nettoie parfaitement. Les parois intérieures de la chaudière, frottées avec ce feuillage, donnent, à ce qu'on prétend, aux grappes et au rum, qu'on en distille, un goût plus agréable, et une qualité supérieure.

ARTICLE II.

Composition du premier ferment.

La première opération, lorsqu'on veut commencer à faire du rum, et qu'on n'a pas eu l'attention de conserver des vidanges de la récolte précédente, c'est de les suppléer, et de se procurer le levain destiné à opérer la fermentation des grappes lorsqu'on manque de vidanges.

Ce levain se compose avec les bagasses qui tombent, en très-petits brins, des baquets du moulin sur le terre-plain qui les environne. On les jette dans des futailles, où leurs qualités fermentescibles se développent; les proportions sont de cinq baquets, de cinq gallons chacun, pour une pièce de cent gallons, qu'on remplit ensuite d'eau; on agite fortement, avec un brassoir, ce mélange, au moins trois fois, et même plus souvent si on le peut, par vingt-quatre heures; au bout de trente heures la fermentation commence à s'y établir.

Les futailles, dans lesquelles on prépare le ferment, seront à peu près comme celles qu'on destine aux grappes; on doit également soutirer toute la liqueur par un robinet placé au bas des pièces, elle en sera plus nette et plus claire. En la prenant avec des *bailles*, par la partie supérieure de la pièce à grappe, on enlèveroit les parties hétéro-

gènes, et les ordures que la fermentation rejette à à la surface du liquide fermenté, ce qui nuiroit aux grappes.

On ne fait usage de ce levain, comme nous l'avons dit, qu'en recommençant chaque année les opérations et les travaux de la rummerie, ou lorsqu'on manque de vidanges.

ARTICLE III.

Des vidanges.

Les vidanges sont la liqueur que la distillation du rum, et de la petite eau, laisse au fond des alambics, et d'où on les tire pour la composition des grappes; ce résidu, par ses qualités, en opère la fermentation.

Pour qu'elles aient toutes les qualités qu'on leur demande, il ne faut pas que la distillation de la petite eau soit trop poussée, de crainte qu'elle ne les dépouille entièrement de toutes leurs parties spiritueuses, et ne les appauvrisse au point de n'être plus propres à être employées; elles se gâtent encore lorsqu'elles se trouvent exposées à la pluie ou au soleil.

Lorsque les vidanges ont les qualités, et le degré de perfection qu'on leur désire, elles sont rougeâtres, et d'un goût amer, légèrement acide, mais point aigre. On doit en prendre un très-grand soin,

sans quoi elles deviennent grasses et bourbeuses, et, en cet état, elles ne sont plus d'aucun usage ; on ne les emploie qu'autant qu'elles sont limpides, fines, et tièdes. Les rummiers anglais disent que le degré de chaleur doit être celui du lait qu'on vient de traire ; il est indispensable de les laisser refroidir lorsqu'elles sont trop chaudes.

Si les écumes, dont on compose les grappes, étoient froides, il faudroit que les vidanges fussent plus chaudes. L'expérience est la seule règle de conduite qu'on puisse prescrire à cet égard. Les vidanges trop chaudes donnent trop de développement à la fermentation.

On dépose ces vidanges dans un grand baquet, garni d'un robinet de cuivre dans sa partie inférieure, afin de pouvoir soutirer cette liqueur, qu'on ne doit jamais prendre dans ce baquet avec des bailles, ainsi que nous l'avons déjà dit du ferment primitif ; car on trouveroit, à sa surface, des parties oléagineuses, et hétérogènes, qui s'y élèvent par une fermentation légère, mais continuelle, et inhérente aux principes de cette liqueur.

La propriété des vidanges est de diviser les huiles essentielles des cannes à sucre, qui entrent dans la composition des grappes, et de les déterminer à la fermentation ; elle se feroit sans ce secours bien plus lentement, et d'une manière moins parfaite, sur-tout lorsque les pièces à grappe

sont neuves, et la rummerie froide et humide; mais elles ne contribuent pas à donner au rum une meilleure qualité; car les grappes faites sans vidanges procurent du rum plus agréable au goût, et qui peut se boire plus tôt.

ARTICLE IV.

Des écumes.

Les écumes, au sortir de la sucrerie, seront déposées dans une citerne, ou dans un vase suffisamment grand pour contenir toutes celles qu'on retire des chaudières à sucre, en quarante-huit heures de travail consécutif. On ne doit les employer qu'après cet espace de temps, qui est nécessaire pour y établir un commencement de fermentation, qui chasse et rejette à la surface toutes les ordures dont elles sont chargées; on diminue beaucoup, par ce moyen, les soins journaliers que l'on se donne pour écumer les grappes. Il ne faut pas se presser de se servir des écumes; il est essentiel d'attendre qu'elles se soient bien dépouillées et bien purifiées dans les citernes, par leur propre fermentation.

Les écumes, comme les vidanges, ne doivent pas être mises trop chaudes dans les pièces à grappe; elles exciteroient trop de fermentation: on les déposera dans un baquet, comme nous

l'avons dit plus haut, afin de pouvoir les prendre au degré de chaleur convenable, ce qui dépend beaucoup des circonstances, et de l'état des autres liqueurs.

Les matières qu'on retire, en écumant le vase où sont déposées les écumes du sucre, sont une excellente nourriture pour les chevaux, les bœufs et les mulets, elles les engraissent, mais on ne doit pas les leur donner trop chaudes.

Il y a des écumes de première, seconde et troisième qualité; c'est au rummier à les bien distinguer, afin de les proportionner aux autres matières qui entrent dans la composition des grappes.

ARTICLE V.

Composition des grappes.

On appelle grappe, cette préparation qu'on met dans les chaudières, ou alambics à rum, pour être distillée et donner cette liqueur.

Si l'on veut faire du rum aussitôt qu'on commence la récolte, et avant d'avoir des sirops, les grappes se composent de la manière suivante :

Nous supposerons, dans les détails où nous allons entrer, des chaudières et des pièces à grappe, contenant trois cents gallons. Il sera facile ensuite, par de simples règles de proportion, d'adapter nos

calculs et nos combinaisons à des vases plus ou moins grands.

PREMIÈRE COMBINAISON.

	Gallons.	
Ecumes.	180	300.
Eau commune.	90	
Ferment liquide, ou levain. . .	30	

Si les écumes étoient peu riches, il faudroit en mettre une plus grande quantité; c'est le degré de bonté de ces liquides qui, en général, règle les proportions qu'on observe dans leurs mélanges.

Les grappes formées de cette façon, ne donnent qu'environ douze ou quinze gallons de rum, et quarante-cinq à cinquante de petite eau, encore ce rum est-il d'une qualité très-inférieure; il n'est guère qu'à vingt-huit degrés.

Composition des grappes lorsque l'on commence à avoir quelques sirops.

DEUXIÈME COMBINAISON.

	Gallons.	
Ecumes.	150	300.
Vidanges	75	
Eau commune	40	
Premier ferment dont on a donné la composition. . . .	20	
Sirops.	15	

Les grappes qui résultent de cette nouvelle combinaison, donnent, pour chaque pièce de trois cents gallons, environ trente gallons de rum à vingt-cinq degrés, et quarante gallons de petite eau qui, étant distillée, donne treize à quatorze gallons d'esprit de dix-huit à dix-neuf degrés. Mêlant ensuite l'esprit avec le rum, il en résulte quarante-trois à quarante-quatre gallons de rum, à la preuve de vingt-deux à vingt-trois degrés.

TROISIÈME COMBINAISON.

	Gallons.	
Ecumes	139	
Vidanges	75	
Eau commune	40	300.
Premier ferment liquide	20	
Sirops	26	

Cette proportion donnera trente gallons de rum à vingt-cinq degrés, et quarante à cinquante gallons de petite eau.

En distillant ensuite la petite eau, ce qu'on nomme l'esprit, elle en rendra à peu près un tiers; c'est-à-dire treize à quatorze gallons, qui, en les mêlant avec le rum, en produira environ cinquante-trois à cinquante-quatre, à la preuve de vingt-deux à vingt-trois degrés.

Autres proportions dans la composition des grappes, en se conformant aux circonstances où l'on se trouve dans le cours d'une récolte, et selon la qualité des liquides qu'on y emploie.

PREMIÉRE MÉTHODE.

Grappes pour tout le temps de la récolte.

		Gallons.	
1re.	Ecumes	120	300.
	Vidanges	120	
	Eau commune	30	
	Sirop	30	
2e.	Ecumes	120	300.
	Vidanges	120	
	Eau commune	36	
	Sirop	24	
3e.	Ecumes	90	300.
	Vidanges	90	
	Eau commune	90	
	Sirop	30	
4e.	Ecumes	120	300.
	Vidanges	90	
	Eau commune	60	
	Sirop	30	
5e.	Ecumes	135	300.
	Vidanges	90	
	Eau commune	45	
	Sirop	30	

		Gallons.	
6e.	Ecumes	120	300.
	Vidanges	105	
	Eau commune	51	
	Sirop	24	
7e.	Ecumes	90	305.
	Vidanges	120	
	Eau commune	60	
	Sirop	25	
	Sirop, 24 heures après	10	

SECONDE MÉTHODE

Pour continuer à faire du Rum après la récolte.

		Gallons.	
1re.	Vidanges	210	300.
	Eau commune	45	
	Sirop	45	
2e.	Vidanges	150	300.
	Eau commune	108	
	Sirop	42	
3e.	Vidanges	180	300.
	Eau commune	72	
	Sirop	48	
4e.	Vidanges	155	300.
	Eau commune	96	
	Sirop	49	
5e.	Vidanges	165	300.
	Eau commune	84	
	Sirop	51	

TROISIÈME METHODE.

		Gallons.	
1re.	Ecumes	180	300.
	Eau commune	102	
	Sirop	18	
2e.	Ecumes	165	300.
	Eau commune	120	
	Sirop	15	

Il est bon d'observer que, quelle que soit la quantité de chaque liquide qui entre dans la composition des grappes, et de quelque manière qu'on les combine ensemble, ces grappes ne donnent jamais qu'en proportion des sirops et des écumes.

Un rummier éclairé, lorsque la saison est favorable, tire de son alambic envi on un gallon de rum, y compris la petite eau réduite en esprit, pour chaque gallon de sirop, et autant pour cinq d'écume (on estime que cinq gallons d'écume équivalent à un gallon de sirop). Ainsi, dans les grappes, où il entre cent vingt gallons d'écume, et trente gallons de sirop, on doit trouver à la distillation cinquante-six gallons de rum, ou de petite eau réduite en esprit. Cela n'a lieu, cependant, que dans le courant de mars, avril, et mai, qui sont les mois les plus secs de l'année, ceux où la canne donne plus de sucre et de meilleure qualité, et où les sucres donnent plus de sirop, con-

tenant une plus grande abondance de principes propres à faire le rum.

Quoique l'art du rummier n'ait pu obtenir, jusqu'à présent qu'un gallon de rum ou d'esprit pour un gallon de sirop, ou pour cinq gallons d'écume, il seroit peut-être possible d'en extraire davantage en perfectionnant cet art; mais en attendant cette heureuse découverte, les rummiers peu habiles en tirent beaucoup moins. La science consiste dans la juste proportion des liquides qui, suivant leurs qualités respectives, entrent dans la composition des grappes, dans la fermentation de ces grappes, et dans le degré de maturité qu'il faut saisir pour les distiller.

QUATRIÈME MÉTHODE

		Gallons.	
1re.	Ecumes.	240	300.
	Eau commune.	60	
2e.	Ecumes	225	300.
	Eau commune.	75	
3e.	Ecumes	195	300.
	Eau commune.	105	
4e.	Ecumes	180	300.
	Eau commune.	120	

Ces grappes sont destinées à être gardées jusqu'à la nouvelle récolte; on les prépare à l'avance, afin qu'on puisse faire du rhum, en même temps qu'on commence à faire du sucre, sans être obligé

d'avoir recours au premier ferment décrit ci-devant.

Quelques rummiers ont l'attention de vider dans les pièces à grappe, et dans l'ordre suivant, les liquides qui doivent les composer : d'abord les vidanges, ensuite les écumes, après cela les sirops, et enfin l'eau commune. Cette attention ne peut qu'être avantageuse; ainsi l'on fera très-bien de s'y conformer.

Comme une masse trop considérable de liquide ne doit pas fermenter facilement, pour éviter cet inconvénient fâcheux, on ne doit remplir les pièces à grappe qu'à deux ou trois reprises, et à mesure que la fermentation s'y établit. Cette attention est sur-tout nécessaire lorsque les pièces sont très-grandes : quelques rummiers, par cette raison, préfèrent les futailles médiocres

Aussitôt que l'eau est versée dans la pièce à grappe, il faut, tout de suite, brasser avec force pendant environ six minutes, afin de bien mélanger tous ces liquides. On se sert, pour cela, d'un instrument qu'on nomme *brassoir* : c'est un gros et fort bâton, au bout duquel on attache une espèce de croix. Après trente heures, ou à peu près, que les liquides ont été mêlés, la fermentation commence.

Le travail de brasser est très-important, et l'on doit le répéter, au moins trois fois en vingt-quatre heures, et même plus souvent pendant les

cinq à six premiers jours, si les autres travaux le permettent. Avant de brasser, il faut toujours avoir l'attention de bien écumer les grappes.

Dans la combinaison (*article* 7) vingt-quatre heures après que la pièce a été remplie, on l'écume exactement avec un balai ordinaire, ou avec une passoire très-fine; lorsqu'elle est bien écumée, on y ajoute encore dix gallons de sirop, et l'on brasse de nouveau comme à la première fois.

On mêle les écumes provenant des grappes avec celles qu'on tire de la sucrerie, et on les donne aux bestiaux; ce qui les engraisse, même dans le plus fort du travail.

La fermentation dépend beaucoup de la situation de la rummerie; elle doit être bien sèche, placée vers le sud, et bien close (1) de toutes parts, en n'y laissant pénétrer que le jour indispensablement nécessaire pour voir ce qui s'y passe. Le trop grand accès de l'air extérieur retarde la maturité des grappes, en faisant évaporer la chaleur intérieure qui est un des principaux agens de la fermentation.

Plus le logement où l'on tient les grappes est chaud, plus il est propre à accélérer leur maturité. La partie où sont placées les chaudières,

(1) La partie de la rummerie, où l'on place les pièces à grappe, est la seule qui demande ces précautions.

doit être couverte par un simple toit, sans murs latéraux, afin d'empêcher que la pluie, tombant avec force sur les chapiteaux, et sur le col de l'alambic, ne condense la liqueur qui s'élève et se sublime, et ne la précipite sur les grappes et le marc d'où elle étoit tirée.

On ne remplit jamais, de nouveau, les pièces, sans les avoir bien rincées; et pendant que la liqueur fermente, on a le soin de nettoyer les bords supérieurs, où s'attachent, par la fermentation, diverses matières impures, qui pourroient disposer la grappe à une fermentation acéteuse.

Les grappes doivent être couvertes exactement, et bouchées avec un couvercle en bois, ou mieux encore avec des paillasses épaisses, faites avec des feuilles sèches de bananiers.

La marche de la fermentation est plus ou moins rapide, selon les circonstances du temps, et selon l'attention qu'on donne à augmenter, à entretenir, ou à diminuer la chaleur dans les pièces à grappe. La liqueur est quelquefois en état d'être distillée en sept à huit jours; quelquefois aussi elle ne l'est qu'au bout d'onze à douze. Plus on est attentif à écumer, à brasser, à soigner la liqueur, plus l'opération avance. Les pièces à grappe neuve la retardent beaucoup, sur-tout quand on manque de vidanges.

Le point de maturité des grappes, ou leur terme de distillation, s'annonce par l'affaisse-

ment du liquide, et par la cessation presque entière des pétillemens, que l'effervescence fait paroître à la surface et au tour du vase qui contient cette liqueur. Lorsque les grappes sont dans cet état, on dit qu'elles sont *plates.* On les goûte alors : elles doivent avoir une saveur douce, mais piquante et vineuse. Si elles étoient aigres, il ne faudroit pas les employer; mais remédier à cet inconvénient. Lorsque les grappes sont parvenues à leur maturité, on doit les employer dans le courant des douze heures suivantes; jamais plus tard.

On ne doit pas être surpris, lorsque des grappes, faites deux ou trois jours plus tard, fermentent cependant plus tôt. Plusieurs circonstances peuvent concourir à accélérer la fermentation des unes, et à retarder celle des autres. Le plus ou de moins de chaleur, les variations de l'atmosphère, le soin de bien écumer, de bien couvrir les pièces, de brasser vivement, etc., doivent établir, à cet égard, de très-grandes différences.

Les grappes se composent donc comme nous venons de le voir, avec les matières suivantes :

1°. Les écumes.
2°. Les vidanges.
3°. L'eau commune.
4°. Quelquefois l'eau de mer.
5°. Les sirops.

Nous observons qu'on ne doit que bien rarement employer seule l'eau commune, et qu'il faut toujours la mêler, avant d'en faire usage, avec des vidanges ou avec d'autres levains.

Les eaux saumâtres, et même stagnantes, doivent être employées, par préférence, aux eaux vives, parce qu'elles contiennent des principes de fermentation, plus abondans, et l'expérience a démontré leurs avantages sur les eaux pures.

Les sirops provenant des sucres bruts sont plus riches, valent beaucoup mieux que ceux du sucre terré, et il en faut moins dans la composition des grappes. On évalue cette différence à quinze pour cent

Les pièces à grappes ne doivent, autant qu'il est possible, rester jamais vides. Si la distillation devance les opérations du moulin et des chaudières à sucre, on doit avoir recours à d'autres procédés pour les remplir.

Grappes sans écumes ni vidanges.

	Gallons.	
Eau commune	120	
Eau de mer	50	
Sirop	40	
Eau bouillante.	80	300.
Vingt-quatre heures après, et lorsque l'on aura bien brassé et écumé, on ajoutera sirop. .	10	

La

La manière de diriger ces sortes de grappes dans les futailles, est la même que pour les autres; et le rum qu'on en distille, est plus agréable et plus tôt potable. Il y a ici seulement perte de temps, parce que ces grappes parviennent tard à leur maturité, et elles rendent moins de rum que les précédentes; mais quand on ne peut mieux faire, on doit encore s'estimer très-heureux des avantages que cette composition procure.

Si l'on a des vidanges sans écumes, on diminue l'eau de mer et l'eau commune bouillante, en proportion de la quantité de vidanges qu'on y emploie. Avec des sirops, des vidanges, et de l'eau, on est toujours en état de faire du rum, et d'occuper, sans relâche, le rummier. C'est ici où l'art et le talent du distillateur, font la richesse du propriétaire, et où, avec les mêmes moyens, on peut obtenir des revenus doubles, et mêmes triples. Les Anglois excellent dans cette partie, tandis que les sucriers français croupissent dans la plus profonde ignorance et la plus plate routine.

Faire des grappes avec du jus de Cannes.

On exprime le jus de cannes, en les écrasant au moulin, à la manière ordinaire : on fait cuire un tiers de ce jus, ou vesou, jusqu'à la consis-

tance de sirop ; on prend les deux autres tiers, qu'on fait bouillir pendant environ une heure, et jusqu'à ce qu'il ait rejeté toutes les écumes grossières qui viennent à la surface de la chaudière. On emploie cette dernière liqueur à la place, et de la même manière que les écumes, et la première, pour tenir lieu de sirop.

Avec ce sirop et ce vesou cuit, on compose des grappes, mais qui ne fermentent que très-difficilement, sans le secours des vidanges : il faut donc en être toujours pourvu, s'il est possible, pour cette opération.

Autre manière de faire des grappes avec du jus de Cannes.

On fait cuire le vesou, en le bien écumant, jusqu'à la consistance de sirop léger : les écumes qu'on en a tirées servent à la place de celles que l'on extrait des chaudières, lorsque l'on fait du sucre.

Dans la composition des grappes, on met de ce sirop et de ces écumes, le double de ce qu'il en faudroit, si c'étoit du sirop de sucre, et des écumes ordinaires. Le rum qu'on en distille est très-bon, et on le nomme, à la *Barbade*, où il s'en fabrique beaucoup, esprit de rum.

Moyen pour faire revenir les grappes gâtées et aigries à leur état de perfection.

Lorsque les grappes n'ont pas les qualités convenables, soit par le défaut de proportion entre les liqueurs intégrantes, soit par la mauvaise qualité de quelques unes de ces liqueurs, on ne les emploie pas en cet état; mais on s'empresse de les rétablir et de les rendre propres à la distillation.

Lorsque la fermentation est trop lente, et les grappes totalement affaissées, c'est une preuve qu'elles manquent de levain, ou que les écumes et les vidanges avoient un trop haut degré de chaleur quand on les a employées; si l'on mêle, tout à la fois, un volume trop considérable de liquides, il en résulte le même inconvénient : alors, pour rétablir et hâter la fermentation, on y jette de l'eau chaude, ou une petite poignée de chaux vive, ou enfin des vidanges.

Si les levains dominoient, et que la fermentation fût trop active, on la retarde, en y mêlant de l'eau froide.

Lorsque les grappes sont trop froides, on se sert d'écumes et de vidanges chaudes : si elles sont trop chaudes, on emploie des vidanges et des écumes froides.

Les grappes ne s'aigrissent que par une surabondance de vidanges; par l'usage de vidanges

appauvries ou gâtées; par le défaut d'écumer et de brasser exactement, ou parce qu'on laisse, sur les bords des pièces qui les contiennent, les matières impures que la fermentation y attache. Pour remédier au mal, on retire de chaque futaille, dix gallons de la liqueur aigre, et on met à la place cinq gallons de sirop, et autant d'eau bouillante; on brasse sur le champ, et on couvre exactement la futaille: il s'établit alors une fermentation de meilleure qualité, et en deux jours, ces grappes se trouvent propres à être distillées.

Si l'acidité des grappes étoit bien grande, on en ôteroit jusqu'à vingt-cinq ou trente gallons, que l'on remplaceroit par vingt gallons d'écumes et par dix gallons de sirop.

On sent bien que c'est le degré d'acidité qui détermine dans ce cas, et que le rummier le plus médiocre ne doit pas s'y méprendre.

Il est rare que les grappes deviennent alkalescentes, et qu'elles tombent dans un état de corruption; mais si cela arrive, on y remédie, et on les régénère avec des vidanges, des écumes, et des sirops.

Lorsque l'on est dans le cas de faire de nouveaux mélanges dans les grappes, on en retire de la liqueur en proportion, que l'on conserve pour en former de nouvelles grappes; et par cette attention, rien ne se perd.

ARTICLE VI.

Distillation du rum.

Lorsque les grappes sont au degré convenable pour la distillation, on les fait couler dans l'alambic, ou chaudière à rum, par un canal de pierre ou de bois ménagé à cet effet, par des chutes convenables. On lute ensuite bien exactement le chapiteau, lorsque l'alambic est plein.

S'il arrive que le rum soit trop fort, il faut l'affoiblir avec de l'eau commune, et jamais avec de la petite eau, qui le gâte, en lui donnant un goût très-désagréable.

Le rummier doit veiller, sans cesse, au degré de feu nécessaire à ses chaudières. Ce feu doit être doux, modéré, toujours égal, et suivi. S'il est trop violent, il sublime beaucoup de parties, qui nuisent à la qualité du rum; d'ailleurs, en coulant chaud, il est plein de fumée, il s'affoiblit, prend une mauvaise odeur et un mauvais goût; de sorte qu'il n'est plus propre qu'à être livré aux nègres, et aux autres usages les plus communs de l'habitation.

Les Anglois, au lieu de bois, de paille de cannes, et de bagasses, se servent, autant qu'ils le peuvent, de houille, qu'on nomme charbon de terre, ou charbon minéral : ils prétendent que son feu est plus constamment égal, et que, d'ailleurs, son

phlogistique contribue à donner au rum une qualité supérieure. Au reste, l'usage du charbon seroit, pour le commerce de France, une branche considérable d'exportation de la Métropole : on pourroit le mettre dans les bâtimens à la place d'une partie du lest.

Si on remplit l'alambic de petite eau, et qu'on la distille, le rum qu'elle donnera sera supérieur à tous les autres. On le nomme vulgairement esprit, parce qu'il est plus déflegmé que celui qui provient des grappes. Si cet alambic contient trois cents gallons de petite eau, il doit rendre environ un tiers de bon rum marchand, et de plus, trente gallons de petite eau.

Lorsque les grappes sont bien composées, et que la distillation est faite à propos et avec soin, elles donnent, à peu près, sur trois cents gallons, quatre-vingts à quatre-vingt-quatre gallons de rum, et quarante à cinquante gallons de petite eau. L'esprit qui provient de cette petite eau, mêlé avec le rum, donne à peu près cent vingt à cent trente gallons, qui sont un peu plus du tiers des trois cents gallons de grappes; mais elles ne donnent cette quantité de liqueur, qu'autant qu'elles sont bien faites, que les écumes, et les sirops y dominent.

Procédé par lequel on obtient un Rum de première qualité.

	Gallons.	
Ecumes.	120	300.
Sirop.	45	
Eau commune.	135	

Les grappes formées par cette combinaison, sont ce qu'on appelle riches : elles restent plus long-temps à entrer en fermentation, et ce n'est tout au plus, qu'au bout de douze jours qu'elles sont au degré convenable à la distillation.

Lorsqu'on les distillera, on prendra le premier gallon de rum que fournira la chaudière, et on le mettra à part; il en sera de même du second : on ne les mêlera point ensemble. Le reste de la distillation se fera à l'ordinaire.

Lorsque l'on aura mis le rum dans des barriques (1), on mêlera alors ensemble les gallons de rum qui avoient été mis en réserve. On en mettra parties égales dans chaque barrique : on ne bouchera point la bonde, parce qu'il s'exhale, sans cesse, de cette liqueur, une grande quantité de gaz inflammable, ou d'esprit incoërcible, dont les ressorts puissans détruiroient les barriques,

(1) Le rum se transporte dans des barriques contenant environ de cent dix à cent vingt gallons ; c'est la dimension que l'on préfère.

en les faisant éclater de toutes parts. On couvrira seulement cette ouverture d'une plaque de plomb ou de fer blanc, percée de petits trous; ensuite on transvasera souvent le rum, d'une futaille dans une autre. Cette attention le vieillit, en procurant l'évaporation des parties les plus volatiles du rum; parties qui affectent trop vivement les organes du goût. Au moyen de tous ces procédés, on a, en moins de sept à huit mois, du rum très-bon à boire.

Je ferai observer ici, qu'en général, une profonde théorie dans l'art de faire le rum ne suffit pas. On sent aisément qu'une longue pratique, et une exacte observation sur les qualités des liquides intégrans, sur les résultats de leurs combinaisons, sur le degré de feu qu'on doit employer, etc, etc., sont, pour le moins, aussi nécessaires que la théorie la plus sûre.

Différens degrés de force qu'on peut donner au Rum.

Il est bon d'observer que plus le nombre de degrés est considéral le, moins le rum a de force; ainsi à 20 degrés, il est plus fort qu'à 25.

En distillant du bon rum, deux fois, on obtient une liqueur des plus spiritueuses qui est à la preuve de 14 degrés.

La petite eau distillée donne une liqueur de

18, 19 et 20 degrés ; c'est ce qu'on nomme esprit, et dont on se sert pour donner au rum trop foible, le degré de force qu'il doit avoir pour le commerce.

Depuis 20, jusqu'à 30 degrés inclusivement, c'est ce qu'on appelle rum.

On obtient du rum à tel degré qu'on désire, par le procédé suivant : On met à part dans des vases différens, bien clos, les dix ou douze premiers gallons de rum que la chaudière fournit ; on les conserve dans ces vases jusqu'au besoin ; alors, en mêlant les liqueurs provenant de divers degrés de distillation, on leur donne plus ou moins de force ; car le rum que l'on obtient, en distillant un alambic plein de grappes, n'a pas le même degré de force dans tous les momens de sa sublimation : c'est une vérité dont on peut facilement se convaincre, si l'on dépose cette liqueur dans des vases différens, à mesure qu'elle coule du serpentin : on voit les mêmes effets dans la distillation des eaux de vie.

Les premiers pots qui sortent de la chaudière à rum, sont très-forts de preuve, et successivement ils diminuent de force à proportion que la distillation avance, de sorte que le premier pot est plus fort que le second, ainsi de suite dans un ordre décroissant.

On évitera avec soin de faire le rum foible, et cela ne peut guère arriver que pour avoir

trop poussé la distillation, et y avoir mêlé la petite eau, accident qui gâte le rum et lui donne un goût désagréable, très-difficile à effacer, et on se prive en même-temps d'une petite eau de bonne qualité : les rummiers français tombent souvent dans ce défaut.

Degrés de force qu'il est nécessaire de donner au Rum, selon les pays pour lesquels on le destine.

	Degrés.
L'Irlande	25
Londres. (1)	22
Les autres Etats du nord de l'Europe où cette liqueur commence à être désirée	25
L'Amérique	26
La côte d'Afrique, pour la Traite des nègres	25 à 26
Pour la France	26

Pour déterminer le degré de force du rum, on se sert d'un pèse-liqueur anglois, qui, pour ce

(1) On n'y boit pas le Rum à ce degré de force qui est trop considérable, mais une fois entré en Angleterre, on le mélange avec de l'eau. Le débit ne se fait ensuite qu'à 27 ou 28 degrés. Cette liqueur peut recevoir beaucoup d'eau lorsqu'elle est à 22 degrés, et c'est autant de gagné sur les droits d'entrée.

cas particulier, est bien plus commode que tous les instrumens de la même espèce dont nous nous servons en France. Ce sont des bulles de verre assorties, de différente gravité spécifique, terminées par un tube étroit et de moyenne longueur, sur lequel est marqué son degré particulier pour l'usage ; on jette ces bulles dans la liqueur, celles qui y flottent légèrement, très-près du fond du vase, indiquent son véritable degré ; celles qui s'enfoncent trop rapidement, ou qui surnagent à la surface, dénotent qu'elle a plus ou moins de force.

Petite eau.

On nomme petite eau, un rum très-foible qui se distille immédiatement après que l'alambic a fourni le rum.

La liqueur tirée des grappes par la distillation, tant qu'elle n'est pas au dessus de 28 à 30 degrés, se nomme rum ; et au dessous, jusque vers les 40 degrés, elle s'appelle petite eau ou fleurs. Si on poussoit plus loin la distillation, on gâteroit les vidanges.

On doit être bien attentif à éviter que la petite eau ne se mêle avec le rum. Les Français qui ne distinguent pas assez exactement le terme de la distillation où finit le rum, et celui où doit commencer la petite eau, qui a aussi un point fixe où elle marque qu'il faut s'arrêter, gâtent l'un et

l'autre, et en même-temps appauvrissent tellement les vidanges, qu'elles ne sont plus propres à former des bonnes grappes. C'est principalement de ce mélange du rum, avec la petite eau, que résulte notre tafia.

Après la distillation de l'esprit, et celle de la petite eau qui la suit, ce qui reste dans la chaudière à rum n'est bon à rien, c'est un *caput mortuum* qu'il faut jeter et écarter autant qu'on peut à raison de l'odeur fétide qu'il exhale.

Si l'on ne se trouvoit pas assez de petite eau pour remplir la chaudière, au moment où l'on veut en distiller et faire l'esprit, on peut y suppléer en mettant, à la place, des grappes de bonne qualité, ce qui produit le même effet; mais les résultats pour la quantité ne sont pas les mêmes que si l'alambic étoit plein de petite eau; car les grappes que l'on a ajoutées, au lieu de donner un tiers d'esprit, comme la petite eau, ne fournissent qu'une quantité de rum proportionnée aux parties du sirop, ou d'écumes qui sont entrées dans la manipulation.

Procédé pour donner au nouveau rum, dans l'espace d'un mois, la couleur et le goût du rum le plus vieux.

Pour trois cents gallons de rum, on prend:

1°. Quatre pains de boulanger, d'une livre

chaque ; on les ouvre pour en ôter la mie ; on fait rôtir les croûtes jusqu'à ce qu'elles soient presque réduites en charbon ; on les laisse bien refroidir et on les concasse.

2°. Quatre livres de raisins secs, tirés, s'il est possible, de Malaga. Si on manque de raisins, on prend des pruneaux secs que l'on concasse, noyaux et pulpes ensemble.

3°. Une livre de thé verd.

4°. Une douzaine d'ananas bien mûrs et de bonne qualité, concassés sans ôter la peau.

5°. On met, sur trois cents gallons de rum, tous ces ingrédiens, partagés suivant la grandeur des futailles qui le contiennent. Ces futailles ne doivent pas être exactement remplies, afin qu'en les roulant et en les agitant fortement, on puisse brasser la liqueur : ce que l'on doit faire exactement au moins une fois en vingt-quatre heures, pendant quinze jours.

On ne les bouche pas exactement, afin que les parties trop effervescentes puissent s'en évaporer. On les transvide ensuite, et on laisse reposer, pendant quinze autres jours, cette liqueur ; après ce temps, on peut la donner à boire, comme vieille ; les plus habiles connoisseurs y seront trompés.

Les Anglois, pour bonifier le rum, le transva-

sent ou le tirent d'abord dans des barriques qui ont contenu de la bière ; ils trouvent que cette liqueur y acquiert beaucoup de qualité. Les barriques à vin et à cidre auroient sans doute le même avantage, et produiroient peut-être plus d'effet encore, si l'on ne craignoit que le rum prît trop de couleur dans ces barriques ; on voit bien qu'il seroit facile d'éviter cet inconvénient, et il est toujours bon d'essayer.

On peut employer encore au même effet, les ingrédiens suivans : On prend le sucre brut qu'on trouve au fond d'une barrique, et qui ordinairement n'est point purgé à sec ; on le fait bouillir dans un vase, jusqu'à la consistance d'un gros sirop très-épais : on le laisse refroidir ; cette matière devient en cet état très-cassante, on la dissout dans une certaine quantité de rum, et il en résulte une liqueur dont un verre suffit pour colorer cent gallons de rum.

Il y a encore beaucoup d'autres méthodes pour colorer le rum ; mais la plus simple, et celle qui a le moins d'inconvéniens ; c'est de faire brûler, par le tonnelier, les parois intérieures des douelles destinées à faire les futailles qui doivent contenir cette liqueur ; en peu de jours elle y prend une belle couleur d'ambre qui plaît aux acheteurs. Il faut éviter que cette couleur ne devienne trop foncée, elle ne seroit plus si agréable à l'œil des connoisseurs ; c'est le défaut où tombent com-

munément les Français qui s'avisent de faire du rum sans bien connoître l'art de la distillation, et les différentes préparations auxquelles il est à propos de le soumettre, afin qu'il soit excellent.

CHAPITRE IX.

INDIGOTERIE.

Deuxième Habitation.

UNE habitation établie en indigoterie, n'exige pas autant de détail qu'une sucrerie; elle n'a pas besoin d'une aussi grande quantité de terrain, car il lui faut peu d'animaux pour son exploitation, et il n'est pas nécessaire d'avoir de grandes savanes, ou pâturages pour fournir à leur nourriture.

Lorsqu'on veut entreprendre la culture de l'indigo, il faut d'abord s'assurer de la qualité des terres, car cette plante demande une bonne nourriture; une terre usée, maigre, ou sablonneuse, ne lui convient point; il lui en faut au contraire une qui ait toute sa vigueur, qui soit légère et franche, jusqu'à une certaine profondeur, pour laisser la liberté à la racine de cette plante qui pivote beaucoup, de pouvoir descendre et pénétrer.

Il est donc avantageux d'avoir un terrain boisé, parce qu'en jetant du bois à bas, on se procure une terre vierge; mais on ne doit découvrir que la quantité de terrain nécessaire à l'étendue de la plantation. Il faut avoir soin de réserver la partie boisée,

boisée, pour n'abattre qu'à fur et à mesure qu'on a besoin d'un nouveau terrain ; car il n'y a pas de plante qui use plus promptement la terre que l'indigo ; c'est pourquoi il faut la fumer de temps en temps, pour lui procurer de nouveaux sels.

ARTICLE PREMIER

Indigo.

Il y a deux espèces d'indigo qu'on plante ordinairement à Saint-Domingue, savoir le franc, et le bâtard. Ils sont différens l'un de l'autre par leur graine ; celle du franc est plus grosse, elle est de couleur gris argenté, et celle du bâtard est plus petite, de couleur noire, et ressemble beaucoup à la graine de navet. Les plantes diffèrent aussi entr'elles ; la franche fournit plus de tiges, elle s'élève moins, et elle s'étend en forme de petits buissons ; la bâtarde s'élève davantage et ses tiges sont droites ; la feuille du franc est moins large, et elle supporte plus facilement les grandes pluies que la bâtarde ; aussi plusieurs habitans de Saint-Domingue mêlent leurs graines en mettant autant de l'une que de l'autre, selon l'exposition de leurs habitations ; mais pour l'ordinaire on plante plus souvent la graine du franc, pure, et sans aucun mélange.

ARTICLE II.

En qu'elle saison on plante l'Indigo.

Les habitans qui ne veulent pas risquer leur graine, commencent à planter l'indigo après Noël, et peuvent continuer jusqu'au mois de mai ; cette dernière plantation est même la plus favorable, n'étant pas sujette à la brûlure. Mais comme la saison est trop avancée, elle ne produit que deux ou trois coupes; après quoi les nords venant en abondance, les souches meurent, au lieu qu'on coupe la première plantée jusqu'à cinq fois. Le bâtard se plante depuis la Toussaint, jusqu'au mois de mai inclusivement.

Quelque impropre que paroisse le terme de planter de la graine, je ne laisserai pas de m'en servir pour me conformer à l'usage du pays ; car on ne sauroit dire qu'on la sème, puisqu'on la pose dans chaque trou de houe que l'on fait, au lieu qu'ensemencer une terre, c'est jeter la graine par-ci, par-là à l'aventure, sans pouvoir décider où elle lèvera. Je dirai donc, qu'avant de planter l'indigo, il faut déraciner les vieilles souches, c'est-à-dire, arracher à grands coups de houes, après quoi on nettoie le terrain autant qu'il se peut ; on se sert pour cet effet d'un rabot pour hacher les souches en pile, afin d'y mettre le feu et les consumer. Le terrain étant ainsi préparé, on est en état de

planter à la première pluie, ce que l'on exécute de cette manière.

ARTICLE III.

Manière de planter l'Indigo.

Les nègres qui doivent y travailler se rangent sur une ligne, à la tête du terrain, et marchant à reculons, ils font de petites fosses de la largeur de leur houe, et de la profondeur d'environ deux pouces, distantes de cinq à six, et en ligne droite le plus qu'il est possible. Pour n'être pas interrompu lorsqu'on plante, il faut auparavant partager les divisions qu'on tire à la ligne, de façon que toutes les chasses doivent être marquées, afin qu'à la première pluie, on mette aussitôt la main à l'œuvre, et qu'on ne s'occupe uniquement qu'à planter; car comme on est incertain de la durée de la pluie, on ne doit pas laisser échapper des momens si précieux.

A mesure que les nègres font les trous, les négresses se munissent d'un *couy* (1) rempli de graines, qu'elles posent dans chaque trou que les nègres viennent de faire; d'autres les suivent immédiatement avec les rabots, et couvrent les trous d'un bon pouce de terre. Sept à huit graines

(1) *Couy* est une calebasse partagée en deux qui sert à cet usage.

suffisent, quand c'est de l'indigo franc ; on en met moins pour le bâtard ; mais on n'a garde de les compter, attendu que le temps étant trop précieux, on ne cherche qu'à faire diligenter le travail, et à profiter de la pluie, car la terre étant une fois sèche, il faut cesser de planter.

ARTICLE IV.

Planter à sec.

On est quelquefois obligé de planter à sec, c'est-à-dire, dans une grande sécheresse, afin d'avancer la plantation, un grain de pluie ou deux de suite n'étant pas suffisant pour planter de grands jardins ; mais on ne risque cette façon de planter que dans un temps où, probablement, on aura de la pluie. On fait donc les trous dans cette terre sèche, qu'on plante et couvre sur le champ, en attendant la pluie, qu'on croit ne pouvoir tarder. C'est une grande avance pour l'habitant, lorsque le succès répond à son attente : il voit lever cette graine tout à la fois, pendant qu'il a le temps d'en planter d'autre par l'occasion du même grain de pluie. Mais si, au contraire, la sécheresse dure, il risque de voir perdre toute sa graine, qui s'échauffe et durcit par la grande chaleur. On voit souvent de faux grains de pluie, dans cette saison, effleurer à peine le

sol : ils font germer la graine, qui, n'ayant pas alors la force de percer la terre, tombe nécessairement en pourriture. Il en résulte une perte d'autant plus considérable pour l'habitant, qu'elle comprend le temps perdu des nègres, un retardement considérable dans ses revenus, et enfin le prix de la graine, qui ne laisse pas de faire un objet, suivant la quantité qu'il en avoit plantée.

ARTICLE V.

En combien de jours la graine sort de terre.

Quand c'est de l'indigo franc, le troisième jour on le voit lever; mais la graine bâtarde est quelquefois plus de huit jours, selon qu'elle est plus ou moins mûre : elle l'est plus tôt ou plus tard; mais jamais toute à la fois. A chaque grain de pluie il en sort de terre; il n'est même pas rare d'en voir lever d'une année à l'autre, quand elle est trop mûre; aussi a-t-on grand soin de prévenir cet excès de maturité; ce qu'on connoît à la gousse : lorsqu'elle commence à sécher, elle nous avertit qu'il est temps d'en faire la récolte.

ARTICLE VI.

Culture de la plante.

Cette plante demande une bonne terre, comme je l'ai déjà dit : elle épuise et dégraisse le terrain

où elle croît, et veut être seule. On ne sauroit être trop attentif à empêcher les herbes, de quelque nature qu'elles soient, de croître auprès d'elle; et quelque soin qu'on se donne pour bien nettoyer le terrain, il ne faut pas s'endormir quinze jours ou trois semaines après que la plante est sortie de terre. Les herbes qui croissent au tour d'elle, ne manqueroient pas de l'étouffer, si on n'étoit pas exact à les sarcler, et à réitérer cette même sarclaison de quinze en quinze jours, jusqu'à ce que l'indigo soit assez grand pour couvrir la terre de son ombre, et empêcher par là les herbes d'y croître. Il n'est pas besoin de pluie pour faire lever ces herbes parasites. La chaleur du pays, jointe aux abondantes rosées, en fait naître suffisamment pour faire périr l'indigo, si on manquoit à le sarcler. Il faut donc avoir soin de les faire arracher avec le gratoir, de les mettre dans des paniers pour les porter hors de la pièce d'indigo, et en sarclant, de remettre de la graine dans les trous où elle aura péri.

ARTICLE VII.

Coupe de l'Indigo.

On fait trois bonnes coupes dans le courant de l'année, et la quatrième se nomme *grapiller.* La première coupe, qu'on appelle grande herbe, est

celle qui fournit le plus, et dont l'indigo est le plus beau; les autres coupes vont en diminuant de quantité, et quelquefois de qualité. La grande herbe se coupe au bout de soixante-dix à quatre-vingt jours; et les coupes suivantes se font à quarante jours de distance les unes des autres. On ne doit pas couper l'herbe d'indigo trop tôt ni trop tard; mais y travailler sitôt qu'elle est mûre. Cette maturité se connoît au pied de la plante, qui doit être d'un gris un peu rougeâtre, et dès que cette plante est en fleurs, il faut y faire mettre le couteau, pour ne point lui donner le temps de se passer et de monter en graine.

Pour couper l'indigo, on se sert de grands couteaux courbés en forme de faucilles, excepté qu'ils n'ont point de dents. On coupe l'herbe à un bon pouce de terre; on en fait des paquets, de la charge d'un nègre, qu'on met dans des serpillières, ou morceaux de grosse toile de la longueur d'une aune, et de la même largeur, afin qu'ils soient carrés: on met des liens à chaque coin pour les lier, afin d'emporter avec plus de sûreté la petite herbe comme la grande. Un nègre a soin d'arranger l'herbe, à mesure que les autres la jettent dans la cuve appelée pourriture. Pour empêcher les vides qui pourroient s'y former en jettant les paquets pêle-mêle, les uns sur les autres; et pour que l'herbe ne soit point foulée, ou comme mastiquée, le nègre la met legère-

ment par brassée. Trente ou quarante paquets suffisent pour remplir une cuve de la grandeur que j'indiquerai ci-après.

Lorsqu'on a fini de remplir la cuve, on range des palissades dessus, et on la barre pour empêcher l'herbe de surnager; ensuite on la remplit d'eau : on laisse fermenter le tout, selon que la chaleur est plus ou moins grande, ou plutôt suivant que l'herbe a plus ou moins de corps : la fermentation se fait plus tôt ou plus tard; quelquefois en douze, quinze, vingt, ou trente heures.

On comprendra facilement, par cette grande variété, (d'autant plus que le grain se forme toujours différemment) qu'il faut qu'un indigotier soit très-attentif. Il n'y a qu'une longue expérience qui puisse faire prévenir les évènemens qui surviennent.

L'habitant indigotier n'est certain de son revenu, qu'après avoir fabriqué ; car la trop grande sécheresse brûle les feuilles d'indigo, et la trop grande pluie noie la plante, et fait périr la tige. Il y a encore deux sortes de vers, qu'on nomme *rouleux* et *mahoka*, qui s'attachent à la racine, et la rongent, au point de faire mourir la plante.

Mais le fléau le plus redoutable est la chenille. Il arrive souvent que lorsqu'on a des jardins de la plus belle espérance, et qu'on se dispose à couper l'herbe pour la fabriquer, tout à coup

des papillons, poussés par les vents, viennent fondre, par nuées, dans les plantations : ils s'y métamorphosent en chenilles, ravagent en peu de temps toutes les feuilles de l'indigo, et n'y laissent que les tiges. S'il arrive qu'elles aient épargné un endroit, il faut faire couper le plus promptement possible pour encuver : on coupe même l'herbe sur laquelle la chenille se trouve, et qu'elle n'a pas encore dévorée, pour encuver le tout, attendu que la chenille n'est pas contraire à la fabrication : elle rend même, dans la pourriture, l'indigo dont elle s'est rassasiée.

ARTICLE VIII.

Vaisseaux à Indigo.

Les vaisseaux à indigo, autrement appelés indigoterie, sont des cuves de maçonnerie, enduites et cimentées, où l'on met en digestion, ou en pourriture, la plante d'indigo. Elles sont triples, les unes au dessus les autres, et forment une espèce de cascade, en sorte que la seconde cuve, qui est plus basse que la première, puisse recevoir la liqueur que cette première contenoit, lorsqu'on débouche l'ouverture qu'on y a pratiquée, et que la troisième puisse, à son tour, recevoir ce qui étoit dans la seconde.

La première de ces cuves, qui est la plus

grande et la plus élevée, s'appelle la *pourriture*. On lui donne ordinairement dix à douze pieds de longueur, sur neuf à dix de large, et trois de profondeur; observant de tracer une pente raisonnable dans le fond qui conduit vers le robinet, afin de faciliter l'écoulement des eaux.

La seconde, qui est la *batterie*, est plus étroite que la première; mais beaucoup plus profonde, afin que l'eau ne se répande pas par l'agitation du battage, dont la quantité pourroit causer une perte assez considérable; c'est pourquoi on doit observer, comme à l'autre, de lui donner une pente douce pour l'écoulement des eaux.

La troisième, qui est, sans comparaison, bien plus petite que la seconde, s'appelle *diablotin*.

Le nom des deux premières cuves convient parfaitement à leur usage. La *pourriture* est ainsi nommée, à cause qu'on y met tremper la plante qui y fermente et pourrit, après que sa substance s'est répandue dans l'eau par la fermentation que la chaleur y a excitée. C'est dans la seconde qu'on agite et que l'on bat cette même eau, chargée des sels de la plante, jusqu'à ce que les ayant réunis, et suffisamment coagulés pour faire corps, on ait formé les grains qui composent cette teinture.

C'est dans le *diablotin* qu'on met l'indigo commencé dans la *pourriture*, et perfectionné dans la *batterie*; il s'y unit et se met en masse, parce

qu'il est détaché des eaux qu'il avoit encore : il est ensuite mis dans de petits sacs de toile, de la longueur de dix-huit pouces, pour égoutter parfaitement, et ensuite versé dans des caisses, qui sont arrangées sur des établis placés dans la sécherie.

ARTICLE IX.

Manière la plus sûre pour sonder la cuve.

Il faut que je dise ici quelque chose sur la mauvaise maxime suivie par plusieurs indigotiers, de sonder la cuve par le haut, sans distinction des temps et des lieux. Si, dans les mornes, ou montagnes, ils prétendoient en user de même, ils seroient souvent dupes ; car le dessus n'y montre jamais qu'un grain faux. On risque bien moins de prendre l'eau du fond, où l'on voit le grain au naturel; la preuve en est manifeste, et la raison toute simple. Il faut beaucoup de temps pour remplir une cuve d'eau : pendant cette alternative, l'herbe d'en bas trempe; ce qui est une occasion prochaine de fermentation; et, par une suite nécessaire, elle doit montrer son grain, avant l'eau qui est dessus, et qui ne s'épaissit que par le bouillonnement que le bas de la cuve y excite.

Nous voyons, d'ailleurs, que dans les temps pluvieux, où l'indigo ne pourrit que de dix à

douze heures, à peine le haut de la cuve a-t-il le temps de changer. Il faut donc nécessairement risquer de la perdre, si on veut attendre que le dessus soit suffisamment coloré pour y trouver du grain.

ARTICLE X.

Le point fixe de la pourriture.

Il faut toujours commencer, de bonne heure, à sonder une cuve, sur-tout la première, pour n'être pas surpris ; s'attacher autant à la qualité de l'eau, qu'à celle du grain ; n'y point aller souvent ; mais de quatre heures en quatre heures, et cela suffit : y aller à tout moment, c'est le moyen de la perdre. On s'impatiente, et on ne sauroit s'appercevoir de son changement. On croit toujours voir le même grain. Si, au contraire, on met la distance dont je viens de parler, le grain sera remarquable : trois visites suffisent. Par exemple, quand on a sondé la cuve pour la première fois, s'il lui reste, je suppose encore, dix heures à fermenter, et qu'on aille quatre heures après faire la seconde visite, ne doit-on pas, à la troisième, savoir à quoi s'en tenir ?

Quand on fait ses visites de loin en loin, on voit le changement s'opérer à mesure. Si à la dernière fois, elle se trouvoit, par hazard, passée, on s'en apperçoit à l'eau, et on peut faire

une estime de son excès par la visite précédente : on ne voit plus ce vert vif qui frappoit la vue; il y règne, à sa place, un vert sale, ou un jaune pâle, marques évidentes de son excès : l'eau même qui réjaillit sur les mains, n'y fait aucune impression ; effet tout opposé à celle qui ne l'est pas assez, qui tache les mains de façon que le savon ne sauroit l'effacer.

L'indigo auquel manquent quelques heures de pourriture, est d'un vert si vif, que chaque goutte d'eau qui en réjaillit sur les mains, y fait une impression si forte, qu'il faut, pour l'effacer, réitérer plusieurs fois le savonnage ; au contraire, l'empreinte d'une goutte d'eau qui sort d'une cuve où domine la pourriture, est si foible, qu'elle s'efface d'elle même à mesure qu'elle sèche.

ARTICLE XI.

Différentes figures du grain.

Suivant l'ordre des saisons, ou du temps sec ou humide, il y a des cuves qui présentent un grain allongé en forme de pointe ; cela arrive dans un temps sec; d'autres cuves où le grain est rond comme du sable, ce qui provient du temps favorable ; et enfin un autre temps où le grain est plat et évasé, ce qui est occasionné par les temps pluvieux ; ce dernier temps peut facile-

ment vous surprendre, et demande une grande application. Cependant pour peu que l'indigotier y fasse attention, il ne s'y trompera guère ; le grain se sépare facilement de son eau, en le roulant dans la tasse, et laisse une eau d'un vert brillant et foncé; au lieu que, dans une cuve qui est trop pourrie, le grain quoique évasé comme l'autre, ne s'en sépare qu'avec peine, et reste comme à flot entre deux eaux, dont la couleur est souvent d'un jaune pâle, ou d'un vert noirâtre, quelquefois d'un vert blanchâtre.

Il succède à cette eau une fleur comme une lie qui s'amasse sur la surface de l'eau, et qui forme dans la tasse un demi cercle, ou espèce d'arc-en-ciel ; preuve bien certaine de son excès. Une cuve qui manque de pourriture peut bien aussi former une fleur, soit par la quantité des pluies, soit parce que la graine se trouvoit déjà nouée par la trop grande maturité de l'herbe ; mais elle ne s'entre-touche pas comme dans une cuve qui en a trop.

Le bon indigo exempte de tant de peines et se fait avec aisance ; son grain et son eau se montrent comme il faut ; et comme il paroît dur à pourrir, on a le temps de le pousser à sa dernière perfection.

ARTICLE XII.

Manière de battre.

Lorsqu'on a trouvé le point fixe de la pourriture, on fait couler l'eau dans la batterie pour la perfectionner par le moyen du battage, qui se fait de la manière suivante :

On a des baquets, ou espèces de caissons sans fonds, emmanchés au bout d'une perche de la grosseur du bras; c'est avec ces baquets qu'on bat et qu'on agite cette eau violemment, et sans cesse, jusqu'à ce que les sels, et les autres parties de la plante se soient réunis et ramassés. C'est-là qu'on découvre la défectuosité de la pourriture; ainsi le battage demande beaucoup d'application, puisque, par son moyen, on s'assure des défauts, et qu'il donne en même temps l'expédient pour y remédier, pourvu qu'il n'y ait point d'excès.

ARTICLE XIII.

Explication du battage.

Le battage est l'émétique du métier d'indigotier, car c'est par lui qu'on découvre son défaut, qu'on y remédie, et qu'on règle la suite de la coupe; c'est encore par le battage qu'on peut gâter la meilleure cuve, en la faisant battre trop, ou trop peu. Si elle n'est pas assez battue, le grain,

qui n'est pas encore formé, demeure répandu dans l'eau sans couler ni s'amasser au fond de la cuve, et se perd quand on est obligé de la lâcher; ou si, étant suffisamment battue, on continue de le battre, on le dissout, et l'on tombe dans le même inconvénient; il faut donc prendre le moment juste, et cesser aussitôt qu'on l'a trouvé, pour laisser reposer la matière.

ARTICLE XIV.

A quel degré on doit battre.

Si on veut battre une cuve comme il convient, il faut que l'indigotier soit premièrement convaincu du plus ou moins qu'elle peut avoir. S'il est habile il en sera instruit avant que le grain soit formé; s'il y a de l'excès il ménagera le battage; s'il lui en manque, il doit le pousser jusqu'à raffiner; s'il a son point fixe, il doit bien se garder de l'outrer; pour peu qu'il lui en donne trop, il lui ôte son plus beau lustre. Si on ne veut pas excéder, c'est d'observer, lorsque le grain est sur son gros, et les degrés de sa diminution, jusqu'à ce que ce grain soit parfaitement rond, qu'il roule l'un sur l'autre comme des grains de sable fin, qu'il se dégage bien de son eau, qui paroît claire et nette, et que la preuve, qui couvre le fond de la tasse, cherche à joindre l'eau quand on la panche,

panche, de façon que le fond de la tasse reste net sans aucune crasse.

Alors il est temps de cesser; continuer le battage c'est vouloir tomber dans l'inconvénient d'en dissoudre les parties les plus subtiles, car les grains de la tige n'ont pas la même consistance que les autres; c'est ce qu'on remarque souvent après le battage d'une cuve trop poussée, par une espèce de grain volage qui reste entre deux eaux, et qui, quoique imperceptible, nuit beaucoup à l'écoulement de l'eau. Il en résulte que la dissolution des grains imparfaits, et qui ont eu trop de battage, ne leur laisse pas le poids suffisant pour couler au fond; il s'ensuit aussi que l'indigo a peine à égoutter : ces grains fins s'attachent aux sacs et en bouchent les pores; de-là vient l'indigo molasse qu'on se figure avec raison provenir de l'excès du battage; ce qui se confirme par les remarques des sacs qui paroissent crasseux ou plombés.

ARTICLE XV.

Définition du battage.

J'ai dit ci-devant que le battage étoit l'*émétique* du métier d'indigotier, et je ne crois pas cette expression déplacée. En effet, on peut dire que c'est son dernier effort, et qui seul peut porter à sa perfection l'indigo, ou le perdre. Sans le bat-

tage il reste imparfait, et toutes les peines qu'on s'étoit données demeurent inutiles; il est donc à propos de s'attacher à connoître parfaitement le battage, puisqu'il développe aisément ce que la pourriture a de défectueux.

Les défauts de pourriture s'apperçoivent bien mieux au battage qu'à la fermentation. Dès le commencement on en peut juger, à moins qu'on ne soit trop préoccupé; mais pour peu qu'on ait pris l'équilibre entre le plus ou le moins, un bon indigotier doit savoir à quoi s'en tenir, avant que son grain soit formé.

Une cuve n'est-elle pas assez pourrie? elle mousse beaucoup, d'une écume tirant sur le vert, qui, quoiqu'elle soit très-épaisse, ne laisse pas de partir avec rapidité, lorsqu'on y jette de l'huile; et si l'aspersion est réitérée une seconde fois, elle dissipe entièrement l'écume qui paroît la plus grasse; tandis que, dans une cuve trop pourrie, une bouteille d'huile n'en feroit pas partir entièrement l'écume. Celle qui suit n'est plus qu'une petite écume légère, qui disparoît, lorsque son grain se forme. C'est alors qu'on corrige ce qu'il y avoit de défectueux au degré de la fermentation; car, n'en ayant pas assez, il faut pousser le battage qui supplée au défaut de pourriture, et si elle l'est trop, on ménage le battage; par ce moyen on conserve son lustre: rarement trouve-

t-on le point fixe de la dissolution, il y a toujours un petit milieu que le battage perfectionne.

Une cuve trop pourrie peut, par le moyen du battage, être corrigée. Il est aisé de se convaincre de son excès par son écume grasse, et par son grain évasé qui ne résiste point au battage, et dont le grain se forme beaucoup plus vite; son eau même ne sauroit se clarifier comme celle d'une bonne cuve. L'indigotier doit donc, à la vue de tant de preuves, être sur ses gardes, et il doit ménager le battage suivant le plus ou moins d'excès.

Voici ce qu'il faut suivre par degré. Sitôt que le grain sera sur son gros, il ne faut pas que l'on quitte la tasse, chaque coup de buquet y fait impression; et lorsqu'on a trouvé le moment où le grain est raisonnablement rond, on doit cesser de battre, sans chercher à diminuer le grain. Quand il sera parvenu à ce degré, on trouvera que l'eau brunit dans la tasse à vue d'œil; cela n'empêchera pas qu'elle ne soit verte dans la *batterie*: à l'exception de sa superficie; on verra même un petit glacis de cuivrage, qui couvrira toute sa surface, quelques heures après qu'elle sera reposée; c'est-là le cuivrage qu'on peut remarquer aux sacs d'une cuve trop pourrie, mais qui ne sera jamais exempt de crasse.

ARTICLE XVI.

Comment on coule la cuve.

Après qu'on a cessé de battre, la fécule se précipite au fond de la cuve, où elle s'amasse comme une espèce de boue; et l'eau détachée de ses sels, dont elle avoit été imprégnée, surnage au dessus et s'éclaircit. Deux ou trois heures suffisent pour être reposée, quand rien ne manque; après quoi, si on est pressé, on peut lâcher l'eau; mais il vaut mieux la laisser plus long-temps, afin qu'il y reste moins de particules d'eau, et que les grains les plus légers aient le temps de couler au fond comme les autres.

Alors on ouvre le robinet qu'on a pratiqué au fond de la *batterie*, et qui contient trois chevilles différentes, observant de commencer par la première seulement. Les eaux s'étant écoulées jusqu'au niveau du trou, on ôte la seconde pour laisser libre le même écoulement jusqu'à la superficie de l'indigo, ensuite on le fait tomber dans le *diablotin*.

Mais s'il arrive qu'il reste encore de l'eau, comme cela est assez commun, on ôte la dernière cheville, et l'on met promptement, à la place de celle-ci, une cheville carrée. Pour lors, l'indigo s'arrête pour donner passage à l'eau qui sort par les carrés de cette cheville, et s'écoule jusqu'à ce

que l'indigo vienne à son tour ; alors on pose un panier dessous ; il reçoit toutes les ordures qui tombent ordinairement dans la *batterie* ; et en passant un ballet à l'entour du *diablotin*, on achève de ramasser ce qu'il peut y avoir de crasse ; ensuite on met l'indigo dans les sacs, où il achève de se purger du reste d'eau qui étoit restée entre ses parties.

On laisse ordinairement l'indigo jusqu'au lendemain dans les sacs, afin qu'il se dépouille entièrement de l'eau qui lui restoit, et jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance de pâte. Cela fait, on partage la moitié des sacs, qu'on pend en deux monceaux différens, ce qui le met en presse, et exprime le reste d'eau qui peut s'y trouver ; ensuite on l'étend dans des caisses plates, de la longueur de trois pieds, sur la moitié de large, et de la profondeur de deux pouces ; on l'expose sur des établis, le plus qu'on peut au soleil, pour le faire sécher vivement.

Sitôt que le soleil l'a affermi il se fend comme de laboue, il sèche ; alors, pour réunir toutes ses parties on y passe la truelle qu'on appuie avec force (1), et, après l'avoir bien uni, on le coupe par petits carreaux, qui peuvent avoir deux pouces en tous

(1) Cet ouvrage demande à être fait l'après-midi, parce que si on le fait le matin, le soleil sèche si vivement l'indigo, que le dessus des carreaux se lève par

sens ; on continue de l'exposer au soleil jusqu'à ce que les carreaux se détachent sans peine de la caisse ; ensuite on le met à l'ombre pour le faire parfaitement sécher. Cela fait, on le met dans des futailles, où il ressue, et acquiert par-là un nouveau lustre.

Qui ne seroit pas surpris de voir l'indigo qui, sec et dur comme des pierres avant d'être en futaille, huit jours après rend l'eau à grosse goutte, répand un chaleur comme un brasier, demeure autant de temps dans cet état, et enfin, sans être exposé à l'air, ressèche comme auparavant, en moins de cinq à six jours. Pour lors il est marchand, et il est de l'intérêt de l'habitant de n'en point différer la vente, s'il n'en veut supporter la diminution, à laquelle il est sujet pendant les premiers mois, et qu'on peut estimer à dix pour cent de perte.

Comme la plupart des habitans sont obligés d'envoyer à des correspondans établis dans les villes de la Colonie, leur indigo renfermé dans des sacs, et que ces envois se font souvent par le moyen du cabotage, il convient, pour éviter toutes fraudes, et pour être certain que l'indigo ne sera point changé par la substitution d'un indigo in-

---

écaille, ce qui le rend raboteux ; au lieu que celui qui a toute la nuit pour se raffermir, a les carreaux unis comme une glace ; quoique ceci n'influe pas sur sa qualité, cela lui donne au moins un coup-d'œil qui flatte davantage.

férieur, il convient, dis-je, de mettre la couture des sacs en dedans, et après les avoir bien ficelé, il faut y apposer un cachet particulier, qui sera connu du correspondant.

ARTICLE XVII.

Du pétrissage, et de son abus.

Voici une erreur dans laquelle tombent plusieurs habitans. Ils s'amusent à pétrir l'indigo dans les caisses, comptant lui donner une liaison plus parfaite que celle qui lui est naturelle, mais ils se trompent beaucoup; car la liaison ne dépend uniquement que du degré de pourriture et du battage, et notamment de ce dernier; c'est ce qui est facile à remarquer dans une cuve qui manque de l'un et de l'autre. L'indigo s'écrase au moindre choc; et ses grains n'étant pas suffisamment coagulés pour faire un corps solide, il doit naturellement s'ensuivre une défectuosité. Il est absurde de croire qu'on peut y ajouter une qualité qui lui manque, par un moyen aussi puéril que celui du pétrisage; au contraire, bien loin d'être une perfection, il en résulte souvent une perte considérable. En voici les conséquences :

1°. Le soleil mange la couleur de l'indigo, qui se trouve comme ardoisé au dessus de l'épaisseur d'une pièce de douze sous; cet indigo brûlé par le soleil, se mêle parmi l'autre en le pétrissant, et peut

lui occasionner des veines ardoisées qui en diminuent le prix.

2°. On ne sauroit le pétrir qu'auparavant il n'ait été exposé, au moins trois ou quatre jours au soleil, ce qui le rend aussi mou que le premier jour qu'on l'y avoit mis. Ceux qui ne pétrissent pas, coupent l'indigo le lendemain en le mettant en caisse; cela fait une différence de six jours, si on compte ce qu'il lui faut de temps pour acquérir la première fermeté. Ce retardement est souvent cause que les vers s'y mettent; accident sans remède, dont on ne peut le garantir qu'avec toutes les précautions nécessaires; ce qui arrive ordinairement dans un temps pluvieux, où ces insectes mangent une partie de l'indigo. L'autre partie, qui ne sauroit sécher qu'avec une peine incroyable, est un indigo inférieur, dont le prix diminue de la moitié; c'est à quoi on est exposé par un simple retardement, et qu'on auroit évité si on eût été attentif à le faire sécher promptement.

3°. L'indigo qui a été exposé au soleil trois ou quatre jours, contracte une odeur très-forte dont les mouches sont extrêmement friandes. Cette corruption frappe vivement les organes de ces insectes, qui ne manquent pas de se poser dessus, et de s'en repaître avec avidité; elles y déposent en même temps leurs œufs, d'où éclosent des vers formés en moins de deux fois vingt-quatre heures, et qui s'insinuent dans les fentes de l'indigo, où ils tra-

vaillent, à l'abri du soleil, avec tant de vigueur, qu'ils le font venir en bouillie, et lui laissent une humeur glutineuse qui l'empêche de sécher, d'où résulte une perte bien réelle pour l'habitant, qui, pour y mettre ordre promptement, est quelquefois obligé, pendant les pluies, de faire un feu continuel dans la sécherie, afin que, par la fumée qui y règne, les mouches ne puissent aborder les caisses : cet expédient est le plus efficace qu'on puisse employer, pour empêcher les progrès de ces insectes.

Tous les indigos ne sont pas de la même qualité ; on les distingue de valeur par la couleur, par la finesse de la pâte, et par sa légèreté : le plus estimé se nomme indigo *bleu flottant*, le second s'appelle indigo *gorge de pigeon*, le troisième, indigo *couleur cuivrée*, et le quatrième, qui n'est point estimé, n'a aucun nom; sa couleur est terne, il s'égrène facilement.

On voit par conséquent que les prix de l'acquéreur sont différens en raison de la qualité. Cette qualité dépend quelquefois de l'herbe, ou des eaux qu'on emploie à la pourriture, et souvent aussi de l'indigotier, qui n'est point assez expérimenté pour juger du point de perfection de ses cuves.

ARTICLE XIII.

Observations nécessaires pour réussir à faire l'Indigo.

J'ai déjà dit que l'un des moyens de bien réussir dans la fabrication de l'indigo, consistoit à faire la visite de l'herbe, pour savoir si elle a du corps, c'est-à-dire, si les feuilles sont fortes ou molles, ou si l'on veut, fines ou charnues. On comprend sans doute que l'indigo venu durant la sécheresse demandera plus de pourriture que celui qui aura cru par l'abondance des pluies. Il ne faudra donc pas s'étonner si ce premier est tardif, et sur-tout la première cuve, lorsque l'indigoterie est froide. Il n'en est pas de même de la seconde, et la troisième dissipe toute erreur ; aussi la première qui, par cette raison, montre un grain mal formé, ne sauroit parvenir à ce degré de perfection que l'indigo demande ; et l'indigotier, pour ne se pas déranger, préfère de retrancher quelques heures de temps à la pourriture, plutôt que de lui en donner seulement une de trop, bien assuré qu'il corrigera la seconde avec d'autant plus de facilité, que son grain et son eau se montrent plus clairement.

C'est à la grande fraîcheur du ciment qu'on peut en partie attribuer le retardement de la pourriture ; car une première cuve ne pourrira quel-

quefois que dans trente à trente six heures, tandis que la seconde n'en demandera pas plus de vingt-quatre à vingt-six. Le changement subit de la seconde cuve n'est pas difficile à comprendre ; le vaisseau se trouvant imbibé du suc de la première, il s'attache à ses parois une espèce de tartre qui provoque la fermentation, et la troisième cuve s'en charge encore davantage. De là vient que celle-ci n'a rien d'embarrassant, et qu'on la travail avec plus de succès que les deux premières.

C'est à quoi l'indigotier doit s'attendre, et ce qui l'avertit de ne pas être négligent à la visiter de bonne heure, afin de s'y trouver avant qu'elle soit passée ; s'il attendoit qu'elle fût passée, le grain étant alors semblable à celui qui n'a pas atteint le degré de perfection, c'est-à-dire étant évasé, il sera entretenu dans l'illusion ; et, s'attendant à trouver un changement favorable à la seconde visite, il sera bien surpris de trouver le même grain ; dans cette perplexité, il risque de la laisser pourrir encore quelques heures, et il la perd infailliblement. Ce qui le trompe le plus en pareille circonstance, c'est qu'il ne peut faire une estime assez juste de son excès ; ce qui fait qu'à la visite suivante il redouble ses soins, qui souvent redoublent aussi son inquiétude.

Il convient donc, pour ne point se trouver embarrassé, de ne jamais laisser passer une première cuve ; car il est dangereux de s'obstiner

dans les commencemens, étant certain qu'on ne trouvera qu'un grain mal formé ; il faut s'en tenir au premier qui nous paroît capable de souffrir le buquet ; le battage nous instruira de son défaut que nous corrigerons avec d'autant plus de facilité, que son grain et son eau se développent plus naturellement.

Ayez grand soin sur-tout que votre tasse soit bien propre quand vous allez sonder la cuve, afin de bien distinguer le grain et la qualité de l'eau ; une tasse mal propre montre une eau embrouillée, qui, faisant confondre l'indigo trop pourri avec celui qui ne l'est pas assez, vous induit souvent en erreur ; et quoiqu'on s'en apperçoive au battage qui peut y remédier, on ne sauroit le faire sans perte ; voilà cependant où conduit une légère négligence.

Comme l'indigo est extrêmement délicat, il demande une grande attention pour le gouverner ; une personne flegmatique est propre à cette fabrique qui repousse toute obstination, attendu que plus on s'entête, moins on y réussit. J'ai vu bien des habitans y faire des pertes considérables par cette seule raison ; lassés de tant d'avaries et d'obstacles, ils ont été contraints d'avoir recours à d'autres indigotiers qui ont bien réussi ; cependant les premiers n'étoient pas sans connoissances.

Le succès d'une seconde cuve doit être la base

de toute la conduite de l'habitant, pendant la coupe; cependant il faut s'attendre que les deux suivantes n'exigeront pas autant de temps de pourriture; le reste ne sera plus qu'une routine, si le temps est constamment beau; mais s'il change, l'indigo changera aussi. Il ne faudra pas même s'étonner si trois jours de pluies y causent un retard de dix à douze heures : c'est alors que l'indigotier doit être très-attentif, et qu'il a besoin de toute sa pratique; mais si, au contraire, le beau temps continue, il ne s'écartera tout au plus que d'une heure ou deux, et alors il est assuré de réussir.

ARTICLE XIX.

Remarques sur les travaux journaliers.

L'arrangement le plus convenable est de commencer par la plantation, et suivre, par degré, les autres travaux. Il est de conséquence d'observer, lorsqu'on plante l'indigo, de n'ensemencer que la moitié du terrain préparé; on laissera un intervalle d'un mois, ou plus, pour le reste. C'est une précaution d'autant plus nécessaire, que souvent les pluies mettent dans la nécessité de différer une première coupe, ce qui pourroit préjudicier à la première herbe, si on alloit imprudemment planter tout à la fois, sans donner au moins l'espace de temps convenable à celui qu'on emploie

à la couper. On profite même de cette alternative pour y faire une sarclaison qu'on ne sauroit différer.

L'occupation ne manque jamais sur une habitation, soit qu'il convienne de planter des vivres, ou qu'il soit nécessaire d'abattre un bois neuf, ou de défricher un terrain empoisonné d'herbes, qu'on veut relever, ou sur lequel on se propose de faire quelques entourages, ou bâtimens L'on doit pourvoir à toutes ces occupations pendant la crue de l'herbe, car la coupe arrivant, à peine a-t-on le temps d'y suffire et de pouvoir sarcler exactement pour empêcher que les mauvaises herbes ne se multiplient; et c'est ce qu'il faut soigneusement éviter.

Lorsque le temps de la coupe approche, les préparatifs consistent premièrement, à faire une visite générale aux indigoteries, et à ce qui en dépend, pour s'assurer de leur ordre; savoir s'il n'y a pas quelques dangers d'écoulement, soit par les robinets, ou par les cuves même; si les clés ou les courbes sont en bon état; si le grand bassin ne perd pas son eau; ensuite on fait une revision à l'échafaud du puits et de son châssis. Il ne faut rien négliger pour leur solidité, afin d'éviter les malheurs qu'une trop grande sécurité occasionne; un travers de l'échafaud n'a qu'à manquer, les nègres qui sont dessus courent risque de perdre la vie.

Souvenez-vous aussi d'éprouver la bringueballe

et son fouet : si l'un ou l'autre vient à se rompre, les nègres ne sauroient éviter la chute du décombrement ; soyez donc attentifs à mettre l'ordre nécessaire pour prévenir ces sortes d'accidens qui ne sont imputés qu'à la négligence ; visitez aussi les barres de l'indigoterie, afin de n'être pas obligé d'arrêter, au milieu de la coupe ; ce qui cause souvent un dérangement à l'indigo qui, dans l'intervalle de quelques jours, peut changer de pourriture, soit par le refroidissement du vaisseau, soit par les pluies qui surviennent tout à coup.

Voilà les choses à prévoir. La prudence exige, au surplus, que pendant le mois qui précède la coupe, on prenne tous les arrangemens convenables pour se mettre à couvert de ce qui pourroit y arriver de fâcheux.

Un pareil ordre bien établi, l'indigotier ne s'occupe uniquement qu'à couper, embarquer, et sarcler, jusqu'à ce qu'on ait fini la coupe ; après quoi il vaque aux travaux les plus pressans, bien assuré qu'il ne tardera guère à faire une seconde coupe qui demandera bien plus de vigilance que la première. La chenille, qui se prépare à moissonner, l'avertit que le temps est plus précieux que jamais, d'autant plus que l'indigo pourrit plus qu'à l'ordinaire : chaque moment est si rempli, qu'à peine peut-on distinguer les jours de repos.

Voilà en quoi consiste l'état d'indigotier; il exige, ainsi qu'on vient de le voir, beaucoup de connoissances, d'activité, et sur-tout de prudence.

FIN DU PREMIER VOLUME.

TABLE DE L'INTRODUCTION ET DES CHAPITRES

Du Premier Volume.

INTRODUCTION. Pag. j

CHAPITRE PREMIER. *Histoire de Saint-Domingue* ix

ARTICLE PREMIER. *Tableau de Saint-Domingue avant l'arrivée des Espagnols.* xij

ART. II. *Arrivée des Espagnols à Saint-Domingue.* — §. I. *Premier Voyage de Colomb.* xxiv

§. II. *Second Voyage de Colomb.* xxxvij

§. III. *Troisième Voyage de Colomb.* xliv

§. *Quatrième Voyage de Colomb.* xlix

ART. III. *Etat de la Colonie de l'Ile Espagnole après la mort de Colomb, et jusqu'en* 1519. lij

ART. IV. *Situation de la Colonie, depuis* 1519, *jusqu'à l'arrivée de Français.* lxvj

ART. V. *Arrivée des Français dans l'Ile Espagnole. Suite de son histoire, depuis* 1625 *jusqu'en* 1684. lxxiij

ART. VI. *De* 1684 *à* 1691. Pag. xc
ART. VII. *De* 1691 *à* 1696. cj
ART. VIII. *De* 1696 *à* 1701. cviij
ART. IX. *De* 1701 *à* 1722. cxvj
ART. X. *De* 1722 *à* 1724 *inclusivement.* cxx
ART. XI. *Mœurs et caractère des habitans de Saint-Domingue.* cxxv
§ 1er. *Créoles blancs.* ib.
§. II. *Créoles blanches.* cxxx
§. III. *Mulâtres.* cxxxv
§. IV. *Mulâtresses.* cxxxvj
ART. XII. *Epoque de la première culture des principales denrées de la Colonie Française de St.-Domingue.* cxxxviij
CHAP. II. *Statistique de l'Ile de Saint-Domingue.* cxlvj
PREMIERE SECTION. — *Partie Française de Saint-Domingue.* clij
ARTICLE PREMIER. *Partie du nord de l'Ile.* ib.
ART. II. *Partie de l'ouest de l'Ile.* clxij
ART. III. *Partie du sud de l'Ile.* clxv
SECONDE SECTION. — *Partie Espagnole de Saint-Domingue.* clxxxv
ARTICLE PREMIER. *Terrains de la partie Espagnole, voisins de la mer.* clxxxvij
ART. II. *Plaines situées dans l'intérieur de la Colonie.* cxcj
ART. III. *Productions indigènes.* cxcij

ART. IV. *Géologie.* Pag. cxciij
ART. V. *Zoologie.* cxcvj
ART. VI. *Le Gibier et les Poissons.* cxcviij
ART. VII. *Animaux dangereux.* cxcix
ART. VIII. *Mœurs et population.* cc
ART. IX. *Culture.* ccj
ART. X. *Bois.* cciv
ART. XI. *Habitation rurale.* ccv
ART. XII. *Nourriture.* ccvj
ART. XIII. *Valeur des Terres.* ib.
ART. XIV. *Commerce.* ccvij

MANUEL DES HABITANS DE SAINT-DOMINGUE.

CHAPITRE PREMIER. *Traite des Nègres.* 1
ARTICLE PREMIER. *L'Enlèvement.* ib.
ART. II. *Les Guerres.* 3
ART. III. *Actes de Despotisme.* 4
ART. IV. *Condamnation Juridique.* 5
ART. V. *Observations sur la cause et la couleur des nègres.* 14
ART. VI. *Portrait et caractère des nègres.* 18
ART. VII. *Traitement des nègres lorsqu'ils arrivent dans les Colonies.* 32
ART. VIII. *Logement des nègres dans les Colonies.* 33

ART. IX. *Nourriture des nègres dans les Colonies.* Pag. 34
ART. X. *Comment on doit gouverner les nègres nouveaux.* 37
ART. XI. *Travaux des nègres dans les Colonies.* 41
ART. XII. *Hôpital des nègres dans les Colonies.* 45
ART. XIII. *Correction des nègres dans les Colonies.* 52
ART. XIV. *Nègre Commandeur ; son caractère.* 59
CHAP. II. *Des Blancs chefs des travaux sur les habitations ; devoirs d'un Gérant.* 63
CHAP. III. *De la Culture des Terres.* 70
Les Patates. 71
Les Pois de toute espèce. 72
Manioc. ib.
Ignames. ib.
Ignames de Guinée. 73
Bananiers. 74
Mil à panache. ib.
Maïs. 75
CHAP. IV. *Qualité et Propriété des Bois.*
Acajou à planches. 78
Acoma. ib.
Amandier. 79
Bambou. ib.

Bois blanc. Pag. 80
Bois de Campêche. ib.
Bois chandelle. 81
Bois de chêne. 82
Bois cochon. 83
Bois côtelette. 84
Bois épineux jaune. 85
Bois de fer blanc. ib.
Bois de fer rouge. 86
Figuier maudit. ib.
Bois Gayac. 83
Bois immortel. 88
Bois de lance franc. 89
Mancenillier. ib.
Mapou. 90
Bois marbré. 91
Palmiste. ib.
Bois rouge. 92
Bois de soie. ib.
Bois siffleux. 93
Tavernon. ib.
CHAP. V. *Qualité des terres, plantations et culture qui leur conviennent.* 95
ART. Ier. *Terres neuves.* ib.
ART. II. *Terres froides et marécageuses.* 96
ART. III. *Terres fortes.* 97
ART. IV. *Terres légères.* 98
ART. V. *Terres sablonneuses.* 99
ART. VI. *Terres en mornes.* 101

ART. VII. *Terres maigres et usées.* 102
CHAP. VI. *Sucrerie. Première Habitation.* 104
CHAP. VII. *Culture de la Canne à Sucre.* 106
ART. Ier. *Plantation des Cannes.* 107
ART. II. *Sarclaisons.* ib.
ART. III. *Coupe des Cannes.* 109
ART. IV. *Moulins.* 112
ART. V. *Equipage.* 116
ART. VI. *Le Sucre.* 120
ART. VII. *Lessive.* 122
ART. VIII. *Point parfait de l'enivrage, ou lessive.* 126
ART. IX. *Méthode à suivre pour faire du Sucre terré ou Cassonade.* 128
CHAP. VIII. *Méthode anglaise pour faire le Rum, composer les Grappes, et distiller cette liqueur.* 135
ART. Ier. *Art de faire le Rum selon le procédé des Anglais.* 140
ART. II. *Composition du premier ferment.* 145
ART. III. *Des vidanges.* 146
ART. IV. *Des écumes.* 148
ART. V. *Composition des grappes.* 149
Première combinaison. 150
Deuxième combinaison. id.
Troisième combinaison. 151

Autres

Autres proportions dans la composition des grappes.
Première méthode. Pag. 152
Seconde méthode. 153
Troisième méthode. 154
Quatrième méthode. 155
Grappes sans écumes ni vidanges. 160
Faire des grappes avec du jus de Cannes. 161
Autre manière de faire des grappes avec du jus de Cannes. 162
Moyen pour faire revenir les grappes gâtées et aigries à leur état de perfection. 163
ART. VI. *Distillation du rum.* 165
Procédé par lequel on obtient un Rum de première qualité. 167
Différens degrés de force qu'on peut donner au Rum. 168
Degrés de force qu'il est nécessaire de donner au Rum, selon les pays pour lesquels on le destine. 170
Petite eau. 171
Procédé pour donner au nouveau rum, dans l'espace d'un mois, la couleur et le goût du rum le plus vieux. 172
CHAP. IX. *Indigoterie. Deuxième Habitation.* 176
ART. Ier. *Indigo.* 177

ART. II. *En quelle saison on plante l'Indigo.* Pag. 178
ART. III. *Manière de planter l'Indigo.* 179
ART. IV. *Planter à sec.* 180
ART. V. *En combien de jours la graine sort de terre.* 181
ART. VI. *Culture de la plante.* ib.
ART. VII. *Coupe de l'Indigo.* 182
ART. VIII. *Vaisseaux à Indigo.* 185
ART. IX. *Manière la plus sûre pour sonder la cuve.* 187
ART. X. *Le point fixe de la pourriture.* 188
ART. XI. *Différentes figures du grain.* 189
ART. XII. *Manière de battre.* 191
ART. XIII. *Explication du battage.* ib.
ART. XIV. *A quel degré on doit battre.* 192
ART. XV. *Définition du battage.* 193
ART. XVI. *Comment on coule la cuve.* 196
ART. XVII. *Du pétrissage, et de son abus.* 199
ART. XVIII. *Observations nécessaires pour réussir à faire l'Indigo.* 202
ART. XIX. *Remarques sur les travaux journaliers.* 205

Fin de la Table du premier Volume.

112755

BIBLIOTHEQUE SCHOELCHER
8 0017656