

colorchecker CLASSIC



xrite



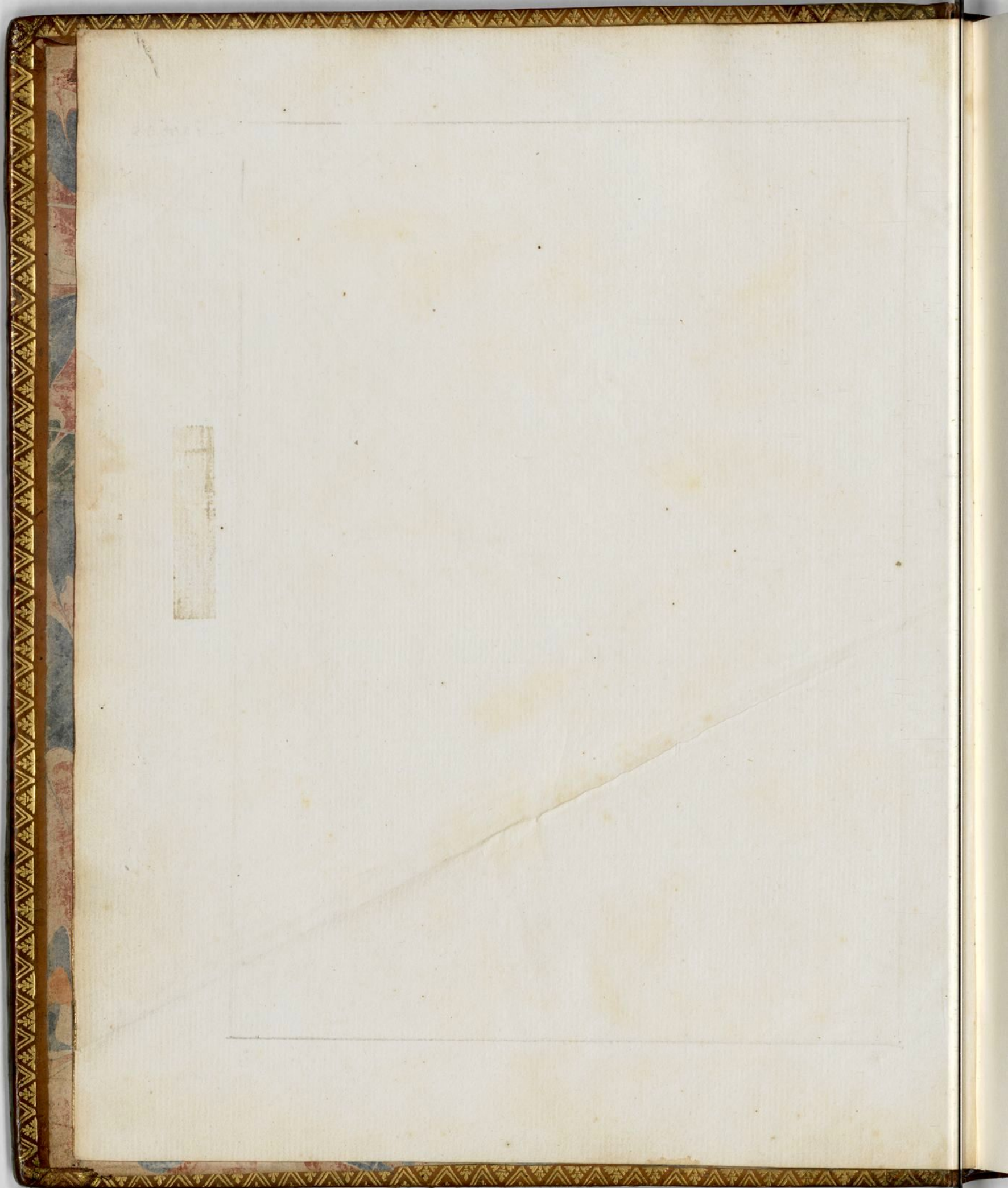
The image shows the spine of an antique book, bound in dark red leather. The spine is intricately decorated with gold-tooled patterns. At the top, there is a wide band of floral and foliate motifs. Below this, the spine is divided into several sections by thin gold lines. Each section contains a central, vertically oriented floral design, possibly a stylized rose or carnation, surrounded by smaller floral elements and dots. The text 'FRUITS DES ISLES DU VENT' is printed in gold, uppercase letters across the middle section of the spine. The bottom of the spine features a final wide band of floral and foliate motifs, similar to the top band.

FRUITS
DES ISLES
DU VENT









page 4. « L'idée me fut suggérée par l'ennui que j'éprouvai durant une captivité aussi cruelle que peu méritée. »

— « la séparation d'une famille chérie et celle d'une Patrie d'où on m'a-
voit arraché. »

— « Les trésors de la nature que j'avois cent fois admirés sur les lieux. »

page 5. « Je les fis voir à un domestique nègre qui me servoit dans ma prison. Cet esclave né aux Isles... »

— « Les fruits sauvages que je me rappelai avoir vus et mangés dans les bois lorsque dans ma première jeunesse la passion de la chasse m'en-
trainoit souvent à les parcourir. »

+ Je que c'est un ancien militaire qui s'aperçut de la vérité à plus
occupe en écrivant que le désir de faire briller

page 6. « ... les communiquer à une nubatresse nouvellement
arrivée de la Martinique. »

— « c'est un ancien militaire que l'amour de la vérité a plus
...
... »

occupé en écrivant que le désir de faire briller l'éloquence, qui de sa
7/ main tremblante s'est distrait pour la première fois du genre de
dessin qui lui est propre pour en entreprendre un qui ne lui est pas
connu, que c'est enfin un Breton, un fidèle sujet accoutumé dès sa
plus tendre jeunesse à servir le Roi et sa patrie qui ennuyé de son
oisiveté s'est occupé dans le fond de sa prison des moyens de se rendre utile
en faisant connaître les ressources qui se trouvent dans les Colonies et les
avantages qu'on en peut tirer. »

-72 « Cet arbrisseau a été porté des Grandes Indes aux Isles par M.
de la Bourdonnois. »

147 « ... que soixante et quelques années de résidence dans les
Isles m'ont acquises. »

147-151. Plan économique.

Docteur MARCEL CHATILLON

*Ancien Externe des Hôpitaux de Lyon
Ancien Interne des Hôpitaux de Saint-Étienne*

CHIRURGIE GÉNÉRALE

CLINIQUE BELLEVUE

LES ABYMES

(Guadeloupe)

CHARLES AUGUSTE LER^eY DE LA POTHERIE

né en 1703

en 1722 entre au service du roi

1731 Aide major a Fort Royal de la Martinique

1752 Capitaine

1752 Aide major de la Guadeloupe

1753 Lieutenant du roi a Basse Terre

1748 Croix de Saint Louis

15/1/1761 Conseil de guerre de la Martinique

condamné a la degradation

execute a Rochefort le 20/9/1762

prison en Martinique puis a Sainte Marguerite

10 mois mis en liberté le 22/7/1763

avec restriction

Rehabilité par brevet royal le 12/7/1767

Mort vers 1780

Docteur MARCEL CHAILLON

Chirurgien en Chef de l'Hôpital de la
Maison de la Santé de la Ville de Paris

CHIRURGIEN EN CHEF

CLINIQUE BELLEVEU

LES ABYSSES

(Clichy)

CHARGES AUGUSTE LEBLANC DE LA FORTIFICATION

né en 1793

en 1792 entré au service du roi

1791 Aide major à Fort Royal de la Martinique

1792 Capitaine

1792 Aide major de la Vendée

1793 Lieutenant du roi à Saint-Denis

1793 Croix de Saint Louis

15/1791 Conseil de guerre de la Martinique

condamné à la déportation

exécute à Rochefort le 20/1793

réintégré en Martinique avec le grade de capitaine

le 20/1793 en liberté le 22/1793

avec pension

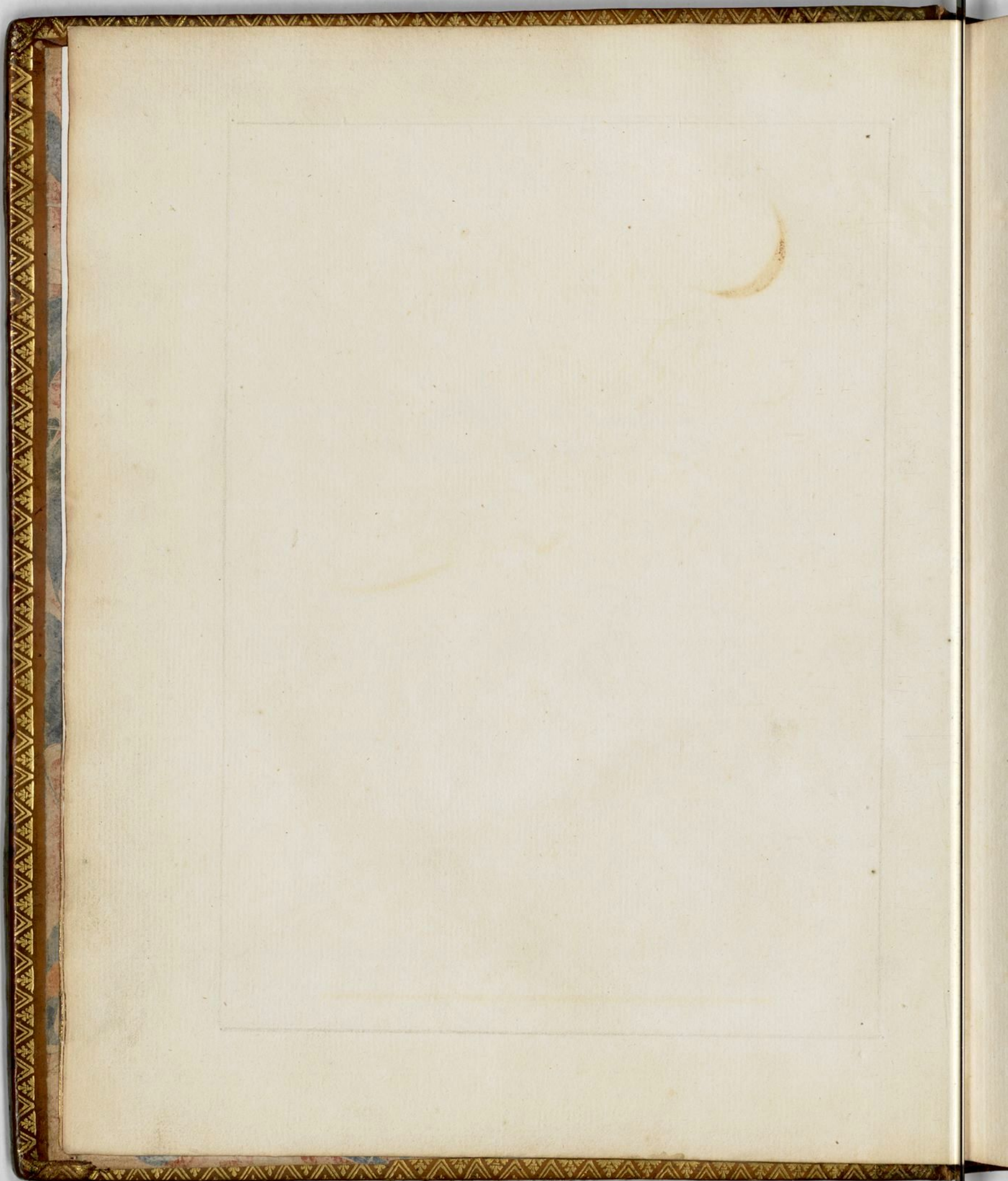
Réhabilité par brevet royal le 12/1797

mort vers 1799

ANT M. D. 5

185853D

aux armes d'Adrien-Maurice, duc de Noailles,
pair et maréchal de France (1678-1766)



Collection
De Fruites
Des Isles du Vent

de l'Inédique

Des plantes qui en forment les revenus, de
celles qui servent à la Subsistance de
Habitants du Pays et l'énumération, Des
différentes ressources que fournissent les
rivieres, les Etangs, la mer et le Sol de la
terre, pour la vie et la bonne chere.

1764.



3

Avertissement.

Il y auroit en moi de la témérité de prétendre que les arbres et plantes, dont je donne ici la collection, fussent dessinés sans défaut. Il se peut, et je serai le premier à dire qu'il est moralement impossible, que les ayant dessinés de mémoire, les feuilles, la nuance de leur verd et celle de l'écorce des arbres, pussent se trouver parfaitement ressemblants; mais je suis en état d'assurer qu'en général la description en est exacte, que chaque plante représente suffisamment le naturel, pour être reconnue des Américains, qui se seront occupés à les cultiver et à connoître leurs propriétés.

Moins attentif à polir mes phrases, qu'à démontrer les choses telles qu'elles sont, je ne me suis attaché qu'à m'expliquer de manière à me faire entendre et à me rendre intelligible, sans le secours

⁴
Des termes consacrés à la Botanique que j'ignore.
L'aimable simplicité, compagne de la vérité, autant
que les précautions que j'ai prises avant de l'exposer,
ont été les seuls ornements, que j'ai compté donner
à ce recueil, et que je ne mets au jour, qu'après
avoir fait reconnoître par des naturels du Pays,
les arbres et autres plantes qu'il renferme, à
mesure que je les dessinai.

L'idée de cette entreprise, sans avoir ni copier, ni
originaux, me fut suggérée par l'ennui que j'éprouvai,
durant une captivité, aussi cruelle que peu méritée,
pendant laquelle, accablé par mes chagrins, je ne
trouvois de consolation qu'en m'occupant des objets,
dont le souvenir sembloit m'en rendre la jouissance
et calmer la douleur que m'occasionnoient la sépara-
tion d'une famille chérie et celle d'une Patrie
d'où on m'avoit arraché. Les réflexions affligeantes,
retracant sans cesse à mon imagination les précieux
biens que j'avois perdus et les trésors de la nature,
que j'avois cent fois admirés sur les lieux, me les
peignirent avec tant de force, que je me sentis

5

en état de les rendre tels qu'ils font, quoique
je les eusse perdus de vue depuis plusieurs années.
Cependant, craignant de me tromper et de me faire
illusion, dès que j'eus dessiné les arbres fruitiers,
pour m'assurer s'ils étoient ressemblants, je les fis
voir à un domestique negre qui me serroit dans
ma prison. Cet esclave né aux Isles, ayant une
parfaite connoissance de tout ce qu'elles produisent,
et ayant lui-même cultivé la pluspart de ces arbres,
les reconnut et les nomma sans hésiter au premier
coup d'oeil. Assuré par cette approbation que
ma mémoire m'avoit fidèlement servi, je poussai
plus loin ma témérité; je dessinai les fruits
sauvages, que je me rappellois avoir vus et mangés
dans les bois, lorsque dans ma première jeunesse la
passion de la chasse m'entraînoit souvent à les
parcourir.

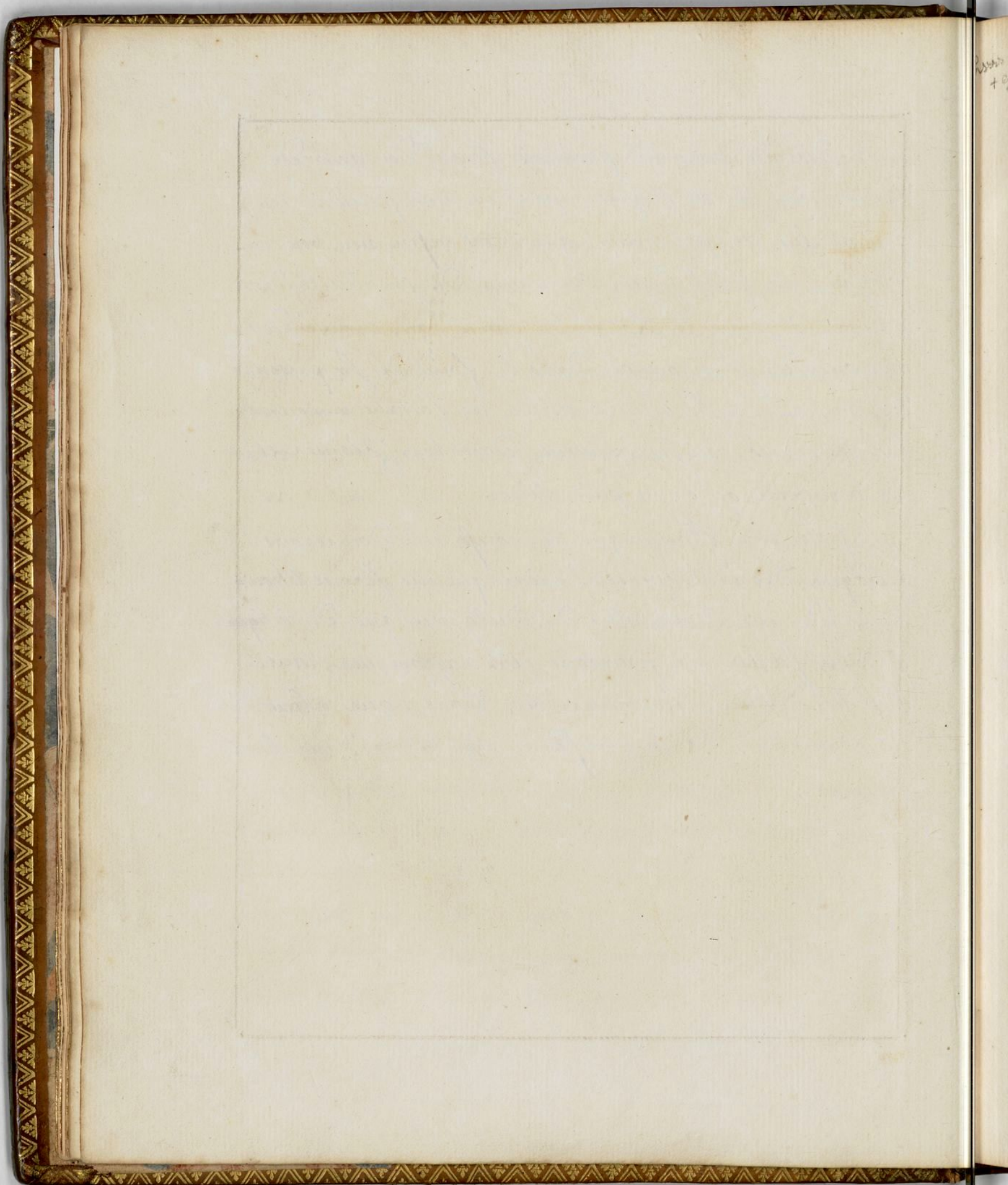
Cette nouvelle et pénible entreprise fut encore
soumise à l'inspection de ce domestique, qui me
confirma que j'avois réussi, en me nommant
précisément ces arbres, ainsi qu'il avoit fait des

6
précédents. L'approbation d'un seul ne suffisant pas, pour l'usage que je méditois de faire de ma collection, si je parvenois à la faire exactement, me la fit communiquer à une mulâtresse, nouvellement arrivée de la Martinique, qui, si j'en excepte quelques arbres sauvages qu'elle ne connoit pas, me nomma tous les autres, en témoignant une extrême surprise, que j'eusse pu me les rappeler avec autant de précision.

Ce ne fut qu'après cet applaudissement répété et non suspect, que je me décidai à ne pas ensevelir un ouvrage, qui pourroit autant donner une juste idée des productions des Colonies, que d'ésabuser beaucoup de personnes, trompées par de fausses relations. Sans entrer dans le détail des erreurs dont elles sont remplies, je me bornerai seulement à assurer mes lecteurs, qu'ils peuvent compter sur la fidélité de celle que je mets sous leurs yeux; que c'est un ancien militaire, que l'amour de la vérité a plus occupé en écrivant, que le desir de faire briller l'éloquence, qui de sa main tremblante

s'est distrait pour la première fois, du genre de
dessein qui lui est propre, pour en entreprendre un
qui ne lui est pas connu; que c'est enfin un bon
citoyen, un fidèle sujet, accoutumé dès sa plus tendre
jeunesse à servir le Roi et sa patrie, qui ennuyé de
son oisiveté, s'est occupé dans le fond de sa prison
des moyens de se rendre utile, en faisant connoître
les ressources qui se trouvent dans les Colonies et
les avantages qu'on en peut tirer.

J'ose me flatter que ces motifs me donneront
quelque droit d'espérer, de ceux qui me feront l'hon-
neur de me lire, plus d'indulgence que de critique
sur les fautes qui pourront être apperçues, tant
sur la diction, les termes de l'art, que sur
les omissions de la parfaite régularité dans les
figures.



Énumération et description
des denrées qui forment les revenus des Colonies.

Canne de Sucre. N^o 1.

La Canne de Sucre peut être mise dans la classe du Roseau, excepté qu'elle est plus tendre et remplie d'un jus extrêmement doux, qui par le moyen du feu devient Sucre. Cette plante forme une touffe d'où sortent les cannes, lesquelles ont communément quatre pieds de hauteur et en certain terrain depuis six jusqu'à dix. Leur grosseur ordinaire est de trois pouces de circonférence, quelque fois six et sept, suivant la qualité de la terre; elle se plante de boutures; sa tige que l'on coupe à la ligne n^o 1 et n^o 2 fournit le plan qui la produit. Un trou fait en pleine terre d'un pied de large, sur quatre ou cinq pouces de profondeur, dans lequel on met ces deux plans, qu'on recouvre d'un peu de terre, produit une souche, plus ou moins fournie, suivant que le terrain lui est

10
plus ou moins propre; De sorte qu'une touffe donne
18 cannes, jusqu'à 40. Le terme de sa maturité est
à un an en certaine terre; dans d'autres elle retarde
15 et 18 mois. On connoit qu'elle est bonne à couper,
à la couleur jaune qu'elle acquiert et à ses feuilles
dont le verd petit et se dessechent; c'est à ce point
qu'on la coupe à ras de terre à la ligne n^o 3, et
qu'on voit sa souche peu de jours après pousser quantité
de rejettons, qui donnent l'année suivante une autre
coupe et successivement pendant 10 ou 12 années,
quand la terre est bonne, sans qu'il soit besoin de
les replanter; il n'y faut plus d'autre soin que
d'en sarcler les herbes et d'en rechausser la souche.
Les cannes étant coupées, on les lie par petits paquets,
qu'on transporte par mulets ou sur des cabrouets,
au moulin, où on les écrase entre des tambours de
fer, qui en expriment le jus sur la table du
moulin, lequel s'écoule ensuite par des gouttières dans
les chaudières destinées à le cuire. Ce jus est ce qu'on
appelle vesou, et il conserve ce nom dans la première
chaudière, jus qu'après avoir bouilli et jeté ses grosses

ecumes. on le passe dans la 1^{re} Chaudiere où après
 avoir été mis en Sirop, on le fait encore passer dans
 une 3^{me} appelée Batterie; c'est là qu'on le perfectionne
 et où on lui donne son entière cuisson, après quoi on le
 vuide dans le rafraichissoir, d'où trois heures après,
 on le retire pour l'enformer. Les formes se mettent
 sur des pots, jusqu'à ce que le Sirop en soit égoutté,
 ce qui arrive le 8^e jour. On y met ensuite une terre
 bien battue et délayée, qui après avoir laissé couler
 peu à peu l'eau qu'elle contenoit, est relevée pour
 en mettre une seconde, qui achève d'entraîner les
 parties Siropieuses du Sucre brut. Parvenu à ce
 point, étant bien égoutté, on le loche, pour le
 mettre à l'étuve, en observant soigneusement d'en
 couper le cul à la ligne n^o 1. et lorsqu'on les retire,
 on a attention, avant de le jeter dans le bac, ou
 caquot, dans lequel on le doit pileo, d'en couper la
 portion Supérieure ligne n^o 2, pour faire le Sucre
 commun, que l'on pile séparément, parcequ'étant
 moins blanc que la base du pain, il en terniroit
 la beauté, si on l'écrasait ensemble. On fait donc

De la même forme trois qualités de Sucre. Savoir blanc, commun et tête, qui est véritablement le suc de la forme que l'on enfutaillé, en l'écrasant une 2^de fois, sous le pilon dans les barriques; c'est ce qu'on appelle indistinctement en France cassonade, belle, médiocre ou laide.

Il ne fera pas indifférent de savoir que la paille fournie par elle-même de quoi cuire le sucre — qu'on en tire; que son marc qui se nomme bagasse ainsi que ses pailles lorsqu'elles sont seches, suffisent, non seulement pour cet usage; mais encore pour fumer les terres et nourrir les bestiaux. On estime qu'une Sucrerie bien montée en nègres et en bestiaux, bien conduite et les cannes plantées en bonne terre, doit produire cent pistoles par tête de negre. J'en ai vu quelques unes rendre cet excessif revenu; mais pour compter raisonnablement, il ne faut tableer que sur 600^l et ne pas se figurer que ce revenu entre net dans son coffre; une moitié tout au moins passe en dépenses indispensables, soit pour remplacer les mortalités de nègres et de bestiaux, soit pour les réparations et autres frais extrêmement coûteux.

13
couteux dans les Isles, par la cherté des ouvriers
et de tous les ustenciles qu'on y achete.

Cacao. n. 2.

L'arbre de Cacao ne vient qu'à 9 ou 10 pieds de
hauteur, par le soin que l'on prend de l'arrêter à
3 ans, afin de lui faire pousser beaucoup de branches;
ses feuilles longues et larges sont rouges en naissant,
et d'un verd de pré en vieillissant; son fruit pousse
du Tronc de l'arbre ou de ses fortes branches. Il a
6 ou 7 pouces de longueur et 8 ou 9 de circonférence;
la cosse qui enveloppe le Cacao est fort dure, mêlée
de jaune et de rouge, quelque fois toute jaune ou
toute rouge. Elle renferme quantité d'amandes,
serreés les unes contre les autres, enduites d'un petit
coton savonneux et toutes attachées par des filaments,
tenus à un cordon suspendu au milieu de la cosse,
qui est ainsi que les graines de Cacao, couleur
de chair et d'un goût aigre et agréable. Lors-
qu'on a ouvert cette cosse, ce qui ne se peut faire
que d'un coup de Serpe ou de couteau, on met
en tas les amandes qu'elle renferme dans la

16
pièce de Cacao sous les arbres et on les recouvre de
feuillages pour les faire ressuer. Lorsqu'elles lesont
suffisamment, ce qu'on connoît à leur couleur rousse,
on les transporte dans des bâtiments, où on a de
grandes caisses, dans lesquelles on vuide ces graines,
pour les exposer au soleil, jusqu'à ce qu'elles soient
seches et que la pellicule, qui enveloppe l'amande,
ait brunie et acquis une certaine consistance; c'est
à ce point qu'il est en état d'être ensaché et livré
aux marchands qui le transportent en France, pour
être mis en chocolat.

On plante le Cacao de sa graine, qu'on met
dans un petit trou fait au piquet et sans autre
soin que de le tenir net; il pousse et rapporte à
3 ans; à 5 il est dans sa force et produit jusqu'à
40, sans qu'il soit besoin de le réplanter, ni même
de le tailler, il en faut seulement oter les branches
seches; du reste il coûte peu à entretenir, parce
qu'une fois couronné, il couvre la terre de son
ombre et jette tant de feuilles que l'herbe n'y
pousse que difficilement.

15

On tire de l'amande de cacao une huile, qui se fige, lorsqu'elle est refroidie, qu'on nomme beurre de cacao. on s'en fait efficacement pour les maux de gorge, de poitrine et pour des douleurs. le beurre est facile à composer; il n'est question que de faire griller d'amande dans une poêle, la bien piler, la faire bouillir et en écumer la graisse, qui se répand sur la surface de l'eau; c'est ainsi que se fait le beurre de cacao.

Caffé. n. 3.

Le Caffé est un arbrisseau, qui cependant pourroit jusqu'à 12 et 15 pieds de haut, si on ne l'arrêtoit, lorsqu'il n'en a que 3 ou 4: précaution que l'on prend soigneusement pour plusieurs raisons. La 1^{re}. afin de faire étendre ses branches, pour qu'elles couvrent la terre, de manière que l'herbe n'y puisse pousser et fatiguer la pousse. La 2^{de}. pour que l'arbre produise plus de fèves et la 3^o. pour la facilité de les cueillir à portée du bras. Le Caffé se sème en pépinière et se transplante ensuite sur des coteaux à l'abri du vent, à 8 ou 10 pieds de distance, suit.

les terres, sans autre façon, que de faire un trou avec
 un piquet et de le mettre dedans, en observant de
 roquer le petit bout de son pivot. Quelques
 habitants le plantent de graine en pleine piece,
 et cette maxime seroit suivie de tous sans l'incon-
 vénient des fréquents sarclages, qu'il faut donner,
 avant que cet arbuste ait couvert la terre, ce qui
 n'arrive qu'à 4 ou 5 ans, dans les fortes terres et
 plus dans les médiocres. Il commence néanmoins à
 rapporter à 2 ans; mais il n'est dans sa force qu'à 6 ou 5
 et rapporte longtemps, sans qu'il soit besoin de le
 replanter; mais quand on s'apperçoit qu'il dégénère,
 il suffit de le couper au ras de terre, pour qu'il
 repousse des rejettons, qui produisent autant que des
 arbres neufs. Le casse sort, ainsi qu'on le peut re-
 marquer, le long des branches qui en sont extre-
 mement garnies d'un bout à l'autre. On connoit sa
 maturité à la couleur rouge, qu'il acquiert en
 murissant. Alors on le fait cueillir et transporter au
 moulin, destiné à détacher la cerise; c'est ainsi que
 s'appelle la première peau, qui recouvre la 2^de que

l'on nomme parchemin. Celle-ci renferme la fève¹⁷
de café et comme sa surface est enduite d'une
eau gluante, qui l'empêcherait de sécher, le
moulin est disposé de manière qu'à mesure que la
fève se détache, le grain tombe dans un baquet
de maçonnerie ou de bois, dans lequel on le lave,
pour le jeter de là sur des glaces carrelées en pente,
de manière qu'il puisse bien s'égoutter;
ensuite on le met dans de grandes caisses roulantes,
que l'on expose au soleil le plus ardent.
Lorsqu'il est bien séché, ce qui se connaît quand il
craque sous les doigts, on le passe dans un 2.
moulin, pour en briser le parchemin et dans un
3.^e pour le vaneur et le débarrasser de la poussière
et des grains qui se trouvent brisés par les efforts
des différents moulins où il a passé. Il ne reste
plus après ces façons qu'à trier à la main les
grains blancs; cela fait, il est en état d'être livré.
Toutes ces opérations se font aujourd'hui avec la plus
grande facilité, par le moyen de ces différents moulins,
que la nécessité de simplifier le travail pénible qui étoit

les nègres a fait imaginer. avant ces decouvertes, on
 étoit obligé de detacher la cerise, en l'écrasant sous
 les pieds, de la séparer ensuite à la main de son
 parchemin, de le laver, le piler à bras, le vaner de
 même et le trier grain à grain, pour achever de
 le nettoyer et ne laisser absolument que les grains
 entiers et couleur de corne, auxquels les marchands
 donnent la préférence; erreur qui a occasionné en
 France le discredit du Café des Isles, quoiqu'il ne
 soit pas douteux, par expérience faite, que ce café ne
 soit aussi bon que celui de Moka, lorsqu'on ne
 l'emploie, qu'après qu'il a vieilli et perdu cette
 couleur de corne, sans laquelle pourtant, on ne le
 voudroit pas acheter. C'est encore un abus de croire,
 comme quelques personnes le prétendent, que le
 café use les terres plus qu'une autre plante; c'est
 moins à cet arbre qu'il s'en faut prendre qu'à
 l'avidité des cultivateurs, qui, pensant moins à
 l'avenir qu'au présent, surchargent leurs terres,
 dans l'intervalle des rangs de café, d'une infinité
 d'autres plantes, et particulièrement de celle de

19

Magnisk, dont la racine qu'il faut fouiller pour la mettre en farine, ameublir la terre de telle sorte, que les lavanes, (très fréquentes aux Isles) entraînant insensiblement les terres, ne laissent à la fin que le tuf, qui ne permet plus d'y rien mettre. Si au contraire on plantoit le café & lelet qu'au lieu de sarcler à la houe, on arrachait les herbes à la main, on verroit les terres plantées en café durer aussi longtemps que les autres. Les Caffeyers, tout bien considérés, rendent autant que les Sucriers, en égard à la différence des frais, qui sont bien plus considérables, pour la manufacture de sucre que pour celle du café.

Coton. N^o 4.

Le Cotonnier est un arbrisseau, qui a cela de bon, sur les autres plantes, qu'il vient dans les plus mauvaises terres. Il se plante de graine en plein champ, mais à l'abri du vent, autant qu'il est possible. Un coup de beche ou un piquet, pour faire le trou où on met la graine en fait toute la façon; cette plante pousse très vite et rapporte de même. Elle commence à produire à un an; à 18 mois on l'arrête, comme le

20
café, pour lui faire pousser une plus grande quantité
de branches et pour en cueillir le coton plus facilement;
à 3 ans il est dans sa force. Cet arbre demande à
être taillé de temps à autre; quand il a commencé à
dégénérer, on le peut renouveler, sans être obligé de le
replanter, en le coupant à 6 pouces de terre, il repousse
des rejettons qui rapportent plus qu'auparavant. La
casse ou gousse qui renferme le coton est de la grosseur
d'une noix et de la forme représentée. Sa fleur est
faite en cloche et couleur de citron. La gousse sort
d'abord verte et devient grise; c'est alors qu'elle est
mûre et que s'ouvrant en quatre, elle laisse peu
de jours après échapper son coton; ce que l'on doit
prévenir, en le faisant ramasser avant qu'il tombe
de lui-même, car soit que le vent l'emporte, ou
qu'il se salisse sur la terre, on en perd la plus
grande partie. Les nègres ou nègresses qui cueillent le
coton, doivent avoir des sacs, dans lesquels ils le mettent,
pour le porter ensuite sur des clayes ou nattes, élevées
de 4 pieds de terre, afin de le faire sécher au soleil;
après qu'il y a été exposé plusieurs jours, on le fait passer

Dans des moulins faits exprès, qui séparent le coton de la grande quantité de graines dont il est embarrassé. Cette graine est grosse comme un pois, faite en poire, fort noire et dure, contenant une amande blanche, dont on se sert pour faire de l'huile à brûler. après que le coton est sorti du moulin, les habitants soigneux de le bien préparer, le font encore passer à la main, avant de l'emballer, afin d'en retirer les petites saletés, qui pourroient y être restées.

Il n'y auroit gueres de culture plus lucrative que celle de coton, dans les terrains qui lui sont propres, sans la cheuille qui souvent en fait la récolte. Tel qui le soir voit une piece de coton verte et bien fleurie, ne trouve plus à son reveil, que du bois depouillé de ses feuilles, même quelque fois de son evore. On fait 2 récoltes par an; la 1^{re} forte et la 2^{de} moindre. Il n'y a point de manufacture moins coûteuse que celle de coton, une case pour le mettre et 7 ou 8 petits moulins de bois qu'on tourne à bras, en font toute la dépense.

Indigo. n^o 3.

L'Indigo est une petite plante fort délicate, dont

les branches sont garnies de feuilles du bas en haut, à laquelle il faut de bonnes terres et un soigneux entretien, afin de le tenir toujours bien saulé. Il se plante de graine, au piquet ou à la houe, et à un pied de distance les uns des autres. Il faut une grande attention pour le prendre à son point de maturité, car le couper avant ou après, on en retire moins d'indigo; il est sujet à beaucoup d'inconvénients. Trop de pluie en fait jaunir et tomber les feuilles, trop de sec produit le même effet. Il y a de plus à craindre le puchon et la chenille; mais lorsque ce dernier insecte l'attaque dans le temps qu'on le doit couper, on lui fait regorger ce qu'il a pris, en le jettant indistinctement avec les herbes dans la cuve où on les met à pourrir, et où on les presse avec des barres, qui en procurent la fermentation, communément au bout de 20 ou 24 heures. Quand on a connu à la couleur bleue que prend l'eau, dans laquelle l'herbe est pressée, qu'il est à son point, alors on la laisse couler dans une 2^de. cuve; on l'agite et la bat avec des fléaux ou espèces de palettes, pour lier ensemble par

les mouvements qu'on y donne, les principes de la plante que la fermentation a extraits. Cette grande agitation fait rassembler les parties errantes dans le fluide, pour former ce qu'on appelle le grain. L'habileté de l'Indigotier git à bien connaître le moment de faire cesser de battre, pour laisser la liqueur tranquille. La précipitation du grain s'étant faite au fond de la cuve, on fait couler l'eau qui reste au dessus de la matière boueuse et puante que ce grain a formée; c'est ce marc ou féculle que l'on ramasse avec de grandes cuilliers et que l'on met à égoutter dans des sacs de figure conique. Lorsque toute l'eau s'est filtrée, et que l'indigo est réduit en pâte solide, on renverse les sacs dans des caisses qui ont deux pouces de profondeur; on coupe cette pâte par petits carrés, avec une spatule ou couteau de bois, afin qu'elle sèche plus promptement dans les caisses, d'où on la retire pour l'enfautiller et la livrer.

Le bon Indigo et auquel l'acheteur donne la préférence est celui dont les morceaux, en se choquant

24
sonnent comme Des noix et prennent la couleur du
cuivre dans l'endroit où on les grates avec l'ongle,
autrement il n'est point estimé et perd beaucoup de
son prix, non pas que la teinture n'en soit bonne
et aussi belle que celle du cuivré, mais parcequ'il perd
beaucoup de son poids dans les transports par terre
et pendant la traversée en France.

Rocou. n. 6

Le Rocouyer est un arbrisseau, qui vient à
peu près de la hauteur d'un noisetier, mais plus touffu
ou l'arrête à une certaine hauteur pour l'arrondir.
Toute terre lui est propre; on le plante de graine
à 10 pieds de distance les uns des autres et à deux
ans il rapporte, même à 18 mois, quand il est
transplanté. Lorsqu'il est en rapport, ses fleurs ras-
semblées en touffe, d'un rouge couleur de chair
et sa cabosse d'un rouge foncé, font un agréable
contraste, avec ses feuilles vertes. Il me suffira de
dire, pour ne point ennuyer mes lecteurs de détails super-
flus, que le Rocouyer est une gousse, qui s'ouvre quand
elle mûrit, dans laquelle sont renfermés des grains

grasseux, couleur de sang de bœuf, qu'on pile ²⁵ à plusieurs reprises dans de grands castra de bois et qu'on passe à chaque fois, dans des espèces de tamis de toile, appelés banarets; qu'ensuite on met cette graine pilée et passée à 3 fois, dans des chaudières où on la fait bouillir. Quand elle est jugée assez cuite, on la retire, la laisse refroidir et la vuide dans des caisses, pour la faire sécher à l'ombre ou au soleil, mais par préférence à l'ombre, parcequ'elle conserve une plus belle couleur. Lorsqu'elle est sèche, on la livre ou en morceaux ou pilée, à la volonté du marchand. On reconnoît le bon rocou de deux manières; en l'écrasant contre une porte, pour voir s'il ne contient pas de corps étrangers, ou en le délayant dans un verre d'eau; si le Rocou est pur et bien fait, il s'y dissout entièrement. Le Rocou de la 1^{re} qualité doit être couleur de feu, plus vif intérieurement qu'extérieurement et doux au toucher; c'est de toutes les plantes celle qui produit le moins de revenu.

Gingembre. N^o 7.

Le Gingembre pousse à pauprès, comme la Cive

de l'ognon, ainsi qu'il est représenté. Sa feuille a une odeur forte, qui annonce l'espèce de poivre que produit sa racine, qui s'étend en grandes pattes dans la terre, quelque fois sur sa superficie, qu'on nomme Gingembre. Il a la peau très mince, jaunâtre, ainsi que sa chair, laquelle est tendre étant jeune; à ce point on en fait d'excellentes confitures. Ses pattes, à leur maturité qui arrive un an après avoir été plantées, d'une portion de ces mêmes pattes, acquièrent une force égale à celle du Piment, ce qui le fait autant estimer par les Américains que par les gens du nord qui en font grand usage, parcequ'il chauffe. Cette racine excite l'appétit par son goût piquant et par son parfum agréable. Lorsqu'on a arraché le Gingembre, on lui fait faire un bouillon dans de grandes chaudières et seche au soleil pour le mettre en état d'être livré et transporté en Europe. Les Hollandois l'achètent par préférence à nos marchands; ils en consomment une partie et font passer l'autre dans les Pays du Nord, où on fait grand usage, particulièrement les gens de mer qui le mettent

en poudre, qu'ils estiment beaucoup plus que le²⁷
poivre. Cette denrée rend peu de revenu; il n'y a
gueres que les habitants qui ont de mauvaises
terres, qui s'y attachent.

Canifice ou casse. N^o 8.

Le Canifacier rapporte cette casse, dont on fait
tant d'usage dans la médecine. Son arbre n'a en
lui rien d'inutile; tout sert efficacement à qui en connoit
l'usage. Le baton de casse pousse, ainsi qu'il est représenté;
sa peau est dure comme du bois et noire, quand
elle est mûre; elle renferme une moelle noirâtre,
attachée à des cloisons fort près les unes des autres,
entre lesquelles se trouvent des graines brunes, un
peu applaties et aussi dures que des petits cailloux.
C'est cette graine que l'on met en terre, et qui
produit en sans cet arbre admirable, autant par
ses propriétés, que par le peu qu'il coûte à entretenir.
Les Canifaciers se plantent sans autre précaution
que de les aligner dans des prés qu'ils entre-
tiennent frais, et donnent de l'ombre aux
bestiaux qu'on y fait paître; de sorte que sans

nul soin pour leur culture, on cueille par chaque pied tous les ans 15 ou 20^{es} de casse, qui ne demandent d'autre peine que de la ramasser, la liee en paquets, pour la pouvoir porter au poids et la livrer aux acheteurs.

La casse mûre purge très bien et doucement. Naisante ou la fait confire et c'est un vermifuge, qui en même temps qu'il fait rendre des vers aux enfants, leur tient le ventre libre. Verte et à demi venue, coupée en tranches et bouillie dans de l'eau, c'est un émetique doux, dont il ne résulte jamais d'accidents. Sa fleur, qui est une guirlande d'un très beau jonquille, verte ou séchée à l'ombre, prise comme du thé, rafraichit et purge doucement, quand on en fait usage quelques jours. La feuille bouillie avec l'écorce de sa racine fait une ptisanne qui guérit les maux d'estomac et enflures. Son bois est aussi bon à batis qu'à brûler, et on pourroit dire que cet arbre merveilleux est éternel, quand il est en bonne terre, puisqu'après avoir rapporté 40 ou 50 ans, lorsqu'on s'apperoit qu'il dégénere, on le renouvelle, en le coupant à un pied de terre, aussitôt il

il repousse quantité de rejettons qui produisent de ²⁹
nouveaux arbres.

Plantes qui fournissent à la Subsistance des Habitants du Pays et des Negres.

Magnioc. n^o 9.

Le Magnioc est une plante très délicate, que le vent casse facilement. Il vient à 4 ou 5 pieds de haut, plus ou moins, suivant qu'il est en bonne ou mauvaise terre. Son bois est raboteux et la peau mince et rougeâtre; le cœur d'une moelle blanche, molle et humide. on le plante de bouture, à un pied l'un de l'autre, dans un petit trou fait à la houe et quelque fois au piquet, suivant les terres. à un an ou 15 mois on l'arrache pour avoir ses racines, avec lesquelles on fait la farine et la cassave, qui servent de pain aux petits habitants et aux nègres. Cette racine a de Singulier, qu'avant d'être préparée, elle empoisonne quiconque en mange crüe; mais lorsqu'elle

a été ratisée, lavée, gragée, mise à la presse, pour en
 ôter l'eau, qui contient le poison, passée ensuite à
 l'ébichet et cuite dans une poêle de cuivre ou une
 platine, montée à cet effet, elle devient nourrissante
 et aussi saine qu'elle étoit malfaisante avant. on tire
 encore de cette eau, qui tombe de la presse une
 follicule, qui se précipite dans le fond du vase, qu'on
 place pour le recevoir, qu'on nomme mousache. on
 en fait des pain, des craquelains et gateaux très délicats
 Le Manioc étant purgé de son eau, passé à l'ébichet,
 ainsi qu'il a été dit, on le jette par petites portions,
 peu à peu dans la poêle, et on la remue jusqu'à ce
 qu'elle se soit mise en grains, tel qu'est le ris; c'est
 à ce point qu'il le faut mettre pour le conserver,
 et qu'il est au degré qu'il le faut, pour être bon
 à manger. La cassave se fait de la même matière,
 mais au lieu de la remuer, on l'étend et la tape,
 avec une palette de bois sur une platine et on en
 fait une espèce de galette plate, ronde de 2 pieds de
 diamètre et d'un quart de pouce d'épaisseur, que
 l'on retourne sur la platine, jusqu'à ce qu'elle soit

également cuite des deux côtés et bien sèche; c'est là ce qu'on appelle cassave et non pas comme le dit certain Dictionnaire, que la Cassave est une plante différente du Maguoc; c'est la même, préparée également, mais seulement cuite différemment. On peut voir dans les planches, dont les P. P. Duterte et Labate ont enrichi leur livre, ainsi que dans la maison rustique du S^r B^refontaine, la manière dont on grage, presse et cuit le Maguoc; rien n'y est oublié.

Il y a encore le ca-Maguoc, qui ne diffère du Maguoc, qu'en ce que ses feuilles sont plus pâles, son bois verdâtre et que sa racine se peut manger rotie ou bouillie, sans craindre qu'elle fasse aucun mal; les Dames créoles l'aiment beaucoup. La farine qu'on tire du vrai-maguoc est plus douce et plus blanche que celle du vrai maguoc, mais elle lache et n'est pas si nourrissante que l'autre. On se sert du Maguoc pour différents remèdes; gragé sans être pressé, on en fait des cataplasmes, qui appliqués chauds sur des abcès ou clouds, les font promptement aboutir. L'eau sert à

panseur des plaies et à guérir des excroissances de chair, qu'on nomme crabes, qui viennent aux pieds des nègres et qui les incommode au point de les empêcher de marcher, quand on n'y remédie pas à temps.

Bananne. N^o. 10.

Le Bananier qui la produit est d'un acabit si extraordinaire, qu'il paroît assez difficile d'en déterminer s'il sera titre d'arbre, d'arbrisseau ou d'herbe. Comme je ne prétends pas décider de sa classe, je me bornerai à en faire la description, et dire que c'est une plante, qui du jour qu'on la mise en terre, soit un rejetton, soit un petit morceau de sa racine, croît et rapporte en un an; que son tronc a jusqu'à 12 pieds de haut sur 20 à 30 pouces de circonférence; qu'il est composé de filaments blancs, embarassés d'une chair spongieuse, contenant une eau claire, bonne à boire dans le besoin et qui est souvent de ressource aux chasseurs, qui la tirent du tronc, en perçant sa peau avec un petit piquet de bois; cette eau a un peu d'acreté, mais saine et apéritive. Les feuilles de cette plante ont 6 pieds de long sur 12 à 16 pouces de largeur. on s'en sert à différents

usages; quand elles sont seches, en pailleuse pour se
couchev et pour mettre sous les batides mulets; bouillies
dans l'eau, elles servent efficacement à guérir les enflures
des jambes, soit en les faisant suer ou en les trempant.
Les nègres font encore de sa cote, des nattes pour se
couchev et pour vendre.

Cette plante porte au bout de sa tige, une
régime telle qu'elle est représentée. Elle sort d'abord
de l'extrémité du tronc, en fleurs rouges de figure
conique, qui à mesure qu'elles s'épanouissent, laisse
échapper ses feuilles, sous lesquelles sont d'autres
fleurs blanches et surées, en forme de petites pattes,
telles que sont celles des Bananiers, lorsqu'elles sont
formées et attachées au cordon ou baton vert, autour
duquel viennent ces pattes et à son extrémité une
partie de cette première fleur rouge, qui semble se
conserver pour annoncer la maturité du fruit;
c'est de cette fleur que se développe peu à peu toutes les
pattes, qui forment la régime ou grappe, contenant jusqu'à
60 bananiers, dont les grosseur et longueur sont
détérminées par l'espèce grosse ou petite, ou encore

36
par la qualité du terrain où elles se trouvent plantées.
Les Bananiers ordinaires ont 7 à 8 pouces de long,
sur 3 ou 4 de circonférence; les grosses en ont jusqu'à
6 ou 7. La peau est d'abord verte, ensuite jaune, quand le
fruit est mûr; elle est épaisse de deux lignes et se
détache facilement de la chair, dont la couleur est
d'un blanc citronné, ferme, délicate, sans noyaux ni
pepins; on trouve seulement dans son cœur un petit
cordon molasse, un peu plus brun que le fruit, sur
lequel sont collés quantité de petits grains aplatis
qu'on distingue à peine du fruit, qui est bon crû,
bouilli, roti, confit; en un mot, on le peut manger
de toute façon, et il est d'un goût si agréable et
si distingué qu'on le trouve bon à quelque sauce
qu'on le mette. Il tient lieu de pain, quand il est
vert; de bonne chère et de dessert, quand il est mûr;
tellement qu'il y a beaucoup de nègres qui en vivent
et ne s'en dégoutent jamais.

Chaque Bananier ne porte que sa régime et
pour l'avoir on en coupe le pied; d'où il repousse
aussitôt des rejettons qui forment des racines, lesquels

fournissent au bout de l'année leurs régimes, dont on connoit la maturité à cette partie de la fleur, qui reste à l'extrémité du cordon; lorsqu'elle commence à flétrir, la régime est sûrement bonne à prendre, et quoiqu'encore verte, on la coupe et la pend à l'ombre, où elle achève de mûrir. Ce fruit est sain, nourrissant, rafraichissant, et on peut dire immortel, quand il est dans un terrain qui lui convient, puisque plus on le coupe, plus il pousse des rejettons qui augmentent et fortifient sa tige.

Figue - bananne. n^o 11.

Le figuier ne diffère du Bananier que par la peau du tronc, qui n'a pas certaines taches rouges qu'ont les bananiers et par la qualité du fruit. La figue est moins longue que la bananne et plus ramassée; sa chair est beaucoup plus molle, plus blanche et a un suc siroptueux qui la rend excellente, surtout quand on la fait cuire sur le gril; on la mange crüe, en tarte et en beignets; ce qui la fait estimer plus propre au dessert qu'à nourrir, comme la bananne; sa peau est d'un jaune moins

36
foncé que celle de la banane; elle a de curieux —
qu'en la partageant par travers avec un couteau,
elle représente dans le coeur un crucifix, très —
distingué; pourquoi les Espagnols la rompent et ne
la coupent jamais. Cette plante est de la même espèce
que le Bananier; elle se plante et se cueille également;
mais les régimes sont communément plus fourmes;
on en a vu peser jusqu'à 80 livres. Le fruit
mûr, coupé par morceaux, detrempé à froid dans de
l'eau, dont on fait sa boisson, guérit parfaitement
du mal que produit la débauche, et que les
Chirurgiens ont tant de peine à déraciner.

Chou-caraïbe ou Malanga. N^o. 12

Le Malanga se plante de sa propre racine et
de ses rejettons. Il repousse d'abord une grosse racine,
qui forme son pivot, que les nègres appellent
maman, parcequ'elle jette quantité de petits
chous; il y a deux espèces de ces chous. La chair
de la meilleure espèce est blanche, sèche, et se
conserve longtemps. La 2^{de} espèce est jaune, grasse
et se gâte en peu de temps; l'une et l'autre tiennent

37
lieu de pain et ont la même consistance que celui
de Seigle. Cette plante est d'une grande ressource
pour la nourriture des esclaves; ils en mangent les
racines, qu'ils font bouillir, la mettent en purée,
et se servent des feuilles, pour faire leurs soupes
et calalous.

Igname. n^o. 13.

L'igname se plante ou de bouture, ou d'un
morceau de sa racine, la plus petite portion même
de sa peau, pour peu qu'il y ait de chair, pousse
une tige, qui en grandissant, couvre sur la terre
et produit des racines, ainsi qu'il est représenté.
Il y a deux espèces d'igname; l'une à la chair
blanche et l'autre lie de vin, mais le goût ne
diffère en rien dans ces 2 espèces, ainsi que la qualité
bienfaisante. Sa chair a la consistance du pain,
elle n'a ni pépin, ni noyau; elle est nourrissante,
fort saine et sert à la subsistance des esclaves;
grand nombre d'habitants la préfèrent au pain et
en mangent avec plaisir. Cette racine est man-
gée en terre; on connaît qu'elle est mûre et bonne à

arracheo, lorsque ses feuilles sechent; alors on la fouille, ou la débarasse des parties de terre qui s'y sont attachées, on les frotte de cendre, pour les mettre en magasins où elles se conservent d'une récolte à l'autre.

Couche-couche. N^o. 14.

La Couche-couche se plante comme l'Agname, à la feuille taillée de même, mais sa cote et sa tige sont moins rouges et moins fortes; elle couvre sur la terre et partout où elle prend racine; elle produit des couches-couches, ainsi qu'il est représenté. Il y en a de deux especes; l'une a la chair blanche comme la neige; l'autre l'a d'un beau pourpre, toutes deux également bonnes et aussi délicates que saines. on la mange bouillie ou rotie; elle entre aussi dans les ragouts et y tient lieu de truffe; on la met en purée, qu'on appelle mygane. Cette racine d'un goût plus fin que celui de l'Agname, & seroit préférée, si elle se conservoit autant; mais on ne la peut garder plus de quinze jours, pourquoy on n'en cultive qu'une petite quantité et on n'en sauroit avoir que pendant sa

39
saison, qui dure 2 ou 3 mois de l'année, suivant
que le temps lui a été ou non favorable.

Patate. n^o 15.

La Patate se plante de bouture: Deux bouts
de sa racine, mis dans un trou, fait avec la houe,
en fait toute la façon. Elle rampe sur la terre
et produit, non seulement dans le trou où on l'a
plantée, mais partout où ses branches prennent
racine, ainsi qu'il paroît; c'est une nourriture de
très grande ressource pour les nègres. Indépendamment
de ce que cette pomme de terre est saine et d'un
très bon goût, elle a cela de commode, qu'elle
n'est que 3 mois à produire, le au plus et
qu'une pièce une fois formée, fournit toute
l'année, si on a soin de remettre en terre deux
bouts de sa racine, ou d'y laisser une petite
portion de la patate, dans l'endroit où on en a
fouillé. Il y en a de trois espèces; de jaunes qui
viennent plus grosses que les autres et qui sont
plus mates; de blanches, petites et rondes, dont
la peau est rouge: celles-ci ont la chair et le goût

40
à peu de chose près de la bonne châtaigne; la 2^{me}
espece est cramoisie en dedans et a la peau grise;
ou la mange, ainsi que les autres bouillie, rotie,
en mygans, et on en fait une espece de liqueur,
d'une très belle couleur, qui mousse comme la
biere et qu'on appelle maby, du nom de la patate
dont on l'a composé. On fait de ces différentes
patates plusieurs plats, qui servent aux entremets,
et aux desserts, frites et en gateaux pour entremets,
glacées, en compotes et roties, avec un jus d'orange
et du sucre pour dessert.

Eveilla ou Topinambour. n^o 16.

L'éveilla se plante ou de sa racine ou de
ses rejettons; elle pousse en cive et produit en
terre des pommes oblongues, de la grosseur du plus
petit œuf de poule; sa chair est blanche, ferme
et croquante, recouverte d'une espece de parchemin
jaunâtre, qui se détache facilement; cette racine,
quoique fort unie, en sortant de la terre, se
ride beaucoup en cuisant; sa sauce est de la
bouillie au sel et à l'eau. Comme sa chair est

très délicate, on en mange sans nulle crainte
qu'elle fasse mal; on fait de sa feuille une ptisane
très apéritive, qu'on fait prendre dans les retentions
d'urine.

Girumont.

Le Girumont en général est très ressemblant
à la Citrouille, par ses feuilles, branches et
fruit. Il se plante de graine, et s'étend de
même que la Citrouille sur la terre; mais le
Girumont est infiniment meilleur, en ce qu'il
est plus sec, plus sucré, et le goût plus
relevé; il sert beaucoup à la nourriture des
nègres. Il y en a d'une espèce qu'on appelle
Girumont = cuir (parce que sa peau est dure
comme du bois) qui est si bon, qu'on le
mange sans autre apprêt que bouilli à l'eau
et au sel. De celui-ci on en fait cuire au
lait, qui fait un fort bon plat d'entremets.
Cette plante étant connue dans toute l'Europe,
il seroit aussi inutile d'en dire davantage que
de la décrire.

Gros mille,
appellé en France Bled de Tuoguié.

Le gros mille, indépendamment de ce qu'il sert à la nourriture de la volaille, est d'une grande ressource pour celle des esclaves, à qui on en donne l'ordinaire. Ils pilent ce mille et en font une farine, qu'ils mettent en pain; ils le mangent aussi roti sur le charbon, lorsqu'il est encore au lait, c'est-à-dire à demi mûr; plus avancé ils en font de la bouillie qui est saine et nourrissante. On ne fera point ici la description de cette plante, étant connue; d'ailleurs l'objet de cette collection étant de faire connoître seulement la quantité des différents vivres qui viennent aux Isles, il suffira de dire que cette espèce de mille est plus grand et produit beaucoup plus de grains qu'en France; que les épis qu'il porte sont plus gros et mieux fournis. On observera qu'un de ces épis roti en charbon, mis dans une pinte d'eau et en faire usage en ptisane, guérit de la dysenterie, quand on en boit constamment pendant 8 jours, pourvu que le mal ne soit pas invétéré.

Petit mille de Guinée.

Le pied de mille de Guinée vient beaucoup plus haut que celui du gros mille. Son grain par grappe ou panache, pousse au sommet de sa tige; il est petit et rond. Il est bon ainsi que la grosse espèce, à la nourriture des volailles et des nègres. Il a de mieux que le gros mille, qu'en le coupant au ras de terre, après qu'il a rapporté, il repousse et fournit une herbe très bonne aux bestiaux de toute espèce et rapporte de nouveau jusqu'à 3 fois, quand on le laisse croître.

Gigeric. N^o 17.

Le Gigeric vient dans de petites gousses de la même nature que celle des pois; ses fèves ne sont guères plus grosses, que des grains de moutarde; elles sont plates et blanchâtres, et ont un goût fort, auquel il faut être accoutumé, pour en pouvoir manger. La plante qui les produit est très petite et a les feuilles très minces, d'un vert très pâle. Les nègres passent le Gigeric à la poêle pour le griller, ainsi qu'on fait le café; ils y ajoutent du sel et en

46
mangent beaucoup. On en fait des tablettes au sucre
qui sont fort bonnes; c'est la seule manière, dont les
personnes comme il faut en puissent user.

Pistache. n^o. 18.

Quoique la Pistache pousse comme une racine
dans la terre, on la pourroit placer dans la classe
des pois, étant composée d'une gousse et de grains
séparés, tels que sont les pois. Cette gousse grise
et raboteuse est sèche et se rompt en craquant
sous les doigts; elle renferme deux et jusqu'à
trois grains de la figure, de la grosseur et à peu près
du goût d'une petite noisette, recouverte de même
d'une pellicule rousse et fort mince, qui se détache
aisément, lorsque la Pistache est grillée; c'est ainsi
qu'on l'apprête pour la manger. On en fait des
pralines et des tablettes, qui sont fort bonnes.
Cette plante rampe sur la terre, sans s'étendre
beaucoup. Les Sauvages se servent de sa feuille sèche et
pulvérisée pour dessécher les plaies et en ronger les chairs.

Guingambo. n^o. 19.

Il y a de deux sortes de Guingambo ou
Gombo

Gombo; les deux especes font communes sous ces noms.

L'un porte un petit fruit vert et coteleux de forme conique. L'autre dont on a seulement représenté une branche a son fruit plus long et recourbé.

Les deux especes ne different que dans la figure, elles ont même gout et sont de même acabit. La cosse est verte; le dedans est rempli de petits grains, très ronds, blancs et molets, séparés par des cloisons, qui prennent du haut en bas du fruit, lesquelles sont, ainsi que les grains et la cosse, très tendres et savonneuses; pourquoi tout se mange. On le fait bouillir entier, pour le mettre en salade ou au beurre blanc. Les Habitants du Pays en font des soupes qu'ils appellent calalou, dans lesquelles on fait entrer les jeunes feuilles du Gombo; ce mets est d'autant plus estimé qu'il est extrêmement sain; mais il a le défaut de filer quand il est cuit, ce qui surprend et degoute les Européens qui n'y sont pas accoutumés. Quoique le Guingambo n'ait pas beaucoup de gout, on le mange avec tant de confiance pour la santé,

46

qu'on en fait généralement grand cas. Cet arbrisseau ne vient pas bien grand et il est très délicat.

Pois de bois ou Engole. N^o. 20

On dit communément pois de bois plutôt qu'Engole parcequ'il est produit par un petit arbre qui vient jusqu'à 7 ou 8 pieds de haut. On le met en plein vent en espalier, et on en fait des Tomelles, quand on les assujettit et les conduit, ce qui forme de très jolis couverts. Cet arbre rapporte beaucoup et toute l'année; il vient dans les mauvaises terres, comme dans les boues, et on ne le replante que tous les 5 ou 6 ans. La gousses de ce pois est coteuse d'un gros verd et marque en dehors le nombre de grains qu'elle renferme. Le pois est de la grosseur des petits pois, pas si rond et d'un verd plus foncé; il est d'un goût admirable et fort tendre, quand il est pris jeune; Sec, il prend une couleur de bois; Dès lors il n'y a que les negres qui l'aiment mieux à ce point et qui en mangent. Il est plus sain que les autres pois, en ce qu'il n'est point venteux et quoiqu'il ait le parchemin fort

47
épais, il cuit très bien. C'est un plat de fondation
dans presque toutes les bonnes tables, et dont on
ne se lase point. C'est une ressource très
considérable pour la subsistance des nègres;
on en nourrit aussi les volailles, et on se sert de la
feuille pour divers remèdes; c'est un vulnéraire très
commun, bon en ptisane pour la poitrine; il guérit
les ulcères et toutes pustules qui viennent sur la
peau, particulièrement la galle. On appelle ce pois
en quelques endroits pois cajougy.

Chou-Madere. n° 21.

Le chou est de la même classe que le Chou-
caraïbe, avec la différence que sa plante vient
beaucoup plus forte, sa racine plus grosse, et
n'en produit qu'une qu'on appelle mamau;
il est mat, gras et insipide; les nègres en
mangent et nourrissent leurs cochons du chou et
de sa feuille, qui est très longue et large. Il y
en a telles en bonnes terres qui sont si grandes
qu'elles serviroient de parapluie.

Fruits qui se cultivent dans les Vergers.

Sapotille. n^o. 22.

Le Sapotillier est un grand et bel arbre, très garni de feuilles du plus beau verd; il y en a de plusieurs espèces; les uns rapportent des Sapotilles grosses comme une orange et rondes de même; d'autres moitié plus petites et ovales; une 3^eme. sorte de la grosseur d'une pomme d'api; toutes sont de même qualité et également bonnes, quand elles se trouvent plantées dans un terrain qui leur convient. La peau de la Sapotille est fine, couleur de bois; la chair a quelque ressemblance à celle de la poire de beurés, même plus fondante et beaucoup plus sucrée, d'une couleur de canelle, plus ou moins foncée et remplie de suc. Le fruit a communément quatre pépins noirs, en forme de poire aplatie, qui renferment une amande, qui écrasée et infusée dans du vin blanc

et prise à jeun, fait jeter les Sables de la vessie.⁴⁹
on a plusieurs exemples de personnes attaquées de la
pierre, qui au moyen de ce remède, ont évité l'opération
et ont guéri radicalement. La Sapotille est le fruit
après l'anana, le plus estimé des Isles.

Anana-pitre n^o. 23.

Cet anana est communément plus gros que les
autres especes de ce fruit; sa peau est d'une jaune doré,
garnie de petites elevations, semblables à celles qu'on
remarque sur les pommes de pin; mais sur chacune
de celles de l'anana, il y a une petite feuille dont la
pointe pique. Sa chair est blanche et filandreuse,
quoiqu'elle ait beaucoup de suc et de parfum;
mais a tant d'aide, qu'on n'en mange gueres qu'en
compote, tarte ou beignets. Il est orné d'une couronne,
c'est ainsi qu'on nomme les feuilles longues et armées
de pointes sur ses cotés, qui poussent à la tête de ce fruit
et qui sert à replanter, quand on manque de rejetons.
On connoit le point de maturité de cet anana à sa
peau qui semble se flétrir dans le bas, quoiqu'il reste
encore quelques taches vertes, vers sa Couronne.

30
Son jus pris à jeun fait beaucoup uriner et jette des
Sables.

Anana-pomme n^o. 26

L'anana-pomme est de la plus petite espece. Il a
de contraire aux autres, qu'il est à sa maturité et bon
à manger, quoique sa peau soit encore verte; elle ne
devient jaune que lorsqu'il est passé; il est à
cela près semblable à l'anana-pibe; sa couronne est
plus petite; sa chair jaune et fondante, pleine d'un
suc très doux et quoiqu'elle ait un peu moins de
parfum que les autres ananas, c'est de tout le plus
estimé. Le fruit n'a ni pepin ni noyau; on se
sert des rejettons qui poussent de sa tige, pour le reproduire.
Il rapporte un an après avoir été planté; il vient en plein
champ et sans soins. Ses feuilles sont ainsi que sa
couronne, moins chargées de pointes que le précédent.

Anana-pain de sucre. n^o. 25.

Cet anana est ainsi nommé, à cause de sa figure
conique, de la blancheur de sa chair et de sa douceur.
Il est d'un parfum admirable, et à la peau moins
raboteuse que les autres especes d'anana. Ses

feuilles sont plus longues et les épines qui les bordent plus aiguës et fort près les unes des autres. Il se plante de rejetons ou de sa couronne, et en ainsi que les autres un an à rapporter. Sa couronne est petite, mais régulièrement bien faite et extrêmement fournie de feuilles.

Abricot. N^o. 26.

L'abricotier est un grand et bel arbre, extrêmement branchu, très garni de feuilles épaisses et du plus beau vert du monde. on se serviroit de cet arbre, par préférence à tout autre, pour en former des allées, sans la grosseur de son fruit, dont tel pèse jusqu'à 1 lb. Ceux-ci de la grosse espèce sont les moins bons; ils ont le noyau très dur, couleur de bois, dont chacun, presque aussi gros que le poing, sont enveloppés d'une chair mince, d'un jaune pâle, sans suc, peu de parfum, sur laquelle est collée une pellicule mince, amère, gommeuse et difficile à enlever, laquelle est recouverte d'une peau rousse, épaisse comme un cuir, mais qui se détache aisément et s'enlève du haut en bas du fruit, après y

avoir fait des incisions, avec la pointe d'un couteau, ainsi qu'on le fait à celle des oranges, quand on la veut eulvee sans la pelev au couteau. Cette sorte d'abricot se trouve rarement bonne, pourquoy, excepté le commun du peuple, n'en mange t'on qu'en confitures en tarte &c. Les petits abricots, qui n'ont qu'un noyau ou deux sont infiniment meilleurs, ont la chair plus vermeille, épaisse, fondante, humectée d'un suc, aussi doux qu'agréable et d'un parfum charmant; mais ceux-là sont rares et n'acquierent cette excellence que par la qualité de la terre où ils sont plantés, car il y a beaucoup d'endroits où le même noyau transplanté ne produit, à la grosseur près, qu'un abricot semblable aux premiers. Ce fruit a depuis un jusqu'à le noyau, mais ils sont tous du même acabit et ne different du plus ou du moins que par le goût et la grosseur. Le bois de l'abricotier est préféré à tout autre, pour faire des meubles.

Orangeo. N^o. 27.

L'orangeo est un fort bel arbre, qui vient sans nul soin dans les Colonies; on ne le taille ni ne

l'entretenant, ses feuilles sont d'un verd foncé et ont une
 odeur qui répond à l'excellence de l'orange et au
 parfum de sa peau. on ne s'arrête point à faire
 ici une longue description de ce fruit, déjà connu en
 Europe, il suffira de dire qu'elle a l'écorce plus
 fine que celle que l'on tire de Provence et de Portugal,
 qu'elle est communément plus grosse, a plus de jus,
 de gout et de douceur et qu'il y en a de plusieurs
 espèces. La 1^{re}. que l'on nomme orange de la Chine,
 qui est celle dont on vient de parler. La 2^d. est
 amère et a une grosse peau; celle-ci a moins
 de parfum et la pellicule blanche, dont sa peau
 est doublée, ainsi que l'épiderme ou parchemin qui
 forme les tranches de cette orange, sont autant
 amères, que les petites cloches, qui en renferment
 le jus, sont douces et agréables. Cette espèce
 d'orange, mangée à jeun, détruit les vers. La 3^e.
 s'appelle Bigarade ou orange aigre, dont on fait
 le vin d'orange tant estimé en France par son
 rapport au vin de Canary. L'arbre d'orange
 amère est distingué de celui de la Chine, quand il

56

est sans fruit, en ce qu'il n'a point tant d'épines et que ses feuilles sont simples. Exemples de la différence des deux feuilles N^o. 1 et N^o. 2. Toutes les espèces d'orange sont vertes avant leur maturité et prennent une couleur d'or, lorsqu'elles sont mures. La fleur de cet arbre est blanche avec un pistil jaune qui sort du centre de sa cloche; elle a un parfum enchanteur et on en fait des liqueurs très estimées en Europe. Les jeunes bourgeons d'orange, pris en thé sont très agréables au goût et propres à fortifier l'estomac.

Il y a indépendamment de ces 3 espèces d'orange, celle que l'on nomme citron doux, parcequ'elle n'est pas plus grosse que le citron ordinaire, et jusqu'à sa peau dont le suc a moins de force que celui de l'orange ordinaire; se mange avec délices.

Limon. N^o. 28.

Le véritable limon, dont on fait ces excellentes confitures, est tel qu'il est représenté à l'arbre. Sa peau est plus grumelleuse et plus épaisse que celle de l'orange, le parfum beaucoup plus fin;

55

sa chair est aigre. Le fruit est d'un beau verd
et jaunit peu à peu en mûrissant; à ce point il
perd de son parfum, et on ne s'en sert que pour
faire de la Limonade, ou du Sirop. on ne l'emploie
pour les belles confitures que lorsque la peau
est encore verte.

Chadeque. n° 29.

L'arbre de Chadeque est très ressemblant à
l'orangeo; ses feuilles sont seulement un peu plus grandes
et ses branches plus éloignées les unes des autres, et
moins garnies de feuilles. Il y a de grosses, de
moyennes et de petites chadeques. Les 1^{eres} sont
quelque fois de la taille d'un balon; les 2^{des} moitié
moins grosses et les 3^{emes} comme la plus grosse
orange. Dans les 3 especes, il y en a dont la chair est
rouge, et d'autres blanches. Ils s'en remontre de fort
doux et de fort aigres. Le gout de la Chadeque
est très différent de celui de l'orange; il n'est
pas si relevé et le parfum n'est pas si fort.
La peau est très mince, épaisse et couleur de citron.
Le dedans de ce fruit est composé de tranches

56
qui renferment de petites vessies oblongues, remplies
de jus et couvertes d'une pellicule plus difficile à
rompre que celle de l'orange; Du reste, elle est
composée de même. on fait de sa peau d'excellentes
confitures seches et liquides. Sa fleur est mêlée
de filets rouges et n'a presque point d'odeur.

Bergamote.

La Bergamote est une espece de petite orange,
dont on ne représentera pas l'arbre, parcequ'il est le
même que l'orange à très peu de différence près.
Il suffira de dire qu'elle est estimée par l'excellence
de son parfum, dont on tire un cédrac qui embaume
et par la bonté des confitures que l'on fait avec sa
peau, Ses fleurs n'ont pas plus d'odeur que celles
du Chadeque.

Citron. N° 30

Le Citronnier des Isles est différent de celui qui
vient en Provence; il est dans les colonies beaucoup
plus garni de branches et d'épines, et a les feuilles
infinitement plus petites. Le fruit a plus de jus et
la peau plus unie; la forme est aussi différente.

57
ceux des Isles sont plus ronds et communément plus
petits. on se sert du fibromier pour clostures;
elles sont même impénétrables, lorsqu'on les plante
doubles et qu'on a soin de les tailler régulièrement;
on en fait des palissades vertes, aussi fournies
que la Charmitte.

Avocat. N^o. 31.

Il y a deux sortes d'avocats. L'un a la peau
rouge, l'autre d'un vert pâle. Tous deux ont même
espèce de chair, même forme et même noyau,
plus ou moins gros, suivant la terre où il sont
plantés. Les avocats verts sont communément
meilleurs que les rouges. Ceux-ci ont la chair molasse
et fade; les autres l'ont ferme et un goût de noisette
qui plaît et fait qu'on ne s'en lasse jamais; cependant
les Européens n'en font pas de cas la première fois
qu'ils en mangent, mais ensuite ils l'aiment
autant que les gens du pays. En effet ce fruit est le
meilleur que l'on puisse servir en hors d'œuvre. on
le coupe par tranches comme le melon, et on le mange
de même avec du sel et du poivre; il n'y faut

58
pas d'autre sauce. Il y a au milieu de la chair,
qui est épaisse d'un travers de doigt, un pépin
de la grosseur d'une pomme de reinette, partagé
en deux, comme font les fèves et recouvert de même
d'un petit parchemin très mince. La peau de
l'avocat rouge ou jaune est doublée d'une espèce
de crème verte et savonneuse, qui laisse sur la
surface du fruit, une teinture de sa couleur,
dans laquelle réside plus que dans l'avocat ce goût
de noisette; cette peau se détache avec facilité
de la tranche qu'on a coupée. Le pépin ou noyau
a de singulier, que quoiqu'il n'ait que la superficie
rougeâtre et le dedans blanc, sans qu'il paroisse
contenir le moindre suc, il teint en rouge, en le
serrant dans un linge, que l'on pique avec une
pointe d'épingle. Tout ce que vous marquez de cette
sorte, reste imprimé sur le linge et ne s'efface qu'à
la 10 ou 12^e lessive. Il y a encore de curieux
que cette toile, quelque serrée qu'elle puisse
être sur ce pépin, ne sauroit être coupée par
le couteau le plus tranchant, si on le frappe à

59

plomb; il enfonce le linge seulement et le tient de
rouge, de l'épaisseur dont il est entré. L'usage dans
le Pays est de dire noyau d'avocat; mais je l'estime
devoir être dans la classe des pois, tant par sa
consistance que par sa séparation, dans laquelle on
apperoit le germe. On connoit la maturité de
l'avocat, lorsqu'en le secouant, le noyau remue, l'arbre
vient à 15 et 20 pieds de haut. Ses feuilles prises en
thé, sont très salutaires à la poitrine. On s'en sert
beaucoup pour guérir du rhume.

Pomme d'acajou. N^o 32

L'arbre d'acajou a communément 8 à 10 pieds
de haut; il s'étend plus qu'il ne s'élève, et il est
peu garni de feuilles. Son fruit est tel qu'il est
représenté. Il y en a de 3 sortes; la première d'un
rouge très vif; la 2^e partie jaune et rouge; la 3^e
blanche citronnée; celle-ci s'appelle pomme mûre.
Coutes n'ont ni pépin, ni noyaux; ont l'épiderme
qu'il n'est pas besoin d'enlever pour la manger crüe
ou cuite. Sa chair est blanche, un peu filandreuse;
mais pleine de jus, excellent aux uns, détestable

60
aux autres, par son acreté; l'espèce du fruit et la
terre où il est planté d'écident; en général le bout
qui est à la branche est plus ou moins acre. au
milieu de son gros bout sort une noix, dont la coque
est extrêmement dure, couleur de corne et contient
une huile corrosive, qui guérit des cors-au-pied.
Cette gousse ou gousse renferme une amande, qui est
recouverte d'un petit parchemin que la nature
semble avoir formé pour la garantir de l'huile corrosive
de sa coque et lui conserver toute sa bonté. Cette
amande se mange en cerneaux, rotie comme des
chataignes et en tablettes. Elle est d'un goût très
flatteur, et fort au dessus de la noix de France.
L'acajouye jette une gomme semblable à celle
d'arabie, dont on se sert pour coller le papier.
Le fruit est très sain et astringent. on a vu des
gens guérir du dévoiement, en faisant constamment
usage de cette pomme.

Pomme-canelle. N^o 33.

Le canellier est un arbrisseau, dont la tige
s'élève moins que les branches ne s'étendent; il
vient

vient en plein champ comme la mauvaise herbe; ses feuilles sont d'un verd pâle et ont une odeur de gomme quand on les brise. Son fruit est rond et de la grosseur d'une des plus grosses poires de martin Sec. Sa peau d'un verd jaunâtre épaisse et garnie de petites élévations, semblables à celles de la pomme de pin, enveloppe de petits sachets blancs, serrés les uns contre les autres, enduits d'une chair crémeuse, douce, et d'un parfum agréable. Chaque Sachet ou cellule renferme un pepin noir, dans lequel se trouve une amande dure et spongieuse, qui ne sert qu'à régénérer le fanellier. Le fruit est généralement estimé et quoiqu'il vienne naturellement dans les champs, on en cultive avec soin dans les jardins, pour n'en pas manquer.

Corossolle. N^o. 34.

Le Corossolier dans toute sa venue, n'a gueres que 12 ou 15 pieds de haut. Ses feuilles sont d'un gros verd. Naisantes et fanées au feu, appliquées ensuite sur des abcès ou des clouds, les font crever, en très peu de tems; elles ont en outre la propriété d'être

62
antipathiques aux puces; rompres par morceaux
et jettés dans une chambre, elles les chassent. Son
fruit est vert en naissant et conserve cette couleur,
jusqu'à sa maturité; alors il jaunit. Sa peau est
remplie de monticules et sur chacune est placée
une pointe molle, grise et recourbée. Sa chair est
composée en tout, comme celle de la pomme-cannelle,
mais a beaucoup plus de jus, sans en avoir la
douceur et le parfum. Il est nourrissant, sain et
rafraichissant, au point qu'on en donne aux
malades dans les fièvres les plus ardenttes. Le
Corossol, à demi venu, tient lieu de culs d'artichaux,
entre dans toutes sortes de ragouts, et il est bon
à la sauce blanche.

Pomme-grenadille. n^o 33

Le pied, le fruit et la fleur de la Grenadille
sont tels qu'ils sont représentés; on fait de cette
plante des berceaux enchanteurs, par leur couvert,
au travers desquels le plus petit rayon de soleil ne
pourroit pénétrer, pour peu que l'on ait attention
d'en bien conduire les branches, par la beauté de

son fruit, qui, embellé dans ses feuilles, laisse
 paroître autant de globes verds et jonquilles qui
 garnissent régulièrement toute la voute du berceau,
 dans lequel l'odorat n'est pas moins satisfait que la
 vue; en ce qu'au parfum du fruit se mêle celui de
 la fleur, qui est très agréable. Sa cosse a 5 ou 6
 lignes d'épaisseur et verte ou jaune à sa superficie,
 suivant le point de sa maturité et très blanche en
 dedans. Elle renferme quantité de petits grains de la
 grosseur d'une lentille, mais plus oblongue, lesquels
 sont tenus par des filaments savonneux et noyés
 dans une liqueur aigre-douce, qui a la consistance et
 la couleur d'un sirop à demi-cuit. Lorsque la grenadille
 est parfaitement mûre, le bas du fruit se colore,
 d'avantage, sa cosse s'amolli dans cette partie et
 forme une espèce de marmelade douce et agréable
 au goût. On coupe ce fruit en deux, et la cosse
 ainsi partagée sert de tasse pour le contenu; les
 uns le mangent sans préparatifs; les autres y ajoutent
 du sucre et du vin; il est très bon d'une manière
 comme de l'autre. On nomme aussi ces pommes

64
Barbadilles, parcequ'elles ont été apportées aux
Iles Françoises d'une Isle Angloise, nommée la
Barbade.

Pomme de Lienne. n^o. 36.

Cette pomme est de la classe des Grenadilles, même
chair, pépin et suc, mais beaucoup plus petite; elle a
la peau d'un jaune plus foncé, moins et quoique
ce fruit n'ait pas tant de parfum que la Grenadille,
on lui donne la préférence, autant pour sa délicatesse,
que parcequ'il est sain, rafraichissant et qu'il
se mange sans apprêt. on en coupe le petit bout
et en le pressant sous le doigt, il se vuide en
le suçant. Les pépins sont croquants et passent
avec le suc qui est aigre doux. Ces pommes tirent
leur nom de la Lienne qui les produit, dont on
fait de jolis paniers et de très beaux berceaux;
mais moins gain que ceux de Grenadille, parceque
les feuilles étant d'un verd très foncé, y donne
un air sombre qui attriste. Cette plante est
naturelle au pays et pousse sans culture dans
les bois taillis et halier. &c.

65

Goyave ou Gouyave. n^o. 37. 38.

L'arbre de Goyavier vient jusqu'à 12. et 15
pieds de haut, son corce est rousse et liée; Ses
feuilles verd de pré, cotéuse, est d'une odeur si
forte qu'érasiée et jetée dans une chambre, elle
en chasse les puces et les punaises. Il y a deux
sortes de Goyaves; l'une a la peau blanchâtre et
le dedans rouge; l'autre rouge et la peau jaune.
Toutes deux ont la chair également délicate, pleine
de suc et de parfum de la fraise. Ce seroit un
fruit excellent, sans les petits pepins blancs, ronds
et pierreux, dont la chair est surchargée, lesquels
se prenant dans les dents, incommode et inquietent,
de sorte que pour éviter cet inconvénient, on est
contraint d'avaler les pepins avec la chair. On
peut manger la Goyave, sans en retirer la peau,
qui est très mince, mais un goût de résine, un
peu trop fort, qu'on y trouve, la fait péter à ceux
qui ne l'aiment pas. Ce fruit se mange crû,
au vin, et au sucre et on en fait toutes sortes de
confitures excellentes. La Goyave est de la

grosueur d'un Citron. Il y en a d'une autre sorte qu'on nomme Goyave de Cayenne, parce qu'on l'a tirée de cette Isle. Celles-ci sont plus grosses, la chair plus vermeille, moins de pepins, la peau plus épaisse, mais elles n'ont pas le goût si relevé que les Goyaves du Pays; aussi les choisit-on pour les mettre à l'eau-de-vie, ainsi qu'on fait des poires. Toutes ces différentes espèces de Goyaves se régénèrent par leurs pepins, qui sont les plus souvent semés dans un pré, par les bestiaux qui en ont mangé dans un autre. Ce fruit verd avec sa feuille bouilli, fait une ptisanne astringente, qui guérit les dévoiements les plus invétérés.

Prune d'Espagne. N^o. 39

Le prunier d'Espagne est un arbrisseau qui ne s'éleve pas beaucoup et qui jette quantité de longues branches, d'où sort son fruit, de la grosueur d'une petite noix, dont la peau est inégale, mais molle et violette; il contient un gros pepin, composé de filasse entrelacée de telle sorte et si serrée, qu'il s'applatit sous le marteau, plutôt qu'à rompre.

67

Il est garni de très peu de chair, de la couleur et de la consistance de celle des prunes de Reine glauque, l'odeur en est agréable, quoiqu'elle tienne un peu de celle de la Résine. Le fruit est cultivé, moins pour sa bonté que par curiosité, parcequ'il n'est pas naturel au Pays.

Grenade. n^o 40.

Il y a deux sortes de Grenadiers; l'un nain qui ne rapporte que de petites grenades, aigre-douces, dont les grains sont d'un rouge très vif, ainsi que l'écorce; l'autre est un arbrisseau, qui vient jusqu'à 10 à 12 pieds de haut, dont la Grenade est plus grosse que le poing, l'écorce d'un rouge pâle, mêlé de taches vertes, épaisse de 2 lignes, — couleur de Citron en dedans et fort aigre. Elle sert efficacement en ptisane pour les Dissenteries et en gargarismes, pour les maux de gorge. Le fruit est composé de petits sachets transparents, qui renferment un pépin blanc, noyé dans une liqueur, couleur de rose pâle, plus ou moins douce, dans les unes que dans les autres. Les sachets qu'on

nomme grains de Grenade, sont très serrés les uns contre les autres, séparés par des cloisons de la nature de la peau, mais plus tendre et recouverte d'une pellicule, qui enveloppe par portions inégales certaine quantité de ces grains. Le fruit ne plaît pas, moins à la vue qu'au goût; il est sain, rafraichissant; pour-quoi on en donne aux malades pour les raigouteo, même dans le plus fort de la fièvre.

Cerise. Nos 41 et 42.

Le Cerisier n'a rien de ressemblant à celui d'Europe, si ce n'est que l'arbre vient à peu près de la même hauteur; son fruit en a cependant la couleur et la grosseur. La cerise des Isles a 3 gros pepins joints ensemble et très peu de chair dessus. Elle est communément si aigre qu'on n'en mange guere qu'en confitures; les compotes et les gelées en font d'élicieuses. Cet arbre pousse naturellement dans les Forêts, mais comme il est estimé, on en cultive avec soin dans les jardins.

Il y a une 2^e espece de cerise, qu'on nomme cerise de Cayenne. Celle-ci n'a qu'un noyau, est

69
plus grosse, plus douce, et a plus de chair; elle
se mange crue et n'est pas bonne confite. Son
arbre differe du *Ferisio* ordinaire, en ce que ses
feuilles sont beaucoup plus grandes, ses branches
plus étendues et n'ont pas d'épines comme l'autre.

Figue de France.

On nomme ainsi cette figue aux Isles, pour la
distinguer des figues banannes, et parce que le plant
en a été apporté d'Europe. L'arbre et le fruit étant
les mêmes que celui qu'on a communément en France,
il suffira de dire, sans en faire la description,
que cette figue vient aux Isles beaucoup plus grosse,
et a plus de jus qu'en France. on se sert du lait
qui sort de la queue ou de la branche, pour faire
tomber les vermes ou toute autre excroissance de
chair, qui paroît sur la peau.

Melon de France.

Le Melon est le même que celui de France,
d'où on en a tiré la graine; mais il vient plus facilement
aux Isles qu'en Europe, y est communément meilleur,
y vient sans soin, et dans toutes les saisons de

70
l'année. Il y en a de deux especes, rouge et blanc;
celui-ci s'appelle melon d'Espagne; sa chair est
moins ferme que celle du melon de France et n'a
pas tant de parfum; mais plus de jus; l'un et
l'autre melon sont beaucoup plus étouffés qu'en
France, les tranches plus marquées et la peau plus
unie; on a vu des melons de deux pieds de long
et fort ordinairement ils ont 18 pouces.

Melon d'eau.

Le Melon est le même que l'on nomme en
Provence et dans le Languedoc Pastec. Il y en a
aux Isles de deux especes; l'un a la peau verte,
la chair et les pepins ou graines rouges; l'autre
d'un blanc sale et les graines noires; l'un
comme l'autre sont remplis de jus et ont la chair
fondante. Le melon n'a ni parfum ni goût; il
n'a d'autre qualité que celle de désalterer et de
rafraichir; on en mange avec plaisir dans les
grandes chaleurs, et on en donne les grandes
chaleurs, et on en donne le jus aux malades pour
appaizer l'ardeur de la fièvre.

Pomme-rose. N^o 43 J'

Le pommier rose n'a été apporté des grandes Indes aux Isles du Vent, qu'en 1756 ou 1757. C'est un arbrisseau, qui ne s'éleve qu'à 10 ou 12 pieds de haut, qui charge beaucoup et qui porte plus ou moins toute l'année sans interruption. Son fruit est rond de la grosseur d'une pomme d'api, d'un très beau citron. Sa peau ou sa coque semble n'être faite que pour conserver 3 graines noires inégales et serrées les unes contre les autres; — c'est cependant cette peau doublée d'un chair blanche et fondante qui se mange, sans en retirer la pellicule citron, dont elle est recouverte. Cette chair ainsi que la pellicule ressemble beaucoup à celle de la pomme de reinette. Le fruit est sucré et a tout le parfum de la rose.

Muscat.

Le fruit étant connu en France, il suffira de dire qu'il vient très gros aux Isles, que celui qui peut parvenir à sa maturité, y est beaucoup meilleur et qu'on en feroit d'excellent vin, sans

72
L'inconvénient qu'il ne mûrit jamais en même temps.
Il se trouve dans la même grappe, presque toujours
du muscat très mûr et d'autres qui ne le sont
pas à demi. Il en est de même du raisin, rouge,
avec la différence qu'il n'est pas à beaucoup près
si bon qu'en France; il est assez rare d'en trouver
de doux et de bien mûr.

Noisette des Indes. n° 44.

Cet arbrisseau a été porté des grandes Indes
aux Isles, par M. de la Bourdonnois; il porte
une noisette plus grosse que celle de France et
d'un goût infiniment supérieur; sa peau est
grisâtre et a une double enveloppe verte, ainsi que
la noix; il a peu de feuilles et rapporte peu de fruit.

Tamarin. n° 45.

L'arbre de Tamarin est un des plus beaux
de l'Amérique. Il y en a tel, dont les branches
s'étendent si loin qu'elles abrieroient 40 personnes
du soleil, même de la pluie, tant elles sont garnies
de feuilles. Son fruit est comme une espèce de
pois, dont la coque est d'un gris roux, craque sous

73
les doigts et se rompt facilement, lorsqu'il est mûr.
Il contient 3 ou 4 pépins plats, rougeâtres et fort
durs, enveloppés d'une espèce de moelle rousse
communément fort aigre, quelque fois douce, ceux-
ci se mangent sans apprêt; les autres se mettent au sucre
et en Limonade qui est très agréable et très saine. on
se sert du Camarim dans la médecine, sa feuille et son
bois n'y font pas inutile; en ptisanne, elle guérit
de l'hydropsie, en observant de la faire boire dans
un vase fait du même bois.

Oseille de Guinée. N° 46.

Cette oseille est un petit arbrisseau, qu'on cultive
avec soin dans les jardins. Ses feuilles servent à
la cuisine et son fruit, qui n'est au fond que
sa fleur, sert à faire des confitures, qui ont le goût
de la groseille, et une liqueur vermeille qu'on nomme
vin d'oseille; elle mousse comme le cidre et en a la
force, mais d'un goût plus relevé. Cette boisson
pourroit faire oublier dans les Isles le meilleur vin,
si elle se pouvoit conserver. Ce qu'on appelle
oseille de Guinée et qui est réputé le fruit, n'en est

76
proprement que la fleur, qui est fort épaisse, d'un
rouge foncé, laquelle se partage en quatre, ainsi qu'il
est représenté. au milieu de cette fleur est une cosse
verte de la grosseur d'une cerise, qui renferme quan-
tité de petites, qui reproduisent la plante.

Gros Coco. N^o. 47.

Le Cocoyer vient jusqu'à 40 et 50 pieds de
hauteur, son corce est extrêmement dure, épaisse
d'environ un pouce et demi, et son cœur n'est composé
que d'une espèce de filasse, qui se maché sous l'outil,
plutôt que de se couper; c'est cet arbre, dont le bois
n'est bon à rien, d'où sort le gros Coco en grappe,
ainsi qu'il est représenté. Le Coco a la peau verte
fort liciée, doublée de filasse très épaisse, qui enveloppe
une coque extrêmement dure, grisâtre et qui noircit
en mûrissant. C'est dans cette coque que l'on scie,
quand on en veut faire des vases, ou que l'on casse
à coups de marteau, quand on ne veut qu'en
manger le fruit, que se trouve l'amande du
Coco, qui est extrêmement blanche, sèche, dure
épaisse d'un quart de pouce, sans goût et qui est

75
exactement attachée à la coque, laquelle renferme dans
son centre environ une chopine d'une eau blanche, assez
fade, dont cependant on fait cas, parcequ'elle est
rafraichissante. C'est ce fruit, qui, suivant le dire
de quelques voyageurs, peut avec son arbre suffire
à la subsistance des gens du pays, prétendant qu'il
fournit à boire, à manger, de quoi se loger, se
chauffer, meubler et se vêtir. Dans le sens figuré,
ils ont pu hazarder cette exagération; mais comme
elle a fait tomber beaucoup de personnes dans
l'erreur et prendre à la lettre, ce qui n'a pas
à dire qu'au figuré, il est nécessaire que l'on sache
que ces voyageurs se sont ainsi expliqués, fondés
sur ce qu'il vient en effet une espèce de toile,
qui enveloppe la fleur du Coco, en sortant de sa
tige; qu'ils supposent, qu'avec cette toile large
comme les deux mains et la filasse, qui forme
le cœur du Cocoyer, on pourroit s'habiller; que du
bois et des feuilles on se logeroit, et qu'enfin de la
coque du Coco, sciée par le milieu, on peut faire
des vases propres à boire et à d'autres usages.

76
Le fait est qu'on seroit aussi mal vetu que nourri
logé et chauffé, si on étoit dans la nécessité de se servir
uniquement du focoyer. Cet arbre n'a au fond
rien de bien bon, qu'une certaine portion de son bois,
prise depuis la naissance de ses feuilles, jusqu'à
3. pieds au dessous, qui dépouillé de l'écorce verte
qui l'environne, est blanc, tendre, croquant doux
et d'un goût très flatteur. C'est cette tige du
focoyer, que l'on ne peut avoir qu'en coupant
l'arbre, que l'on nomme chou-coco, quoiqu'il ne
ressemble en rien aux choux ordinaires. Il est estimé
au dessus de l'artichaut; on le mange de même
à la poivrade, en salade et on le fait entrer dans
tous les ragouts de cuisine. Le tronc une fois
coupé ne repousse jamais; sa souche meurt et
on ne le peut remplacer, qu'en plantant un coco,
qui est un an à sortir de terre et 7 avant de
rapporter. La 1^{re} peau de ce fruit n'est pas
moins difficile à rompre que le chou l'est à
dépouiller de ses enveloppes. Un nègre est quelque fois
un quart d'heure à frapper de toute sa hauteur

77

Coco dans sa premiere enveloppe, contre une pierre,
pouy faire une ouverture, où on puisse faire
entrer la Serpe, pour achever de la Depouiller,
encore faut-il qu'il frappe toujours sur une des
deux extremités, sans quoi il ne parviendroit pas à
l'entamee, tant ce fruit est entortillé de roide filane

Datier n^o. 48.

Cet arbre a été apporté du Levant, et quoiqu'il
vienne très bien aux Isles, qu'il y produise
considérablement et qu'on en peut tirer avantage, soit
pour la Subsistance des negres, soit pour en faire
un objet de commerce, on le néglige et n'en plante
que par curiosité dans les vergers.

Il est presque ainsi du tabac; cette plante,
dont les étrangers tirent tout d'avantage chez eux
est un tresor de négligé dans les Colonies, au point
que les Habitants n'en plantent à peine que ce qu'il
en faut pour leur usage, et laissent à leurs esclaves
le soin de cultiver à leur profit une plante qu'on
a su rendre si précieuse par l'habitude de s'en
servir, et qui feroit une branche de commerce

78
D'autant plus de conséquence pour l'état, qu'elle
en priveroit nos voisins rivaux.

Fruits Sauvages bons à manger.

Coeur de bœuf. n^o 49

Ce fruit est connu sous ce nom et sous celui
de Cachimont, qui en langue caraïbe veut dire
cœur de bœuf; il est en effet très ressemblant par
sa forme et sa couleur au cœur d'un gros bœuf.
Il est composé de petits sachets crémeux, d'un blanc
roux, noyés dans un suc doux et d'assez bon goût.
Dans chaque sachet se trouve une amande ovale
platte et verdâtre, qui ne sert qu'à régénérer le
Cachimontier. Le tout est renfermé dans une peau très
tendre, épaisse de deux lignes, y compris une espèce
de chair graineuse, comme celle d'une mauvaise
poire et plus colorée que le fruit. Quelques uns
mangent cette peau avec le fruit; d'autres la rejettent

à cause de son goût de résine. L'eau dans laquelle
79
on a fait bouillir les feuilles de cet arbre, fait
mourir les poux et autres vermine qui tiennent
compagnie aux gens malpropres.

Mamain ou cachiment morveux n. 30.

Le Cachimentier est un arbrisseau qui vient dans
les lieux aquatiques; son fruit est de l'acabit du cœur
de bœuf; il n'en diffère, qu'en ce que sa peau est plus
raboteuse, qu'elle est d'abord verte et jaunit à sa
maturité. Ses sachets sont noyés dans une liqueur
épaisse et savonneuse d'une couleur qui le fait
surnommer morveux. Quoique ce mamain soit
sade, on en mange avec plaisir, parcequ'il est
toujours à la glace, au milieu des plus grandes
chaleurs et qu'il est très sain. Les negres se
servent avec succès des feuilles et de la racine
de cet arbre dans les ptisannes qu'ils emploient
pour guérir les maux vénériens.

Carata. n. 31.

Le pied de Carata est ainsi représenté coupé
par son milieu, afin d'en faire voir le fruit,

80
qui se trouve dans le centre de sa tige; il n'est
gueres plus long que le doigt, il a la peau épaisse
d'une ligne, blanche, difficile à rompre, quittant
cependant facilement sa chair quand on l'entraîne
par sa queue. Les petits fruits sont si serrés les
uns contre les autres, qu'on a une peine infinie
à arracher le premier; mais celui-là une fois détaché
on a facilement les autres. Sa chair est blanche,
semée de petits grains pierreux et rousâtres, qui par
l'incommodité qu'ils causent, diminuent beaucoup
de sa bonté. Le Carata est aigre doux, a un
parfum très approchant de l'anana; mais il a tant
d'aide, qu'on n'en sauroit manger beaucoup, quelque
doux qu'il soit; que la langue ne saigne; il tue les
vers, quand on en mange à jeun, et on tire de sa
feuille une espèce de chanvre très fort, dont on
fait des cordes et qu'on pourroit employer en toile

Bouis. N^o 52.

Le Bouis est un des plus beaux arbres, qu'il soit
possible de se figurer. Le Tronc vient communément
droit comme une flèche, une peau lisse

81

couleur de chair foncée; Ses Feuilles du plus beau
vert du monde et extrêmement touffues. Il porte
un fruit, couleur lie de vin, de la grosseur d'un
œuf de pigeon, fait de même; sa chair est d'un
jaune mêlé de roux, fort sèche, mais d'un parfum
enchanteur. Il n'a ni pépin ni noyau; cependant
on voit croître au pied de cet arbre, dans la saison
où son fruit tombe, de petits pieds de la même
espèce, ce qui a fait penser qu'il se régénérerait
d'une liqueur lacteuse, dont est empreinte sa peau,
dans laquelle on juge que sont de petites
femmes imperceptibles.

Balata n° 53

Le Balata est un des plus grands et des plus
gros arbres qui viennent dans les Forêts des Isles;
son bois est très bon à bâtir; il dure 20 ans à la
pluie et ne finit pas si couvert. Il sert à faire
des tables de moulins à sucre, et des canots à
pêcher. Son fil est si serré, qu'il est lourd à
peu de chose près autant que le plomb. Il porte
un fruit violet, de la grosseur du Bouis; sa chair est

82
vineuse, humectée d'un lait colleux, qui le rend
fort incommode à manger, si bien, que si on
ne prenoit pas garde, en le mettant dans la
bouche, d'éviter qu'il ne touchât aux lèvres, il
feroit l'effet de la pommade la plus astringente. Il
a un parfum très agréable et n'a qu'un pépin noir
qui contient une amande, qui n'est d'aucune utilité.

Courbary. N^o 56

Le Courbary ne vient ni moins grand ni moins
gros que le Balata, son bois a de plus qu'indépendam-
ment de toutes les qualités attribuées au Balata, il
sert à faire les plus beaux meubles. Il est très rouge nuancé
et orné de veines noires, qui quelque fois représente
des paysages et autres figures très curieuses; mais
comme il est fort pesant et difficile à travailler,
on s'en sert plus en tables de moulin, rouleaux
et canots à piler, qu'en meubles. Il rapporte une
espece de pois, dont la cosse rousse est dure comme
du bois et très difficile à rompre, les grains, qu'on
trouve dedans sont très durs et enveloppés d'une
chair farineuse très sèche, qui dans la bouche

forme une pate de très mauvaise odeur; cependant beaucoup de personnes en mangent et le trouvent bon, quoiqu'ils ne soient pas descendus de Paparelle, cet homme si renommé par la bisarerie de son goût. Les feuilles et l'écorce du fourbary bouillies, font une ptisanne qui guerrit les dissenteries les plus invétérées.

Pain d'épices. n° 55.

L'arbre qui produit ce fruit vient dans les forêts; il est plus curieux par sa beauté, que par la bonté de son fruit, dont la chair est farineuse et fort sèche, mais d'un parfum qui semble rassembler celui de toutes les épices des grandes Indes. Le fruit joint à ce parfum une couleur d'or, une peau liée qui donne envie d'en manger. Son noyau est très ressemblant à celui de la pêche; mais l'amande n'en vaut rien. Son bois sert à faire des meubles, il est très jaune, lorsqu'on le travaille, mais il change de couleur en vieillissant.

Cajmitte. n° 56.

Cet arbre quoique sauvage et poussant

86
naturellement dans les Forêts, est néanmoins cultivé
avec Soins dans les jardins par la beauté et la rareté
de Ses feuilles vertes d'un côté et aurore de l'autre,
couleur pour laquelle on les représente, afin de ne
pas confondre le fruit avec les feuilles. La feuille
a la peau d'un vert gai, fort épaisse, doublée d'une
chair blanche, laiteuse et colante, pourquoi on
prend garde en la mangeant de la laisser toucher
aux Levres. Le fruit est crémeux, frais, fondant,
rempli de Suc, mais fade et sans nulle odeur;
cependant on l'aime et en mange avec plaisir, —
parcequ'il est très sain; il a peu de pepins ronds
et de la grosseur d'une amande dépluchée. Ils ont
la même vertu que la graine de la Sapotille.

Monbain. n^o 57.

Le Monbain est un gros arbre, qui vient fort
vite, et qui pousse partout où son noyau est porté,
il prend facilement de boature et rapporte en moins
de 6 ans; il vient sans être cultivé dans les prés
comme dans les forêts. Son bois n'est bon ni à
bruler ni à bâtir. Il porte un fruit jaune, ovale

85

De la grosseur d'une olive d'Espagne, qui vient
en guirlande ou en grappe, tel qu'il est représenté.
Il a très peu de chair et elle est jaune, moileuse
et d'une agréable odeur, mais communément aigre
à agasner les dents. Son noyau est très gros,
molasse, filandreux et très difficile à rompre.
Les feuilles du Moubain ont une odeur de résine
très forte; elles servent avec son écorce, mises en
ptisannes, à guérir les Dissenteries et Flux gris.
C'est un vulnéraire dont on se sert efficacement
pour les rumes et pour laver les plaies.

L'almiste. n.º 58.

Le Palmiste est un arbre naturel au Sais,
qui vient dans les forêts et dont on fait des
avenues, tant il est beau et majestueux. Il porte dans
sa tige depuis la naissance de ses feuilles jusqu'à
le pied au dessous, un chou de la même qualité
que celui du Cocoyer, excepté qu'il n'est pas si
doux, mais on s'en sert de même pour la table.
Le bois de cet arbre est composé comme celui
du Cocoyer, avec la différence que son bois sert

86
utilement, on en fait Des Lattes, Des planches à
palissades, à faire des parcs, aussi des baguettes
De Fusil, qui valent celles De balme. Son fruit
vient ainsi que le gros Coco en grappe, a la même
conformité et couleur, mais infiniment plus petit;
il n'a point d'eau comme le Coco. Sa chair est si
Dure, qu'il n'y a gueres que les Sauvages et les negres
qui en puissent manger. La Fleur du Palmiste est
très grosse, panchée, blanche comme la neige, en un
mot, on ne peut rien se figurer de plus beau;
elle sort de la tige recouverte de deux coques qui
l'enveloppent, pour en conserver la beauté et la
garantir du Soleil; en ce temps elle est fort tendre
et on s'en sert pour la confire au vinaigre, comme
des cornichons. Lorsqu'on a abbattu un arbre, qui
a souvent 60 pieds de haut, pour en avoir le chou,
on y fait des entailles à coups de hache, afin
que la pluie puisse pénétrer dans le cœur et le
pourrir, ce qui arrive en moins de six semaines,
parvenu à certain point de pourriture, il s'y forme
des vers blancs à tête noire, de la grosseur du

Doigt, que l'on deniche avec Soins et qu'on mange ⁸⁷
en brochettes et en ragouts. Les personnes qui peuvent
vaincre la repugnance qu'il y'a à tater d'un tel
met, couviennent de son excellence et prétendent
qu'il n'y a rien de si délicieux; j'en ai mangé
et les ai trouvés très bon; c'est une moelle délicate
qui a le goût du Salmiste.

Chou-epin. N^o 59

Le chou epin est beaucoup plus petit que le
Salmiste, rempli de longues epines, qui le rendent
fort difficile à développer. Le chou ne differe
des autres précédentes, qu'en ce que sa chair est
citronnée et a un parfum fort au dessus des autres
aussi est-il le plus estimé et le moins commun.

Grous-grou. N^o 60

Le grous-grou tient beaucoup du Salmiste,
epin; il est comme lui rempli d'epines et son
chou en approche beaucoup; il est plus gros et
un peu moins citronné; il porte un fruit à peu près
comme le Salmiste, mais dont la chair, quoique
dure et sèche, est sucrée. Son bois n'est bon à rien; ses

88
feuilles sont plus courtes et mieux fournies que les
Saluistes des différentes especes. On fait du fruit
de Grou-grou des petites tabatières fort propres.

Raisin de Bord de Mer. n.º 6.

Le raisinier vient naturellement sur les bords de
mer; c'est un grand arbre, dont la peau est rougeâtre,
fort unie et qui a de grandes feuilles épaisses,
très utiles aux voyageurs, qui en mettent sous leurs
chapeaux pour se garantir des coups de soleil.
Cet arbre porte un fruit qu'on nomme raisin, sans
doute, parcequ'il vient en grappe, car il n'a d'ailleurs
aucune ressemblance à celui dont on fait le vin, sa
couleur est d'un rouge sang de bœuf, il y a un gros
noyau qui renferme une amande fort dure, a-
peu de chair, très peu de jus et une odeur désagréable,
un goût qu'on ne sauroit définir, on y trouve un
mélange de sucre et de sel, cependant il est
singulier qu'en mangeant ce raisin, on ne manque
pas de dire: il pue, il est mauvais, jusqu'à ce-
qu'il n'en reste plus de panier ou le plat qu'on
a entamé. Ce fruit n'est gueres plus gros —

qu'un raisin muscat, mais plus étouffé.

89

Pois doux ou Caracol. N^o 62.

Cet arbre vient dans les forêts et près sans culture. Son bois n'est bon qu'à brûler, mais comme il vient fort vite, fort touffu et qu'il est d'un beau verd, on en fait des avenues par préférence. Son fruit est un pois verd de 5 ou 6 pouces de longueur qui jaunit en mûrissant. L'écorce renferme 4 ou 5 grains verts, gros comme une Lève, qui sont enveloppés d'une espèce de coton très blanc, savonneux, fort doux, mais sans beaucoup de jus. Il est seulement propre à rafraichir la bouche, — aussi ne fait-on que le sucer et rejeter la graine et le parchemin qui y restent attachés.

Raisin de coudre. N^o 63.

Le Raisinier-coudre est un arbrisseau qui rapporte de petites grappes, garnies de grains rouges, quelque fois blancs de la grosseur de la groseille et assez ressemblants. Il est aigre doux, quelque fois un peu acre, il a peu de jus, de fait qu'on oublie, en faveur de ce qu'il est sain et rafraichissant. Sa graine

90
est de la figure d'un petit coco, et lorsqu'elle est
seche, et passée à l'huile, elle devient très noire
et les Sauvages en font des coliers et des
brasselets dont elles se parent.

Pomme de raquette. n^o. 64.

La raquette est une plante qui pousse naturellement
sur les bords de mer et tel qu'il est représenté. Ses
feuilles sont épaisses d'un demi pouce, chargées
de longues épines, ce qui l'a fait employer en
clotures qui sont impénétrables, par quelques bestiaux
que ce puisse être, mais faciles à couper, en ce que
les feuilles qui sortent les unes des autres, sont
tendres et pleines d'eau. Elles ont la vertu attractive,
une patte de raquette (c'est ainsi qu'on nomme ses
feuilles) dépouillée de ses épines, cuite dans la cendre
et appliquée sur la partie du corps, où il seroit
entré un morceau de bois, l'attire le 1^{er}. ou 5^{es}. jours.
Il sort de ces pattes un fruit rouge, gros comme
un œuf, revêtu d'une peau rouge épaisse d'une
ligne, semé de distance en distance de petites
bosses d'épines très fines. La chair est cramoisie et amère.

Délicate et très embarrassés de petits grains blancs⁹¹,
ronds et fort durs, qui passent cependant et
n'incommode point. Le fruit est ordinairement
fort aigre. Pourquoi on ne le mange gueres sans
sucre. Il n'a non plus que sa fleur aucune odeur,
les pattes prennent racine, dès qu'elles touchent
la terre.

Pomme de chardon. 65.

Le chardon est une espèce de raquette, dont
les feuilles, au lieu d'être larges et plates, sont
triangulaires, plus étouffées, moins chargées d'épines.
Le fruit est ovale et a la peau d'un beau rouge,
avec quelques élévations en forme de Bourjon-
vert et plat, collées sur la peau. Sa chair est
crèmeuse et délicate, aigre douce, d'un blanc sale,
semée de grains noirs, très petits, qui se mangent,
avec le fruit et sont moins incommodes qu'agréa-
bles sous la dent. Cette pomme se mange crüe, et
lorsqu'on la met avec du vin et du sucre, elle
a beaucoup de rapport à la fraise; aussi est elle
très estimée.

92

Hicaque n. 66.

L' *Hicaque* est un arbrisseau qui ne vient communément que dans les mauvaises terres et sur les bords de mer. Il y en a de deux sortes; un violet, l'autre blanc citronné. Tous deux de la grosseur d'une petite pomme d'api, également fâdes et insipides, ayant peu de chair blanche, sans suc et cotonneuse, attachée sur un gros noyau tendre, dont l'amande est d'une acreté insupportable. On s'en sert avec succès dans les ptisanes pour les dysenteries. Il y a une autre sorte d'*Hicaque*, surnommée *ferise*, qui ne diffère des autres, que parcequ'elle est très petite: du reste, c'est même goût, même chair, et on ne mange des uns comme des autres que pour se rafraichir la bouche, car quoique l'*Hicaque* soit sans jus ni goût, il désaltère par la fraîcheur dont il est en tout temps.

L'apailé. n. 67.

Il y en a de deux sortes, quant au fruit, mais quant à l'arbre, il n'y a nulle différence; c'est pourquoi on s'est borné, afin de ne pas multiplier les

93

les figures, de faire paroître sur le même Sapaille
les deux especes de Sapailles. La 1^{re}, qu'on nomme
melon d'araby, parcequ'elle a la forme, la couleur
et la grosseur du melon de France, pousse ainsi
qu'elle est représentée du Tronc de l'arbre. La
2^{de} espece est ronde, sort bien de même du Tronc,
mais à son extrémité et sont serrés les uns contre
les autres. Celle-ci s'emploie étant verte en confitures
seches et liquides. Les grosses se mangent crues au
Dessert ou en hors d'œuvre, avec du sel et du poivre.
Ce fruit a la couleur du melon, sans en avoir ni
l'odeur ni le goût; il a beaucoup de jus, sa chair
fondante et très douce, les graines font de la
grosseur et de la figure du poivre, chacune est
enveloppée dans une petite pellicule, qui contient
une eau blanche, dans laquelle trempe cette
graine, dont le goût est fort piquant. La petite
Sapaille est grosse comme une orange; sa chair,
sa graine et le goût font les mêmes que la grosse
et jaunit quand elle est mûre. Le Tronc du
Sapaille à la peau grise, le bois d'un blanc de neige,

94
très mou et humide. Il est creux et séparé de 8 po.
en 8 pouces, par de petites cloisons blanches, faciles
à rompre; les branches d'où sortent les feuilles
sont totalement creuses; ce sont des tuyaux dont
les enfants sont des flûtes et des espèces de
trompettes qui donnent beaucoup de son, tant
qu'elles restent vertes. Les feuilles servent de savon
aux pauvres gens, pour blanchir leur linge.

Mérisier. n^o 68.

Le Mérisier est un arbrisseau, qu'on peut tailler
comme la charnille, les branches en sont très
roides, les feuilles petites et d'un beau vert; il porte
un petit fruit de la figure et de la couleur des
merises d'Europe et ont une espèce de petite couronne
à la queue, mais moins grosse. Ce fruit a peu de
chair sur son pépin; il est aigre-doux et a un peu
d'acreté; on en consomme moins à manger crue,
qu'en ratafiat, qu'on trouve aussi bon que celui
de Neuilly, quand il est bien fait. Il y a aussi
des quignes sauvages, dont l'arbrisseau et le fruit
sont si ressemblants au mérisier, qu'on s'en dispense

95

De le représenter. Quelques personnes prétendent
que les négresses se servent des Feuilles et de la
racine de cet arbre, sechées et pulvérisées, comme
d'un charme assuré, pour se faire aimer de leurs
amants. Au reste, que ce soit cette plante, ou non
qui produise cet effet, il est certain que toutes ces
négresses galantes, qui sont dans les bonnes grâces
de leurs maîtres, en abusent de manière à ne
laisser aucun doute, qu'elles n'aient quelques secrets
pour se les attacher, comme elles le font, car il n'est
pas naturel que des Femmes sans éducation et sans
nul ornement dans l'esprit, puissent, aussi
communément que cela arrive, faire de leurs
maîtres leurs esclaves. Tout ce que j'en sais, c'est
que j'ai en effet remarqué que ces négresses ou
mûlatresses, comme pour avoir ainsi pris
l'ascendant sur leurs maîtres, avoient une odeur
douce, étrangère à celle qui leur est naturelle.

Margoujat. n.º 69.

Cette plante est rampante et monte comme
la pomme de Sieme, elle rapporte un petit fruit

96
qui est de même acabit, mais qui n'est pas plus gros
que le bout du petit doigt, recouvert d'une enveloppe
de petite filasse verte, qui semble être travaillée
en fil à granne; cette enveloppe, cosse, peau
ou mousse, car il seroit difficile de déterminer la
qualité, laisse, ainsi que la feuille une odeur de
résine aux doigts, approchant de la Cirebaumie;
il n'y a point de coupure et de plaie curable,
qu'on ne guérisse avec le suc de cette plante.

Palma-christi. n^o. 70.

Ignorant si le Palma-christi est naturel au
Pays, ou s'il y a été porté, je le comprendrai
dans la classe des plantes Sauvages, comme une
des plus précieuses que nous ayons en Amérique;
cet arbrisseau porte des graines renfermées dans
une cosse armée de pointes molles, qui en contiennent
trois dans chacune. Chaque graine contient une
amande tendre, remplie d'huile, qui est recouverte
d'une coque noirâtre, avec des raies blanches,
qui se rompt facilement sous les doigts. Les cosses
vieillent en graper; on le met au soleil pour

27
faire secher les coses, afin d'avoir plus de facilité
à en débarrasser la graine, dont on fait une huile
purgative d'autant plus admirable, qu'elle ne
sauroit jamais nuire, parceque, quand il arrive
d'en prendre trop, elle se précipite comme une balle
de mercure; quand la dose n'est pas suffisante, elle
ne produit aucun effet, sans qu'on en soit plus
echauffé; on fait cette huile au feu ou à la
presse. Cette dernière purge beaucoup plus que
l'autre, et il n'en faut que la juste dose. Les
femmes enceintes en peuvent prendre, sans aucun
risque et on en donne aux petits enfans pour
leur faire rendre des vers. Cette huile est aussi
employée à bruler, et quoiqu'on en put faire,
non seulement de quoi suffire à la dépense
des sucreries et des cuisines, mais encore pour
en faire commerce, elle est négligée et on se con-
tente d'en avoir seulement pour purger. Cette
graine si benigne quand elle est préparée, est un
émétique violent, lorsqu'on en mange quelques
unes de crues; mais ce qu'il y a de plus extraordinaire

98
c'est que son mare dont on a tiré l'huile, appliqué
sur l'estomac fait vomir, jusqu'à ce qu'on l'ait
retiré. Sa feuille a encore une propriété; elle
guérit les maux de tête, deux heures après en
avoir tenu quelques unes sur le front, elle attire
des sérosités comme si on les pompoit.

Je ne ferai point mention d'une infinité
d'autres simples admirables, dont les negres se
servent avec succès, ne voulant absolument traiter
que de ce que j'ai connu par moi-même, et dont
j'ai fait l'expérience.

Énumération

des différentes especes de bestiaux
qui s'elevent aux Isles.

Chevaux.

Les Chevaux qui naissent dans le pays s'appellent
creols; ils sont difficiles à dompter et communément
de petite taille, ont la jambe belle, la corne grise

99
et si forte, qu'elle résiste sans Sec aux chemins
les plus pierreux. Les chevaux sont de fatigue
et grimpe les montagnes comme des chèvres. Ils
s'entretiennent sans nul soin; on ne leur donne
que ce qu'ils peuvent attraper dans les prés, et
quoiqu'ils ne soient jamais ébrillés ni à couvrir la
nuit, ils ont le poil aussi ras que les chevaux de
monture, que quelques habitants tiennent à l'écurie;
mais ceux-ci comme les autres ne mangent jamais,
que des herbes vertes et n'en sont pas moins
vigoureux. On ne retient point les étalons, comme
on fait en France; ils sont libres dans les savannes
avec les juments, et néanmoins chacune donne son
poulain tous les ans, dont on ne prend d'autre soin
que de leur ôter de temps à autres les tiques: petits
animaux fort communs, qui s'attachent dans le poil
et les oreilles des bestiaux en général, qui leur sucent
le sang et les font maigrir, quand on n'a pas
attention de les retirer.

Bêtes à cornes.

Les veufs sont grands ou petits, suivant les

100
près où ils font nourrir. Il y a tels quartiers à la
Martinique et autres Isles du Vent, où les bœufs,
quoique de la même espèce, viennent aussi forts que
ceux d'Auvergne, mais il y a moins de ceux-ci,
que de petits. Les taureaux, sont de même que les
étaloux, libres avec les vaches dans les Savannes,
aussi arrive-t'il souvent qu'ils les tuent, et les font
avorter. Ils ne mangent autre chose pendant toute
l'année que des herbes et le jour seulement, car
la nuit on les fait entrer dans des parcs exposés
à l'injure du temps, sans leur donner le plus
souvent que la liberté de ruminer ce qu'ils ont
mangé dans la journée. Les veaux quelques petits
qu'ils soient n'éprouvent pas un autre sort, et
n'en viennent pas moins bien. Les vaches en
donnent un tous les ans, qu'elles nourrissent,
quoiqu'elles soient tirées régulièrement une fois
le jour. Le lait aux Isles n'est pas si bon qu'en
Europe; il a moins de crème, aussi est-on obligé
de tirer le beurre pour la grosse consommation
d'Irlande, par le Canal des négociants des Ports

De France, ce qui n'arriveroit pas, si on avoit le même
 sont des bestiaux aux Isles, qu'on en a en France.
 Troupeaux de moutons.

Les moutons sont les seuls animaux qu'on
 mette à couvert. On les renferme la nuit dans un
 parc, au milieu duquel, il y a une case ouverte
 de toute part, où ils ont la liberté d'entrer et
 sortir, quand il leur plaît. Les brebis font deux
 portées tous les 15 mois, et le plus souvent 2
 jusqu'à 3 agneaux, qui viennent fort bien, et
 croissent très vite. Le mouton est généralement
 meilleur dans les colonies qu'en Europe; dès qu'il
 est gras, on peut compter sur l'excellence du goût.
 On ne tond jamais les troupeaux, quoique la laine
 soit belle et fine; elle tombe d'elle-même à la
 longue et personne ne s'avise de l'amasser.

Cabrit.

Le cabrit est une espèce de chevre, mais beaucoup
 plus petit. Il a le poil ras et lisse; il n'y a que les
 boucs, qui aient de la barbe et de longs poils.
 Quelques cabrittes ont un petit bouquet.

Sous la machoire, ainsi qu'en ont les cheveres. Les animaux produisent beaucoup. Chaque mere fait 2, 3, jusqu'à 4 petits et deux portées par an. Le fabriton au lait, est un très bon manger, préférable à l'agneau.

Cochons.

Il y en a de trois especes; la 1^{re} est la même qu'en Europe, mais beaucoup meilleure, particulièrement lorsqu'il est à manger au lait. La 2^{de} espece a été apportée de Siam; elle est beaucoup plus petite. Ceux-ci ont peu de poil et leur ventre traîne presque jusqu'à terre. Ils produisent beaucoup et s'entretiennent gras à peu de frais; l'espece n'est pas si estimée que l'autre. Beaucoup de personnes ont de la repugnance à en manger, parcequ'on lui attribue le défaut de rendre l'adre, lorsqu'on en fait un grand usage. La 3^e espece s'appelle Cochon d'Inde, quoiqu'il n'ait point du tout de ressemblance au cochon ordinaire et qu'il ne soit pas plus gros qu'un petit Lapin. Cet animal pullule autant que les rats. Sa chair est blanche, fort grasse

et a quelque rapport à celle du cochon.

Bouriquets.

On eleve très peu de Bouriquets aux Isles, quoiqu'ils y viennent facilement; mais comme ils ne sont pas assez forts pour résister aux travaux pénibles des manufactures du Pays, on néglige d'en élever; on en a seulement pour en prendre le lait dans le besoin.

Mulets.

Le mulet étant l'animal le plus propre aux manufactures des Colonies, on s'est enfin donné la peine d'y en élever. Plusieurs habitants ont fait venir de grands Bouriquets de Provence et ont formé des Savannes, où ils viennent aussi facilement que les chevaux. Ils sont de petite taille forts et résistent beaucoup mieux au travail que ceux qu'on apporte de la côte d'Espagne ou de France; aussi n'a-t'on pas un mulet créole, tel petit qu'il soit, à moins de 1000 ou 1200^l. Le profit et l'utilité dont sont ces animaux, sembleroient devoir engager à en élever beaucoup; cependant on se néglige sur ce

point, comme sur le reste.

Lapin.

Le lapin est très commun aux Isles et s'éleve facilement: on les tient dans des clapiers et sont très bons, quand ils sont nourris avec des feuilles d'Orange ou de citron.

Énumération des Volailles.

Le Coq d'Inde est le même aux Isles que celui qu'on a en France; il y vient cependant un peu plus gros et d'un commun avec bien meilleur, ainsi que les Dindons.

Le Canard d'Inde. cette espèce de Canard est une fois plus grosse que celle de France. Il a la tête ornée, d'excroissances de chair rouge, comme le Coq d'Inde; les femelles en ont moins que les mâles; ils s'élevent facilement et sans nul soin, dans les endroits particulièrement, où il y a des étangs ou marais. Ils sont

preferés à tous égards aux canards de France, pourquoy on eleve très peu de ces derniers.

Les oies ne produisent pas à beaucoup près aux Isles tant qu'en Europe, comme ils y viennent très difficilement et qu'ils exigent beaucoup de soin, on en eleve peu.

Pigeon. Le pigeon est excellent aux Isles et produit considérablement, on compte qu'un Colombier de cent paires bien nourries, rend au moins mille pigeonneaux par an, néanmoins ils y sont rares et chers.

La Pintade est une espece de poule sauvage, couleur d'ardoise, mouchetée de blanc, qui au lieu d'avoir une crete comme les poules communes, a une espece de corne très dure sur la tête. Son cri est perçant est très incommode. La pintade est mechante, détruit les autres volailles, pourquoy ceux qui en elevent, les mettent dans des endroits écartés. Elle a la chair noire, succulente et d'un gout excellente, beaucoup de personnes l'estiment autant que le Saisant.

Le Paon est si connu pour le plus beloiseau de la terre, qu'il seroit inutile d'en faire ici la description. Il suffira de dire que c'est le même qu'on voit dans les

106
menageries d'Europe, qu'il s'élève très facilement
aux Isles, quand on le laisse libre dans les champs;
que le jeune paon est un manger délicat et infiniment
au dessus du Dinouveau.

NOMMÉ des différentes especes de Gibier qui se trouvent aux Isles.

Gibier de Bois.

1. Le Ramier est de tous le plus estimé. Il
est plus gros que celui de France et son plumage
est tout à fait couleur d'ardoise. Il a la chair
noire, est ordinairement fort gras, et en certaine
saison, on trouve un peu d'amertume dans les
cuisses. Le tous où il est par excellence est celui
où il se nourrit de graines de bois d'Inde, dont
il prend le goût et alors il est parfait.

2. La Perdrix y est fort petite. Il y en a de

107

trois especes. à croissant sont les meilleures; les rouges et les grises ont la chair noire et peu de fumet, perchent toutes et ne ressemblent en rien à celles de France; elles nichent dans les arbres et leurs couvées ne font que 2 ou 3 perdreaux, qui ne sortent du nid, que quand ils sont en état de voler.

3. La Tourterelle grasse est excellente; elle est plus petite que la perdrix, perche comme elle et produit de même. Sa chasse se fait sur les coteaux et bois taillis des bords de mer.

4. L'Ortolan est une fois moins gros que la caille; il est construit en petit comme le pigeon et rocoute à peu près de même. Son plumage est cendré et moucheté de couleur plus ou moins foncée. C'est un manger très délicat; son goût est le même que l'ortolan de France.

5. Le Peroquet étant le même que l'on apporte en France, inutilement s'occuperait-on à le décrire ici. on dira seulement qu'il y en a une espèce de la grosseur d'une poularde; une

autre de moindre taille, et une 3.^e plus petite que l'on nomme Periche. Tous ont la même chair noire de très bon goût, mais en général si dure, qu'on ne les sauroit manger que bouillis ou en Daube. Ce Gibier est devenu fort rare et on n'en peut plus trouver que sur les plus hautes montagnes et dans les bois les plus reculés.

6. La grive. Il y en a de 3 especes; l'une à pieds jaunes, qui sont fort bonnes et communément très grasses. La 2.^e est la grosse grive, ainsi surnommée, pour la distinguer de la grivote, qui est plus petite et plus délicate; toutes sont estimées et ont leur saison, quand elles sont prises dans leur saison.

7. Le trembleur est à peu près fait comme la grivote et de la même couleur gris sale et ressemblant à la semelle du merle; on le nomme Trembleur, parcequ'il tremble sans cesse des ailes, il est ordinairement dur.

8. Le Catraca a le plumage noir, une petite sale rouge et gros comme un chapon; c'est le
Saisant

Faisant des Isles; il en a le goût, mais y est
 extrêmement rare, et on n'en trouve que dans
 quelques Isles écartées

9. Le Diablotin ressemble à un certain
 oiseau de mer, qu'on nomme move; il a le bec noir,
 des pattes comme un canard, gros comme un pigeon
 cochois, très fourni de plumes et a des singularités
 qu'il ne voit que la nuit et qu'il se terre dans
 les montagnes, comme les taupes. Sa chair
 est fort dure et sent considérablement l'huile
 à brûler; cependant, quand à force d'en avoir
 fait tremper dans le jus de citron, on en a dissipé
 le goût d'huile, on en mange et beaucoup de
 personnes en font grand cas.

10. Le Crabier est un oiseau fort haut
 monté sur ses jambes, a un très long col,
 gros, quand il est plumé comme une poule. Il
 y en a de deux espèces. L'un est cendré avec une
 huppe sur la tête et deux croisants noirs aux
 deux côtés des yeux; celui-là s'appelle crabier de
 Montagne. L'autre est de même taille; il n'en

Differe que par le plumage, qui est couleur de bois, un peu melé de filets plus ou moins bruns, l'un et l'autre font très bons, particulièrement quand ils sont jeunes. Sa nature les a pourvue d'un très gros bec, propre à casser les crabes et autres coquillages dont ils se nourrissent.

On a indépendamment de ce Gibeau différentes sortes de petits oiseaux, qui sont très délicats, tels que le Pipetit, le gorge blanc, le carouge, le gros bec, le siffleur de montagne et le Sucier. Le dernier qui n'est pas si gros que le pouce est noir, a la plume du ventre jaune; il vaut le bec figue, quand il s'est engraisé d'oranges.

Gibeau marin de passage.

Le Livergin, le bec crochu, l'aile blanche sont 3 sortes de becasses, de la grosseur de celles de France; ont à peu près le même plumage, mais le bec plus long. Le Livergin et le bec crochu sont excellents; l'aile blanche n'est pas si bonne;

elle a un gout d'huile et de marain qui la fait peu
estimer; elle a le plumage petit gris et les ailes
toutes blanches.

Il y a 4 Sortes de pluviers; le doré; de canne;
le noir et celui de mer. Ce 2^{es} a le défaut de
l'aile blanche; les 3 autres sont les mêmes qu'en
France, pour la figure et la grosseur, mais ont
plus de fumet.

Le Flainclain est une autre espèce de becasse de
la grosseur du Pluvier; il a le plumage gris, le
ventre blanc, de longues jambes, un long bec
et sent l'huile à bruler.

Le chevalier et le pied jaune sont des diminutifs
du Flainclain; ils ont même plumage et à peu de
chose près le même gout.

Le Vanau est de la taille de la grosse becasse,
a le plumage cendré, le ventre blanc, le bec court,
ordinairement très gras et tendre, mais il a un
gout de marine, qui en diminue beaucoup la bonté.

On a encore la Lampense, le Cape cul, l'Alouette,
le Maringouin et le Colier qui sont très bons; mais

ce sont des infiniment petits. La Lampeuse, quoique quoique la plus grosse de ces 3 especes, ne l'est pas plus que le pouce, quand elle est plumée. Ces différentes especes de Gibier ne paroissent qu'aux mois de juillet, août et septembre, et quand dans ces trois mois, il fait de grandes pluies et du vent de Sud particulièrement, on les voit paroître par volieres si épaisses, qu'il arrive quelque fois d'en abattre par trentaines, d'un seul coup de fusil.

On n'a point parlé dans l'énumération du Gibier marin de la beassine; il y en a cependant qui sont en tout semblables à celles de France. Elles se tiennent dans les prés et restent plus longtemps dans le pays que les autres gibiers marins; elles sont fort rares et très difficiles à tuer.

On ignore absolument d'où sort ce Gibier marin et où il se retire. Personne, pas même les Sauvages ni les pêcheurs qui fréquentent les Isles les plus éloignées, ne disent avoir vu des vols de ces especes d'oiseaux.
Le Grand gosier, la moue, le paille en cul, le

Sou, l'egrette blanche et la grise, la fregate et le Colibre. Les oiseaux peuplent sur de petits islets inhabités, et y pondent une très grande quantité d'œufs que les pêcheurs vont ramasser à pleins bateaux.

Gibier d'Étang qui paille dans le Pays.

1. Le Canard sauvage est le même qu'en France, si ce n'est qu'il n'est si gros et qu'il a plus goût de Gibier.

2. La Sarcelle est la même pour la figure et le goût.

3. Le Vingeon est plus que le Canard, a le corps plus étouffé et a le plumage gris; il mene ses petits sur la terre comme sur l'eau; c'est le plus délicieux manger qu'on puisse s'imaginer.

4. Le Major est une espèce de Canard rouge, si couvert de plume que le plomb ne la peut percer. On ne peut tuer cet animal qu'en le tirant par

Derrière, car indépendamment de ce que le plomb glisse sur la plume, en le prenant par devant, c'est qu'il a l'œil si subtile et plonge avec tant de vitesse, qu'il pare le coup de Fusil, en voyant partir l'aniore. Il a la chair extrêmement rouge, succulente et d'un goût admirable.

5. Le Chien est ainsi appelé, parce qu'il a un gros bec, différemment fait que celui du Canard et assez ressemblant au museau du Serrier. Il est moitié moins gros que la farcelle; c'est un très bon manger.

6. Le Plongeon est le même qu'en France; c'est le moins estimé de tous les Gibiers d'eau, parce qu'il est très dur.

7. La Macreuse ne diffère de celle de l'Europe, qu'en ce qu'elle est moins grosse; c'est du reste même plumage et même goût. Il y en a peu, les autres Canards, le chien particulièrement lui fait la guerre et la Détruit.

8. La poule d'eau est de la même grosseur que celle de France; il y en a de deux fortes, l'une noire à tête rouge, l'autre ardoise à tête blanche,

elle est communément dure et n'a aucun fruit. 115

9. Le Carally est une espèce de petit crabier et moins gros qu'un Stuvia; il perche et se tient sur les bords des marais et des ruisseaux: en le laissant venir, on en fait des Salmis excellents.

Énumération des différentes espèces de Poisson de Mer, de Rivières et d'Étang.

Poisson de Mer.

1. La Tortue doit tenir le premier rang, sur tous les Poissons de la mer, comme le plus excellent et le plus sain. On n'en représentera pas ici la figure; Le Spectacle de la nature et beaucoup de voyageurs, l'ayant démontrée telle qu'elle est, on se bornera à parler de sa bonté et de ses qualités. Il y a de ces animaux qui pèsent 600^{lb}. Elle est toute différente

Des autres poissons; plus elle est vieille, meilleure elle est; sa chair est noire et a la même solidité que celle du bœuf; sa graisse est verte et d'un goût admirable, ou en acornode en gras, comme en maigre, particulièrement, quand elle est jeune, ayant alors la chair blanche. De celle-ci on en fait des friandeaux et des pâtés, qu'on prendroit pour du veau. La tortue femelle est préférable aux mâles, parcequ'elle est plus tendre et a des œufs ressemblants et de la grosseur du jaune de l'œuf d'une poule; cet animal en pond 500 ou 600, en 3 pontes, qu'elle va faire à un mois les unes des autres, sur des amces de sable. Les bêtes fouillent un trou, y jettent 180 jusqu'à 200 œufs, qu'elles recouvrent et retournent à la mer, tandis que le soleil chauffe le sable où les ont déposés; les fait eclorre. Dans l'instant ces petits animaux percent à travers le sable et gagnent la mer où ils restent flottant sur l'eau pendant 9 jours, pour prendre des forces; ce qui en fait détruire une très grande quantité par les oiseaux de mer, tels que les fous, mores,

Fregates et grands gosiers qui les devorent.
 L'usage des bouillons de Tortue, celui de sa chair
 et encore mieux de son Sang, qu'il faut avaler
 tout chaud, guerit de la pulmonie. On a vu des
 personnes attaquées de ce mal, ainsi que des
 poitrinaires, aller pour dernière ressource, aux
 Islets des Grenadins où on en pêche beaucoup,
 en revenu grand et bien portants.

2. Le Caret est fait comme la Tortue;
 mais sa chair est plus noire, sa graisse jaune
 et a un goût fort, qui empêche bien des gens
 d'en manger; Sa peau fournit l'écaille, dont
 on fait tant d'usage en Tabatières et autres
 meubles en France.

3. Le Caouanne est encore une espèce
 de Tortue, mais dont la chair est si dure et si
 horriblement l'odeur de marine, qu'il n'y a
 gueres que les negres qui en mangent. Comme
 elle est fort grasse, on en fait de l'huile à
 brûler, dont elle a aussi le goût. On se sert
 de même de la Tortue à clain, qui est une t^e.

espece beaucoup plus grosse que les autres et qui a l'ecaille molle; il y en a qui pese un millier.

4. Le Requin est un poisson monstrueux et vorace, dont personne ne mange que les negres, lorsqu'ils l'ont decoupé en filets, fait Salee et sechee.

5. La Vache de Mer est aussi fort grosse, sa chair a beaucoup de ressemblance à celle des pieds fourchus; elle est fade et ne sert que pour la nourriture des negres. L'œuf de ce poisson est curieux; il est plat de forme ovale et a, à une de ses extrémités une poignée; la coque est une espece de parchemin transparent, rempli d'une eau jaune, dans laquelle nage le fœtus. Il est dans le ventre de la mere et elle le jette ensuite.

6. Le Houasarous ou Serouquet. Le poisson pese ordinairement 50^l; il a l'ecaille verte, melée d'un rouge très vif, la chair blanche ferme et étant soupoudrée a le même goût que la moule verte. Frais il est dur et fade.

7. La Vieille pese quelque fois jusqu'à 600^l.

mais celles qu'on pêche le plus communément, sont de 30 à 40^{lb}; sa peau est grise, fort épaisse et bonne; sa chair très blanche, ferme et de bon goût; S'empoudrée elle vaut la morue.

8. La Bonite pèse ordinairement 15 à 20^{lb}; sa peau est couleur d'ardoise, avec des raies blanches argentées et a très peu d'écaille. Elle est de la figure et du goût du thon, mais moins grasse et la chair noire.

9. La Carangue. Il y en a de 6 espèces; à gros yeux, de fond, grasse et de noires. Toutes sont également bonnes et ont la chair noire; mais la Carangue grasse, plus petite que les autres, est infiniment meilleure; celle-ci ne pèse guères plus de 6 à 5^{lb}, les autres jusqu'à 30 et 40.

10. Le Rouget ou Souris est très ressemblant à celui qu'on pêche en France, a le même goût, mais jamais si gras.

11. Le Barbu est un poisson gris de 30 à 6^{lb} pesant, dont la chair est blanche délicate et d'un très bon goût.

12. La lune est un poisson plat d'un gris argente, de la grandeur d'une assiette. Elle a la chair très blanche, ferme, délicate et de très bon goût.

13. Le Vivanau pèse communément 6 à 7^l; c'est un des plus beaux poissons de la mer. Il a la peau d'un rouge vif et sur les côtés des barres d'un très beau noir; il est fort estimé.

14. Le Capitaine ressemble beaucoup au Vivanau, excepté qu'il n'a pas de taches noires; c'est la même peau et à peu près même chair et même goût, sa tête est tout ce qu'on peut manger de meilleur.

15. La Sarde rouge tire son nom de la couleur de sa peau, il y en a du poids de 10^l; elle est communément fort grasse et très estimée.

16. Sarde grise. Son nom annonce la couleur de sa peau; elle ne diffère que par là de la sarde rouge, mais elle est sujette à sentir la faïe.

17. La Bananne ou fouilleux de sable. est un fort beau poisson; sa chair est ferme, d'un goût très relevé, mais si farcie arrêter, qu'on ne

peut guerir en manger que le ventre; on en fait
des Soupes excellentes; il pese 6 ou 7 Livres.

18. Le Brochet est fait comme celui de France,
Il y en a de 25 à 30^l; La chair en est blanche
et délicate, mais n'a pas de gout décidé.

19. La grande écaille est ainsi appelée
à cause de ses écailles, qui ont un pouce de diamètre.
Elle est d'un gris brun, a la chair jaunâtre et
molle, elle a quelque rapport à la Lise, sans en avoir
le gout. Le poisson pese 15 à 20^l, quand il est dans sa force.

20. Le Mulet est le même que celui qu'on pêche
sur les côtes de France; il a un peu d'amertume dans
le ventre, a la chair fort sèche, mais d'un très
bon gout.

21. Le Tazard est un aussi beau que bon
poisson; il a la chair noire, grasse et délicate. Sa
peau est couleur d'ardoise, sans écaille, il pese jus-
qu'à 40^l et ne se prend que à la ligne
de trame.

22. L'Orfry est de la couleur du Tazard, a
la chair noire, les arêtes vertes; il est menu et

fort éloigné, avec un grand bec très dur. La pêche de ce poisson se fait au flambeau; on en place un allumé sur le devant d'un canot, que l'on fait aller très vite et tandis que les nageurs s'occupent à lui faire faire du chemin, un negre tient une fouene, garnie de beaucoup de branchies, qu'il lance sur le lit d'Orfys, qui viennent à la lumière et en prend 10 ou 5 à la fois. Le poisson est ferme et a très bon goût.

23. Le Maringnant est un poisson rouge, qui se pêche à la ligne et au panier. Le plus gros ne pèse pas plus d'une livre; il a beaucoup d'écaillé, la chair ferme, une peau qui se détache, comme celle du mulot. Quand il est gras, on l'estime un des meilleurs poissons de la mer.

24. Le Couliou est une espèce de macreou; Il est de la même couleur, mais plus court et plus gros. Sa chair est noire et très ferme, a beaucoup de jus et de goût, quoiqu'elle paroisse sèche. Ce poisson est abondant; on en pêche aux Senner presque toute l'année; il aide beaucoup à la subsistance du petit peuple.

25. Le Balahous est un petit poisson ^{ou} élongé qui a un long bec. Il est en petit ce qu'est l'orfy en grand. Sa chair a une nuance bleue, est ferme et d'un goût si distingué qu'on ne se lasse jamais d'en manger. Il est très commun aux Isles et d'une grande ressource pour les pauvres gens, parcequ'il y est à bon marché et qu'il n'a presque pas d'arêtes.

26. Le Canifice est un petit Balahou blanc, qui a le bout du bec et de la queue rouge; il est si délicat, qu'il en est transparent. Il peut, par son goût et la blancheur de sa chair, être comparés au merlan.

27. Le Carlet est le même qu'en France, excepté qu'il n'est pas si gros, il n'est pas commun et on n'en fait pas grand cas.

28. La Raie est très commune; c'est la même que celle des mers d'Europe. On ne la mange pas si tendre, parceque les chaleurs s'opposent à ce qu'on la laisse assez mortifiée; du reste même chair et même goût.

29. L'ange ou Houacahoua. Le Dernier

nom, qui signifie en langue Sauvage, Palais de fer, lui a été donné par les Caraïbes, parce que ce poisson a en effet un Palais de la consistance du marbre, avec lequel, en serrant contre la mâchoire inférieure, il casse les Lumbes, dont il se nourrit, coquillage le plus dur et le plus gros, qui se trouve à la mer. Le bruit que cet animal fait en brisant ces lumbes s'entend sur la surface de l'eau, quoiqu'il soit à 7 ou 8 brasses au fond. Il est fait comme la Raie, excepté que sa peau est plus brune, marquée de taches blanches, et qu'il vient beaucoup plus gros, on en a vu peser jusqu'à 100 lb.

30. La Sardine est un petit poisson blanc long comme le doigt, un peu applati, chargé d'écaille qui s'enlève avec la peau, quand elle est cuite. Ce poisson est sujet à empoisonner pendant une certaine saison de l'année, pourquoi on n'en mange gueres que salée, parce qu'alors elle ne fait aucun mal.

31. Le Cayeux est fait comme la Sardine
mais

mais moins gros, à la chair plus brune, un goût très relevé, ne fait jamais de mal et on ne se lasse pas d'en manger; quand il est grand, il est délicieux.

32. L'Anchoix est le même que celui de la Méditerranée, il n'est cependant pas si grand ni si abondant que sur ses côtes.

33. Les Pisquets. Ce sont des petits poissons de toutes espèces, nouvellement cités. Ils sont blancs et fort délicats, on en mange très bien du 100 à son dîner.

34. La Gueule rouge semble dorée et a en effet le dedans de la gueule et les bords rouges. Sa chair est molasse et sans goût. Il pèse ordinairement depuis une livre jusqu'à deux. Sa tête est aussi grasse que celle du Saumon.

35. Le Kiakia est une espèce de petit Couliou, qui ne vient pas plus gros que le doigt. Il a la chair noire, ferme, et d'un très bon goût et fort commun. C'est encore une des ressources pour la vie des pauvres gens.

36. La Morenne et le Congre sont à peu près faits comme l'anguille. La 1^{re} a la peau

mouchetée de taches blanches; le congre l'a noirée;
ce dernier est vorace, méchant et très dangereux.

Il n'y a que les pauvres gens qui en mangent, quoi-
qu'on le dise très approchant du goût de l'anguille.

37. Le Chatrou ou Chatrouille. Ce poisson
a un très petit corps et de fort longues pattes,
remplies en dessous d'une infinité de trous, qui
attirent comme autant de petites pompes. On ne
le peut réduire et l'empêcher de servir de ses
pattes, pour étouffer celui qui l'attaque, qu'en retour-
nant promptement une espèce de sapuckon qu'il a
sur la tête, rempli d'une liqueur noire comme de
l'ancre. Cela fait, il perd ses forces et il meurt. Ce
poisson n'a point d'écaille; sa chair est dure et fade.

38. Le Poisson armé. est ainsi nommé à cause
de la quantité de longues pointes, dont sa peau est
recouverte, pour lui servir de défense, contre les
poissons voraces, dont il ne pourroit se garantir,
parcequ'il nage très lentement, étant rond comme
une boule, ayant peu de nageoires et une très petite
queue. La chair de ce poisson est très bonne.

sa peau encore meilleure.

39. Le Coffre est un petit poisson qui ne pèse gueres plus d'une livre; il est triangulaire, sa peau est dure, ainsi que sa chair, mais le foie en est délicieux.

40. La Bourse est plate, à la peau grise, dure et raboteuse. Les menuisiers s'en servent communément du chien de mer, pour polir leurs ouvrages. Sa chair de ce poisson est coriace et a un goût de caie, son foie est comme celui du Coffre.

41. La Demoiselle ressemble beaucoup à la Bourse; mais sa peau est mince et sa chair délicate.

42. Le Chirurgien porte ce nom, parcequ'on lui trouve une arête, positivement faite comme une lancette et dont on pourroit se servir dans le besoin. Sa peau est de plusieurs couleurs, sa chair molle et sans goût.

43. Sarde à plume. Le poisson est très bon; sa peau est grise, et il a sous le ventre une arête de la grosseur et figure d'une plume bien taillée, dont on se sert pour écrire, en y ajoutant une

baguette, comme on fait aux pinceaux.

44. Le Poisson volant. Le plus gros pèse une livre et demi; il a la même chair que le Balahou et comme il a des nageoires fort longues, larges et flexibles, il s'élève au dessus de l'eau et vole en la rasant jusqu'à ce qu'il sente ses nageoires seches; alors il reptonche pour les mouilles.

45. Le Portugais est plat comme la Houise, sa peau est grise et a des filets dorés de la tête à la queue. Sa chair a un goût de marine déplaisant.

46. On ne doit pas oublier de placer au rang des ressources que l'on a aux Isles pour la vie, les Serpents et les Grenouilles; l'un comme l'autre se prennent dans les bois humides et le long des Rivières.

La Grenouille a le dessus du dos gris foncé, le ventre blanc, elle est bien de la même figure que le crapéau de France; mais ne lui ressemble en rien, quant au goût et à la grosseur; deux de celles des Isles font une copieuse friandise, que bien des personnes préfèrent à celle de poulet. Les animaux pullulent beaucoup et sont fort communs en tout lieux.

129

Le Lézard est à peu près en gros, ce qu'il est en petit en France; Sa peau est comme un cuir verd, l'épine du dos garnie de pointes hérissées, qui le rendent hideux, une très longue et grosse queue, armée de même dans la partie Supérieure; Ses pattes sont comme celles du Singe, ressemblantes à de petites mains de charnières; c'est cependant ce qu'il y a de plus délicat dans cet animal, mais qui repugne à bien des gens. Il y a tel Lézard qui pèse jusqu'à 8^{lb} Sa chair est très bonne.

La Tortue de terre, surnommée ainsi, parce qu'elle se tient dans les bois, est la même que celle qu'on trouve dans certaines Provinces de France, pourquoy je ne la décrirai pas, ni en rapportant à ce qu'en ont dit divers Historiens.

Poisson de Rivière, d'Étang à d' saline.

1°. Le Mulet est un des bons Poissons de Rivière

il est absolument ressemblant à celui de mer, avec la différence, que la chair en est infiniment plus délicate, qu'il est toujours gras et que le goût en est bien plus fin. Cel petit que soit le poisson, il est excellent, les plus gros ont ordinairement un pied de long.

2. Le Matavalet est de la même taille que le mulot, sa peau est grise, a peu d'écaille, sa chair blanche et très ferme. Ses roques ou œufs sont abondants, fins et délicats.

3. Le Dormeur. Le plus gros ne pèse pas plus de 4 à 5^{lb}; il a la peau épaisse, grasse, très brune et sans écaille, la chair blanche et très ferme; il n'a pas grand goût.

4. La Roche est un petit poisson très commun, dont la peau est presque noire et la chair dure, les Rivières en sont forcées et c'est le moins bon.

5. Le Cétard. Le plus gros, n'a que 4 ou 5 pouces de longueur. Il est noir et plat et presque tout en tête. Il se tient collé contre les pierres d'où on a beaucoup de peine à se détacher. Sa pêche se fait à la main et quoiqu'il soit très glissant

les negres ont l'adresse de n'en gueres manquer.
Il est réputé pour le plus fin et le plus délicat
poisson; sa tête est délicieuse et son foie encore
meilleur.

6. Le Brochet est le même que celui de
mer, mais pas si gros; on n'en prend gueres
qui ne pese au dessus de 6^l. Il est très grand, a la
chair blanche et plus de goût que le brochet de mer.
Il y a quelque différence entre leurs peaux: celui de
Rivière l'a plus épaisse et les rayes qui paroissent argen-
tées sur le Brochet de mer, semblent dorées sur celui de rivière.

7. Le Carreau a la figure du mulot, même
chair, même peau; quelques uns le nomment sur-
mulot, parcequ'il est beaucoup plus gros que le mulot
de mer et de Rivière. Il y en a qui pese jusqu'à 8^l; c'est
un poisson extrêmement grand; Salé il a le goût
du Saumon. Ceux qui se pechent dans les étangs
et dans les salines sont les meilleurs.

8. L'anguille est la même qu'en Europe, mais
plus délicate, meilleur goût, principalement celles
qui se prennent dans les étangs et salines.

9. Vermine est un petit poisson blanc blanc, argenté, plat, long comme la main, et par tout à fait si large. Il se pêche à la mer, ainsi que dans les Rivieres, mais ceux d'étangs et de Salines sont si gras, que mis sur le gril ils éteignent le feu; le goût en est exquis.

10. Le Etri. on appelle ainsi toutes sortes de petits poissons nouvellement éclos, qui se rassemblent aux embouchures des Rivieres, où l'eau est la plus tranquille. Il est si petit que la cuiller en contient au moins cent. La pêche de ce poisson se fait avec des draps que l'on étend, et qu'on tient au fond de l'eau; il vient s'y reposer et dès qu'il y en a suffisamment, quatre personnes lèvent promptement le drap et prennent ainsi le Etri, qu'on estime beaucoup. On peut juger combien une pareille pêche doit être destructive; cependant on la laisse subsister, et les Rivieres fournissent néanmoins avec assez d'abondance.

11. L'Ecrevisse est bien en totalité faite comme celle de France; c'est-à-dire qu'elle est composée d'une tête d'une queue de patex et de mordants.

mais tout est différent. La couleur des Ecrevisses
Des Isles est moins foncée, la peau n'est pas à
beaucoup près si dure, les mordants plus
élongés; elles viennent beaucoup plus grosses,
quand on leur en donne le temps; il y a telle
ecrevisse qui pese demi livre; mais à grosseur
égale, il y a beaucoup plus à manger dans celles
Des Isles que dans celles de France.

12. Serique est une espèce de Crabe, qui se
tient dans les Rivières, canaux etangs et salines;
celles que l'on pêche dans les salines sont délicieuses
et font au dessus des Ecrevisses. La chair en
est blanche et ferme; les œufs dont l'écaille est
farcie sont fins, délicats et enveloppés d'une
graisse jaune, qui ne laisse rien à désirer pour
le bon goût.

13. Les Crabes iaia. Espèce de Serique qu'on
trouve en abondance dans les montagnes froides et
sur les bords des Rivières. Cette Serique ou crabe,
car elle tient de l'un et l'autre, a la chair blanche,
délicate, mais sans goût.

134
14. Chevrette est une espèce d'Écrevisse que l'on pêche à la mer et dans les Salines; sa peau est plus pâle que celle de l'Écrevisse, moins forte et le corps, ainsi que la tête un peu aplatis; elle est d'un très bon goût, ses mordants sont fort petits, elles ont de longs filets à la tête, qu'on nomme barbe, ce qui fait qu'en voulant prendre quelques chevrettes dans un plat, on en enlève quelque fois 20 qui se tiennent les unes aux autres.

15. Le Bouc. Sorte d'Écrevisse plus courte, plus ramassée et moins délicate que les Écrevisses ordinaires. Il est très commun dans les Rivières.

Coquillage de Mer.

1. Huitres. Beaucoup de personnes sont dans l'erreur de croire que les huitres viennent aux Isles dans les arbres, fondées sur la foi de quelques voyageurs, qui ont en effet hazardé cette équivoque dans leurs mémoires. L'huitre dans

toutes les Colonies s'attache aux racines d'un
 arbre nommé Paletavier, qui croit sur les bords
 des Rivières ou Ravins Salés et dont le pied, et
 quelque fois les branches se trouvent dans l'eau;
 c'est à ces parties du Paletavier que ce coquillage
 s'attache, comme il fait communément aux bordages
 et à la quille des Vaisseaux, qui restent long temps
 à l'ancre, dans les Ports où la mer est toujours
 tranquille; ainsi ce seroit avec aussi peu de fondement
 qu'on pourroit dire que les Vaisseaux produisent
 des Huîtres. Le fait est qu'on les prend sur ces
 racines et sur des rochers où elles s'attachent,
 qu'elles sont petites, délicates et d'un bon goût.
 L'écaille n'est point faite comme celle des Huîtres
 qui se pechent en Europe, elle est plus mince,
 plus brune, toute inégale et difficile à ouvrir.
 On trouve dedans quelque fois des perles assez grosses.

Il y a une seconde espèce d'huître plate et
 large comme le creux de la main dont la chair
 est sèche et jaune, on ne mange celles-là qu'en
 ragouts ou roties sur la braise.

2. Lemby se trouve à 12 ou 15 brasses d'eau, fort au large à la mer. Ce sont des negres qui en font la pêche et qui plongent jusqu'à 25 et 30 brasses, pour aller au fond ramasser ce coquillage, dont il y a des bancs immenses; il arrive assez souvent que le plongeur ne paroît plus. La coquille du Lemby forme une espèce de casque dont le dedans est extrêmement joli et d'un couleur de rose très vif; on en orne en France les cheminées et on en fait des boîtes très estimées. Le poisson qu'on trouve logé dans cette crustacée est naturellement fade et dur; il s'attendrit en le battant beaucoup, avant de le faire cuire et l'assaisonnement ayant réparé sa fadeur, on en mange avec plaisir. J'ai vu dans de très grands repas, les personnes du Pays donner la préférence à ces mets, sur les plus délicats de la table. On trouve assez souvent des perles, couleur de rose, de forme ovale ou en poire, grosses comme le bout doigt, dans ces Lembys; l'homme le plus fort ne

137

sauroit arracher un Lemby de sa Coquille, s'il n'en brise le petit bout, pour y faire entrer une baguette, qui l'en chasse; il y a dix Sortes de Lembys, plus ou moins gros et de différentes couleurs.

3. Le Hommaré est de la classe de l'Ecrevisse, construit de même, mais infiniment plus gros et à son écaille armée de pointes fort aiguës, ainsi que ses longues pattes et mordants. Il n'y a de bon que sa tête, quand elle est grasse et remplie d'œufs. Sa chair est dure et a un goût marin et fade qui rebute. J'ai vu de ces animaux peser 8^{es}.

4. Bourgot. Le coquillage est plus gros que le pômé, sa coquille extrêmement dure, gris d'ardoise, avec des taches blanches argentées; le dedans est d'un très beau poli, aussi argenté et quelque fois jaspé de divers couleurs, plus brillantes les unes que les autres et changeantes. Le poisson a la partie supérieure très dure; l'inférieure, faite en tireboure à l'avenant de la forme du dedans de sa coquille, est verte ou blanche, et c'est ce qu'on nomme la queue du Bourgot, quoique s'en soient

les œufs et les Sattes, qui sont très déliats, mais il s'y rencontre un goût de Rocou qui ne plaît pas à tout le monde; il y a aussi d'autres especes de Bourgots moins gros et de figures différentes.

5. Salourde. Il y en a de deux sortes, l'une a la coquille blanche et se fouille dans les Sables sur les bords de mer, l'autre est grise et se pêche dans les vases, qui se trouvent sous les Salétiers; celle-ci est la meilleure; toutes deux sont abondantes et se pêchent avec facilité.

6. Chancre est la crabe de mer; Il y en a de plusieurs sortes, qu'il est peu important de décrire; l'objet de l'énumération de ces différents animaux, n'étant que de faire connoître les ressources que l'on a aux Isles de l'Amérique pour la vie, on dira seulement que toutes ces crabes de mer sont très bonnes, particulièrement quand elles ont des œufs.

7. Les Moules, sourdons, oursains, choupes et vignaux ne sont pas de petite ressource pour la subsistance du peuple noir et

blanc qui habite les bords de mer. Les petits coquillages sont très bons et abondants sur les côtes de toutes les Isles, particulièrement dans les endroits où il y a de hauts et où la mer est tranquille. On trouve encore sur les ancres de sable, un petit coquillage qu'on nomme mignonette, parce qu'il n'est pas plus grand que le petit ongle, délicat et couleur de chair; il n'y a qu'à se baisser et en prendre: dans une poignée de sable que l'on ramasse, il s'en trouve quelque fois une douzaine.

8. Le Soldat est un petit animal qui a la queue comme le Bourgot, molle et faite en tirebourse. Il est hideux quand on l'a tiré de sa coque, il a la tête et le haut du corps couvert d'une écaille rouge, avec des pattes et deux mordants qui pincant très violemment. Cet animal change de coquille, à mesure qu'il grossit, il quitte la sienne pour se loger dans une plus grande, qu'il ramasse partout sur la terre et successivement, il en prend et quitte 10 ou 12, avant d'être parvenu à son point de croissance, Il sort la moitié

Du corps hors de sa coquille, pour marcher et traîner avec lui sa maison, dans laquelle il rentre entièrement dès qu'il aperçoit quelque objet qu'il craint; et ses deux mordants ferment sa porte et sont toujours prêts à le défendre. On ramasse dans la Saison ces sortes d'animaux sur les bords de mer, comme dans les bois. C'est cette queue molle, et qui est grasse et remplie d'œufs très délicats qui se mangent et dont on fait grand cas. Pour moi j'ai toujours trouvé qu'elle sentoit l'huile et avoit un goût sauvage déplaisant.

9. Crabes de terre. Il y en a de plusieurs especes; l'une qui se tient dans l'eau qui baigne le Salétuviers; celles-ci sont violettes et les pattes remplies de barbes; elles sont fades et peu estimées; on les appelle crabes Salétuvières. La 2^de^e espece s'appelle crabe rouge; son nom annonce sa couleur; elle n'est point barbue; elle se loge dans des trous en terre, et n'en sort que pour manger ou pour aller en certaine Saison, jeter ses œufs à la mer, afin de les faire éclore cela fait elle regagne les champs

141
champs ou ^{les bois} où les va chercher. La chair de cette
crabe est d'un goût exquis, de même, que ses
œufs et sa graine, qu'on nomme Coumatain;
c'est ainsi que l'œuf appelle les Sauvages,
parce que c'est la portion qui fait mal, quand
la crabe a mangé quelque feuillage propre à en
causer. La 3^e. espèce s'appelle crabe blanche,
à cause de sa couleur blanc sale, elle est plus
grosse en général que la crabe rouge, & suffiroient
pour le dîner d'un homme et on en mange fort
bien & des autres. Cette sorte de crabe a la chair
très délicate et de très bon goût, mais le Cou-
matain et les œufs ne sont pas si bons que
ceux des rouges, à moins qu'elles ne soient
boursières; on les nomme telles, quand elles se sont
terrées pour changer de peau; alors tout en est comme
de la crabe rouge excellent. La meilleure écrouisse
n'approche ni du goût ni de la délicatesse de la
crabe boursière. On trouve encore une sorte de petite
crabe, faite de même que la crabe rouge, qu'on nomme
Courtoulous, mais si petite qu'il en faudroit deux

doivent être pour rassasier une personne. Cet animal dans la Saison a l'écaille farcie d'œufs très déliés, alors on ne s'amuse plus aux pattes, on n'en mange que les œufs qui sont très bons. Les différentes crabes nourrissent la plus grande partie des Esclaves. Un negre au sorti du travail en va fouiller qu'il fait bouillir et en fait son dîné.

10. Le Tatou. Je m'en rapporte à ce qu'en ont dit les différents auteurs qui l'ont décrit, m'étant fait un plan de ne parler que de ce que je connois par moi-même. Je dirai donc seulement que le Tatou se trouve dans les bois des Isles de la Grenade et de St Vincent, qu'il n'y en a point dans les autres et que c'est une partie des ressources que les negres ont pour leur Subsistance.

Énumération des légumes qui viennent aux Isles.

Le Chou-pommé, le chou-verd et le violet, raves,

radis, laitue, Chiocrée, Chiocrée ~~suicée~~ et autres,
 Chiocrée amère, asperges, oseille ordinaire et
 oseille de bois, dont on fait des bordures dans
 les jardins; elle porte une fleur jonquille, aigre-
 lette, dont on se sert dans la Salade; pourpier,
 épinards, l'un et l'autre viennent sans être
 cultivés; Séguine est une plante tout à fait
 ressemblante à la feuille du chou-carraïbe,
 seulement plus petite. Goumaru, c'est une
 espèce d'épinards fort amers, dont on fait beau-
 coup d'usage, parcequ'il est extrêmement sain et
 fortifie l'estomac; persil, cerfeuille, cresson à
 la noix, cresson de Fontaine, purperuelle, cive,
 échalottes, ail thim, Sariette, petit baume,
 cresson à mettre sur la Salade, navets
 carottes, cardes cardons d'Espagne, bête rave,
 ciboulette, Siment d'Espagne, à grive, ouragé,
 bouc, de toutes espèces et Siment doux, petit
 pois engole, aricots, pois chiche, pois Souche
 Surnommé cent mille francs, pavé à bouté,
 sa durée et son rapport, pois rillé, Souier,

cul noir, chique ainsi appelé, parcequ'il a l'air
 d'une chique, petit animal qui s'introduit
 dans les pieds, qui y grossit et qui demange
 beaucoup, pois broucousou; celui-là s'acquit mieux
 à faire des Cornelles qu'à manger; cependant
 en le derobant, on en fait usage, pois savon, pois
 madame, en un mot, il y en a de 30 sortes
 meilleures les unes que les autres, le gros et le
 petit concombre, le premier est le même qu'en
 France. Le 2^e vient naturellement dans le Pays, il n'est
 gueres plus gros que le pouce, armé de pointes molles; il
 a le goût aigret; on s'en sert à la cuisine et à
 faire des cornichons qui sont très bons; La Tomatone
 fruit rouge apporté d'Espagne, qui pousse sur un
 petit arbrisseau; il sert à la soupe et dans toutes
 sortes de ragouts. La Berangene qu'on nomme
 différemment en Provence, quoique la même;
 La gourge est une espece de concombre de 3 ou
 4 pieds de longueur. On y voit quelques
 chous fleurs, panais et certifie; mais ces 3 legumes
 viennent difficilement et il y en a peu.

Plantes aromatiques et Médicinales.

Le Romarin, la Sauge, le Basilic, le Laurier,
le bois d'Inde, grand arbre, dont les feuilles
et la graine rassemblent en elles tout le
parfum des épices des Indes. Plantain, Satiave,
Mugose, Bourache, Séné et jalape, qui est la
racine de belle de nuit, le Simarouba, remède
spécifique pour les dysenteries et qui a pour la
fièvre autant de vertu que le Kina. Le
Salua-christi, arbrisseau qui rapporte en
grape une amande, dont on tire une huile
qui purge aussi doucement que sa graine le
fait violemment; quand elle est prise crüe,
c'est alors un émétique des plus cruels. Il y a
une infinité d'autres plantes et graines
purgatives, dont je ne parlerai pas, ne les

connoissant pas particulièrement et ne voulant
 sur quoique ce soit rien hazarder et m'en
 rapporter au dire d'autrui sur tout ce qui
 concerne la collection que j'ai entreprise de
 donner la plus fidelle.

On trouve de très beau sel blanc sur
 les rochers qui bordent les côtes du vent
 de presque toutes les Isles. Il y a indépendamment
 de ce sel, des marais salins,
 où la mer monte en certain temps de l'année
 et se retire dans d'autres; alors le soleil,
 les eschauffant, forme un sel blanc et fort
 bon. L'Isle de la petite terre nouvellement
 en fournit une très grande quantité.

On concevra facilement que dans un
Pays, où la nature a si abondamment prodigué
ses trésors, les habitants pourroient se passer des
secours du dehors, au moins pour ce qui concerne
la vie animale; cependant une interruption de 3
mois dans l'arrivée des vaisseaux d'Europe, qui y
viennent chargés de comestibles, y met la disette
et peint sur les visages une consternation, qui
annonce la crainte de mourir de faim. Est-ce
donc au sol de la terre qu'il s'en faut prendre?
Sera-ce à l'indolence du cultivateur ou à
l'inattention des personnes à qui le Gouvernement
en est confié.?

Sur ces questions il me convient de garder le
silence, d'autant que pour y répondre, elles
m'éloigneroient du sujet que j'ai entrepris
de traiter, pourquoi je me bornerai à dire,
fondé sur les connaissances que 60 et quelques
années de résidence dans les Isles m'ont acquises,

qu'une administration attentive et continuée par les Chefs préposés pour y commander, y pourroit (si j'en excepte le vin et quelques autres articles, que l'on peut en certaines circonstances regarder comme un superflu à la Subsistance essentielle) procurer tout ce qui se peut raisonnablement Desirer, dans le tems où la navigation et le commerce sont par nécessité interrompus.

On peut en pareil cas Suppléer au vin qui y manque par celui d'oselle de Guinée et d'orange qui se fait sur les lieux; par le houcou, le mabit et la bouche, dont plusieurs nations qui jouissent de la meilleure Santé, font un usage journalier.

Le terrain ne produit pas de blé, mais il fournit en magnioc et en 10 autres sortes de racines, aussi bonnes au goût que nourrissantes, de quoi le faire oublier.

L'huile d'olive ainsi que le Savon y sont apportés de Provence; mais qui empêcheroit de se passer du premier article, par le beurre que fourniroient les vaches, si on en vouloit multiplier le nombre et se servir du Gigerie, dont on tireroit

149
D'aussi bonne huile que celle qui vient d'aix.

Il en seroit de même du Savon que plusieurs plantes naturelles au Pays remplaceroient, notamment la feuille du Sapin et la cosse d'une graine nommée Savonnette, qui produisent le même effet; en un mot il est inoui qu'on se fasse une nécessité de tirer du dehors ce qu'on peut se procurer au dedans.

La Normandie et la Provence fournissent aux Isles à haut prix la bougie, quoique les mouches à miel y donnent abondamment la même cire qu'en France, mais que la négligence empêche de préparer. On achete de même la chandelle qui vient de Cork et autres lieux, quoiqu'on aie des moutons et des bœufs qui donnent du suif; des arbres qui jettent de très belles gommes et diverses sortes de grains et noyaux gras, particulièrement ceux que rapportent le Salva-christi et le médiciner, dont les amandes sont si onctueuses, qu'enfilées crües dans une brochette de bois sec, répandent autant de lumière que la plus grosse bougie. En un mot la nature a si soigné tout.

pourvu au Sommaire des Isles, qu'il se trouve dans
 presque toutes de fort grosses mouches, dont le
 ou 5 fermées dans une bouteille de verre mince,
 procurent une lueur suffisante pour écrire.
 Pour conclusion je le dir, et ma propre expérience
 m'y autorise, que si les personnes chargées de
 l'autorité le vouloient bien, il est constant que
 les Isles du Vent, dont je prétends parler, seroient
 en temps de guerre en état de supporter la
 privation du commerce d'Europe, en ce qui concerne
 la Subsistance. Je dirai encore et rien de plus
 sur cette matière, que les Subsides perçus
 dans le Pays, auxquels on joindroit des Droits
 d'entrée et de Sortie sur les étrangers suffiroient aux
 Dépenses annuelles, s'ils étoient judicieusement
 employés et bien économisés, sans qu'il fut
 nécessaire d'établir d'autres Droits de capitation et
 de Sortie que les mêmes qu'on a toujours payés.

Je reprends mon Sujet que je n'avois laissé que
 par occasion, je retourne à mes plantes et à l'énumération
 des ressources sur lesquelles on peut compter dans les

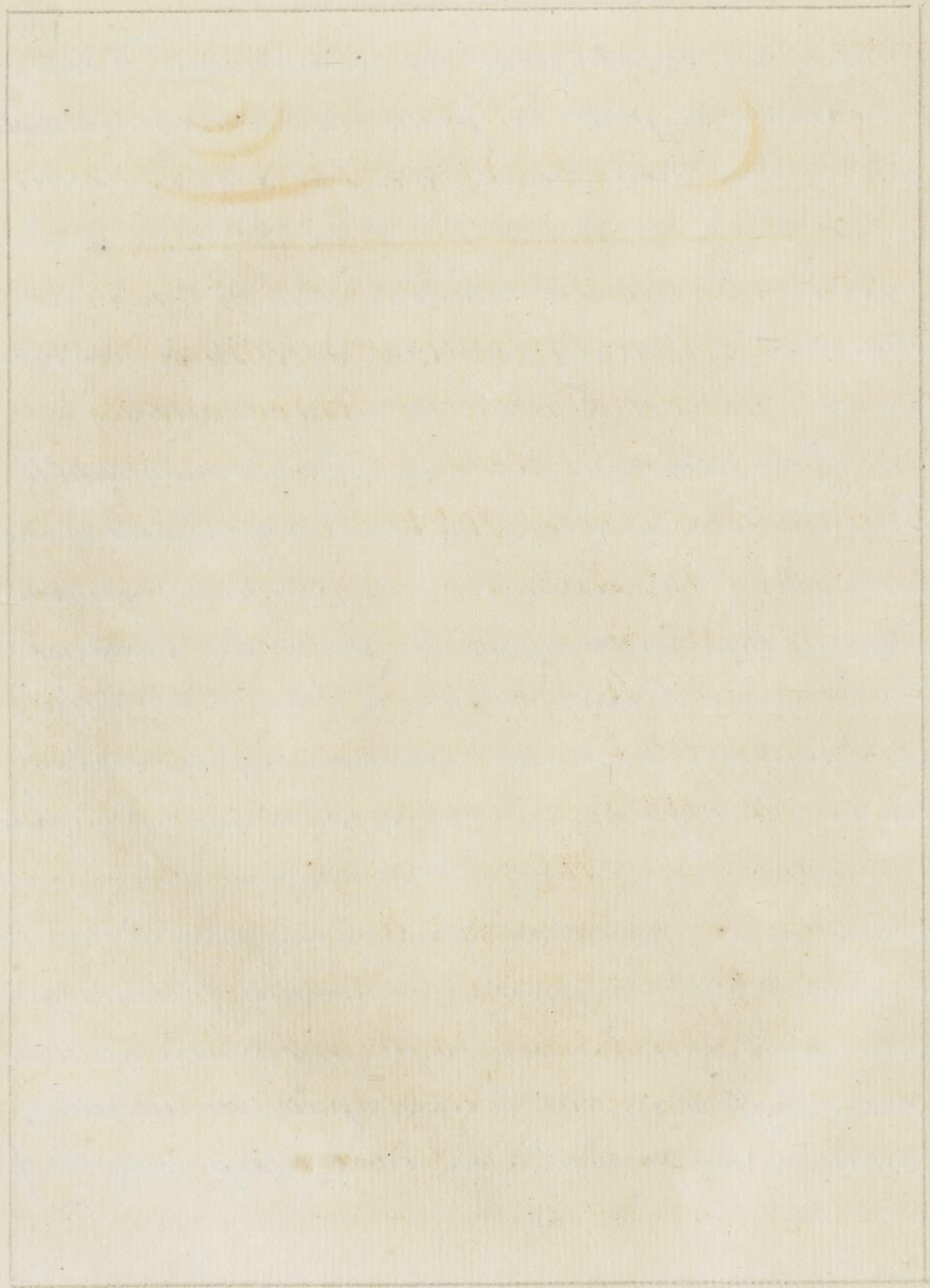
Colonies. Si le nombre que je mets sous les yeux a lieu de Surprendre, dans quel étonnement ne sera-t-on pas d'apprendre qu'à beaucoup près, elles ne sont pas ici toutes employées, parceque m'étant imposé la loi de ne parler que de ce que je fais par moi-même, j'ai soustrait une infinité d'articles, qui ne me sont connus que par relation, parmi lesquels gens dignes de foi, m'ont protesté avoir trouvé dans les montagnes et en certaines Rivieres des brins d'or, de cuivre, d'Etain et de fer? Sur ce fait je n'affirme rien; mais je dirai pour avoir vu, qu'il y a une carrière de marbre rouge, et 30 au moins de pierres de taille de toutes couleurs et différentes terres propres à faire de la poterie, de la fayance et même de la porcelaine; quantité de bois à bâtir et de construction, ainsi que propres à faire des meubles, parmi lesquels on compte pour incorruptibles, entre ceux qui sont employés à la batisse, l'acoma, le Grand sciutte, l'agoutil, le Balata, l'acououa, le Sipre noir, le fourbary, l'angelin, le bois de Chandelle noir et blanc, le

marbré et gaillac, dont on se sert en poutier; on a pour la construction le Sôrier, le Gommier, l'acajou, le Cipre, le Mahault, le Palétuvier, le petit Feuille, et autres dont les noms ne me reviennent pas. à l'égard des bois à meubles, il y en a une infinité plus beaux les uns que les autres, dont les plus distingués sont les bois de Courbary, de noyer, de rose, le marbré, le bois de fraudelle, le bois vert et le vieil acajou, le Macheniller, l'abricotier, le bois pelé et d'orange, le bois rouge et l'épine jaune.

Je ne laisserai pas ignorer que j'ai omis dans ma Collection une plante relative à la marine, qui pourroit lui être précieuse, si on en cultivoit une assez grande quantité, pour en faire des cordages; cette plante très ressemblante au farata dont j'ai fait mention est connue sous le nom de pitre; elle feroit une espèce de chanvre si fort, qu'expérience faite, une corde de 3 pouces de circonférence leve plus pesant qu'une de six de celles qu'on emploie sur les vaisseaux et durent 3 fois plus. Les Sauvages qui en connoissent la

bonté s'en servent pour les manœuvres de leurs
Pirogues et pour la pêche; ils prennent journellement
des poisons monstrueux avec des lignes de cette
pitre, de la grosseur d'un tuyau de plume de
corbeau. En un mot un seul brin de cette pitre,
sans nul préparatif, est plus difficile à rompre
que la soie la plus torse et la mieux préparée.

C'est ainsi que la divine Providence a comblé
de ses faveurs des Isles que l'éloignement auroit
cent fois fait oublier, si la puissante protection
du meilleur des maîtres, le zèle et les lumières
du sage Ministre à qui le soin en est confié,
n'eussent eu par une attention infatigable
à en soulager les peuples, parvenu à leur faire
supporter avec courage les disgrâces qu'une guerre
sanglante leur avoit fait éprouver et dont le
souvenir sera toujours présent aux Colonies, qui
ont malheureusement joint aux pertes qu'elles
ont souffertes, celle d'une réputation méritée,
mais sur laquelle on avoit trop compté. f.



Table

Avertissement page 3

Énumération et description des
denrées qui forment les revenus des
Colons.

Canne de Sucre n.º 1 9

Cacao . . n.º 2. 13

Caffé . n.º 3. 15

Coton . n.º 4. 19

Indigo . n.º 5. 21

Rocou . n.º 6. 24

Gingembre . n.º 7. 25

Carrifée ou case . n.º 8. 27

Plantes qui fournissent à la
subsistance des Habitants du
Pays et des Nègres.

Magnioc . n.º 9. 29

Bananne . . . n ^o 10	32
Figue-bananne . n ^o 11	35
Chou-carraïbe ou Malanga . n ^o 12	36
Iguame . n ^o 13	37
Couche-couche . n ^o 14	38
Potatoe . n ^o 15	39
Escilla ou Copinambou . n ^o 16	40
Giromont	41
Gros mille, appelé en France bled de Turquie	42
Petit mille de Guinée	43
Gigerie . n ^o 17	id.
Sistache . . . n ^o 18	44
Quinquambo . n ^o 19	id.
Pois de bois ou Engole . n ^o 20	46
Chou-madere . n ^o 21	47

Fruits qui se cultivent dans les vergers.

Sapotille . n ^o 22	48
Anana-pitre . n ^o 23	49
Anana-pomme . . n ^o 24	50
Anana-pain de sucre . n ^o 25	id.

Abricot . n ^o 26	51
Oranger . n ^o 27	52
Simon . n ^o 28.	54
Chadeque . n ^o 29	55
Bergamote n ^o .	56
Citrou . n ^o 30.	id.
Avocat . n ^o 31	57
Pomme d'acajou . n ^o 32	59
Pomme - canelle . n ^o 33.	60
Corosole . n ^o 34.	61
Pomme - Grenadille . n ^o 35	62
Pomme de Sicilie . n ^o 36	64
Goyave ou Gouyaves . n ^o 37 et 38	65
Prune d'Espagne . n ^o 39	66
Grenade . n ^o 40.	67
Cerise . n ^o 41. et 42.	68
Figue de France	69
Melon de France	id.
Melon d'eau	70
Pomme - rose n ^o 43.	71
Muscat	id.

Noisette des Indes . n ^o 44	72
Tamarin . n ^o 45	id.
Oseille de guinée . n ^o 46	73
Gros coco . n ^o 47	74
Dattier . n ^o 48	77.

Fruits sauvages bons
à manger.

Cœur de boeuf . n ^o 49	78
Mamain ou cachiment morveux n ^o 50	79
Carata . n ^o 51	id.
Bouis . . n ^o 52	80
Balata . n ^o 53	81
Courbary . n ^o 54	82
Pain d'epices . n ^o 55	83
Caymitte . n ^o 56	id.
Moubain . n ^o 57	84
Salviste . n ^o 58	85
Chou-epinu . n ^o 59	87
Grous grous . n ^o 60	id.
Raisin de bord de mer . n ^o 61	88

3

Pois doux ou Caracolys n ^o 62.	89
Raisin de coudre n ^o 63	id.
Pomme de raquette n ^o 64.	90
Pomme de charidou n ^o 65.	91
Hicague n ^o 66.	92
Sapainlé n ^o 67.	id.
Mérisier n ^o 68.	94
Margoujat n ^o 69	95
Salma christi n ^o 67.	96

Énumération des différentes
especes de Bestiaux qui s'élevont
aux Isles.

Chevaux	98
Bêtes à corne	99
Troupeaux de mouton	101
Cabrit	id.
Cochons	102
Bouriquets	103
Mulets	id.
Lapin	104

Énumération des Volailles.

Le coq d'Inde.

Le canard d'Inde

Les oies.

L'igeon.

La Pintade

Le faon.

Noms des différentes especes de Gibier qui se trouvent aux Isles. Gibier de Bois.

1. Le Rameau.	106
2. La Perdrix	id.
3. La Courterelle	107
4. L'Ottolan	id.
5. Le Peroquet	id.
6. La Grive	108
7. Le Trembleur	id.
8. Le Catraia	id.
9. Le Diablotin	109

10. Le Gravier	109
Petite oiseaux	110.

Gibier marin & passage.
 Becasses, Pluviers &c. id.

Gibier d'Etang, qui pauple
 dans le Pays.

1. Le Canard Sauvage	113
2. La Sarcelle	id
3. Le Vingeon	id
4. Le Major	id
5. Le Chien	114
6. Le Plongeon	id.
7. La macreuse	id.
8. La poule d'eau	id.
9. Le Cayally	115

Enumeration des différentes
 especes de Poissons de Mev, de Rivieres
 et d'Etang.

Poisson de Mer.

1. La Tortue	115
2. Caret	117
3. Le Caouanne	id.
4. Le Requin	118
5. La Vache de mer	id.
6. Le Houasarous ou Peroquet	id.
7. La Vieille	id.
8. La Bovite	119
9. La Carangue	id.
10. Le Rouget ou Souris	id.
11. Le Barbu	id.
12. La Lune	120
13. Le Vivaneau	id.
14. Le Capitaine	id.
15. La Sarde rouge	id.
16. Sarde grise	id.
17. La Bananne ou fouilleux de Sable	id.
18. Le Brochet	121
19. La Grande ecaille	id.

20. Le Mulet	121
21. Le Tarard	id.
22. L'osfy	id.
23. Le Maringuant	122
24. Le Coulirou	id.
25. Le Balahou	123
26. Le Carifue	id.
27. Le Carla	id.
28. La Raie	id.
29. Lange ou houacahoua	id.
30. La Sardine	124
31. Le Cayeux	id.
32. L'anchoy	125
33. Les Bisquets	id.
34. La queue rouge	id.
35. Le Kiakia	id.
36. La Moreume et le Congre	id.
37. Le Chatrou ou chatrouille	126
38. Le poisson armé	id.
39. Le Coffre	127
40. La Dourse	id.

41. La Demoiselle	127.
42. Le Chirurgien	id.
43. Sarde à plume	id.
44. Le Poisson volant	128.
45. Le Portugais	id.
La Grenouille	id.
Le Léopard	129
La Tortue de Terre	id.

Poisson de Rivière, d'Étang
et de Saline.

1. Le Mulet	id.
2. Le Matavalet	130
3. Le Dormeur	id.
4. La Roche	id.
5. Le Cétard	id.
6. Le Brochet	131
7. Le Carreau	id.
8. L'anguille	id.
9. Vermine	132
10. Le Titri	id.

6

11. L'Erevine	132.
12. Serique	133
13. Les Crabes iaia	id.
14. Chevrette	134
15. Le Douc	id.

Coquillage de Mer.

1. Huitres	id.
2. Lemby	136
3. Le Houmard	137
4. Bourgot	id.
5. Salourde	138
6. Chancre	id.
7. Les moules, Sourdons, oursains, chalonges, et Vignaux	id.
8. Le Soldat	139.
9. Crabes de terre	140
10. Le Catous	142

Énumération des légumes
qui viennent aux Isles id.



Plantes aromatiques et medecinales 145

Sel 146

n^o. 1.

*Cannes de Sucre avec
Fleches.*



n^o. 2.

*Cacao avec Fruit et
Fleur.*



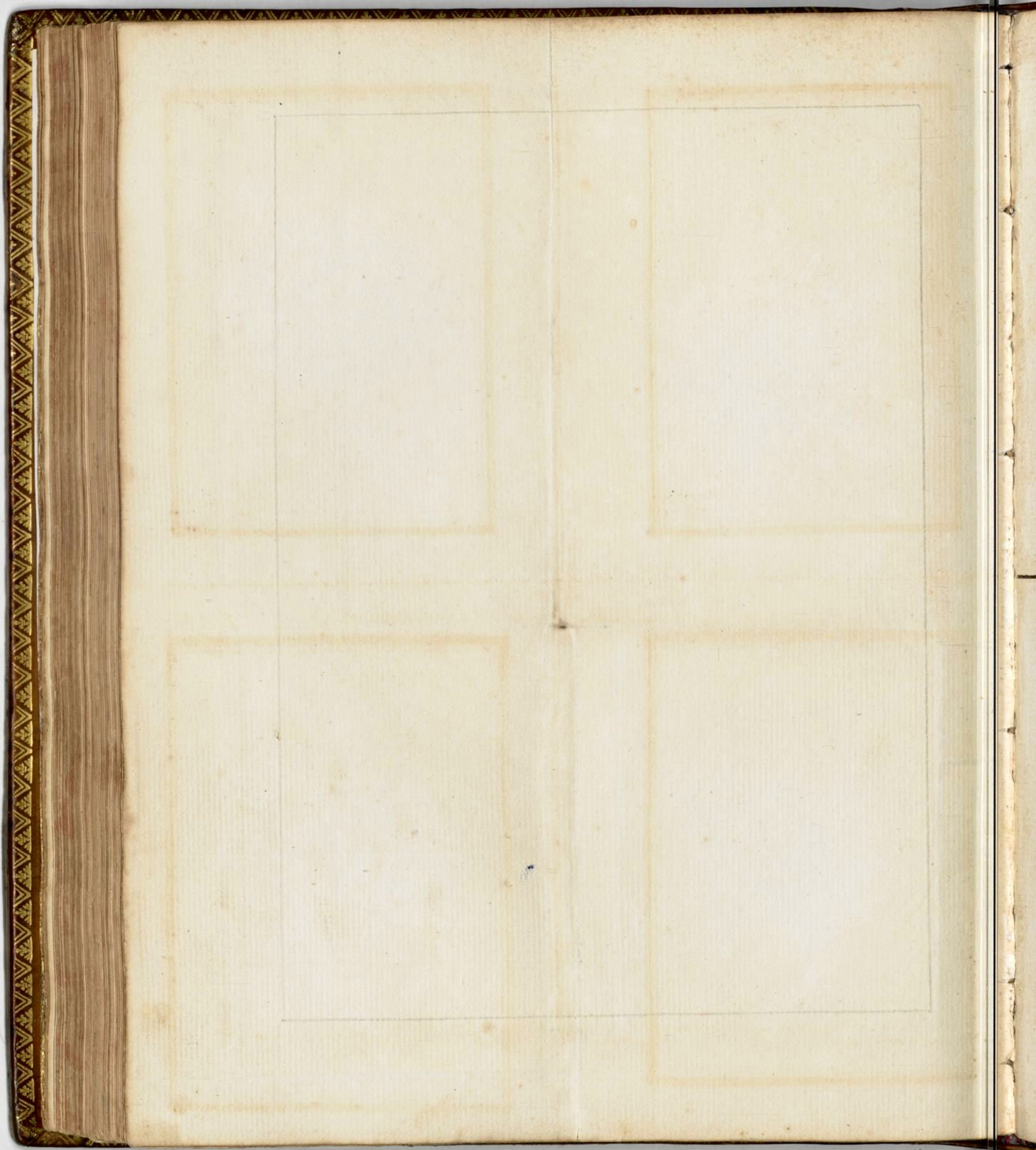
*Caffé en éventail .n. 3
avec son fruit.*



n^o. 4.

Cotonnier.





n^o. 5.

Indigo.



n^o. 6.

Rocou.



n^o. 7.

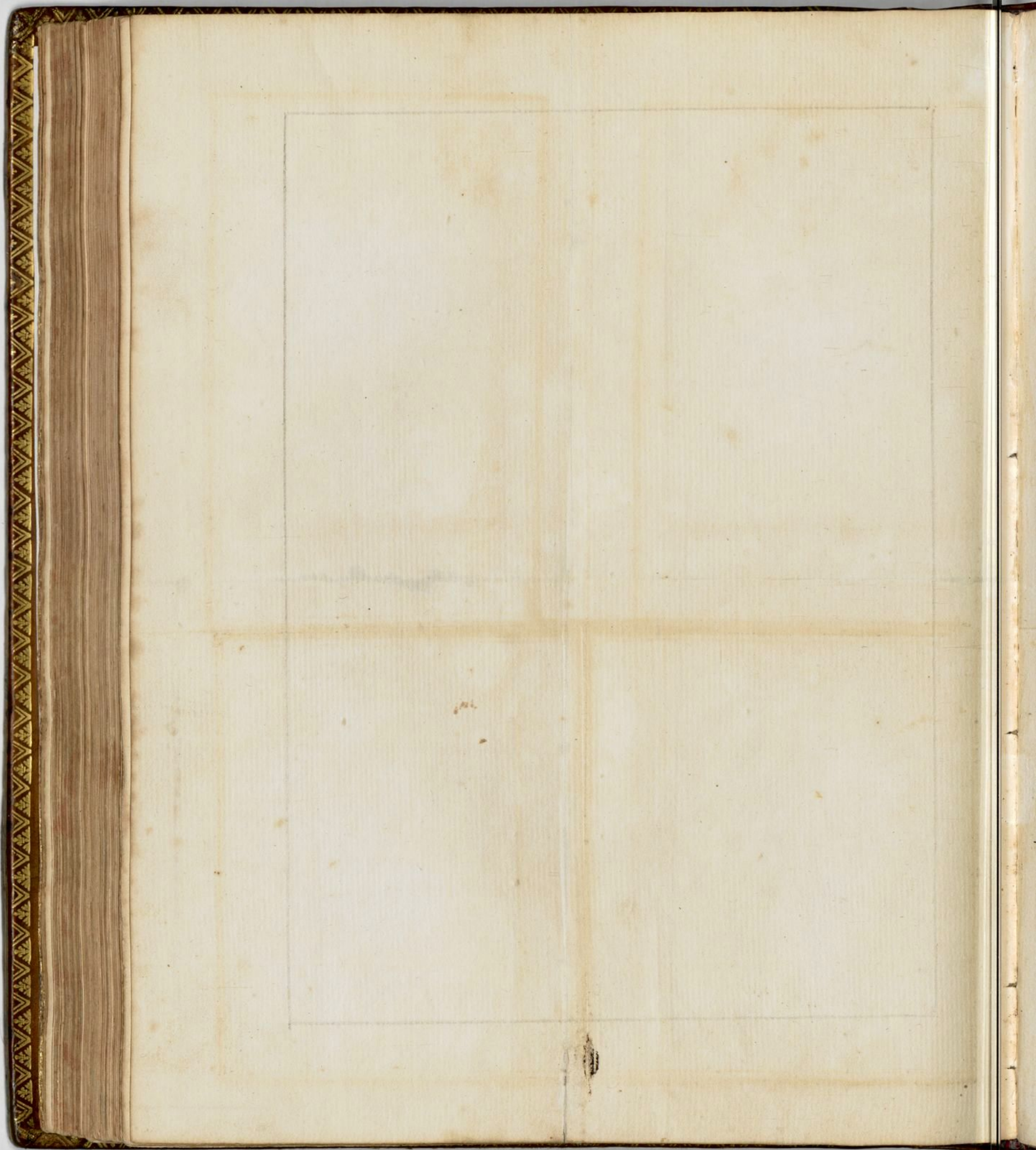
Gingembre



n^o. 8.

Canifcio.





n^o. 9

Magnioc.



9

n^o. 10

Bananniu, avec fruit
et fleur



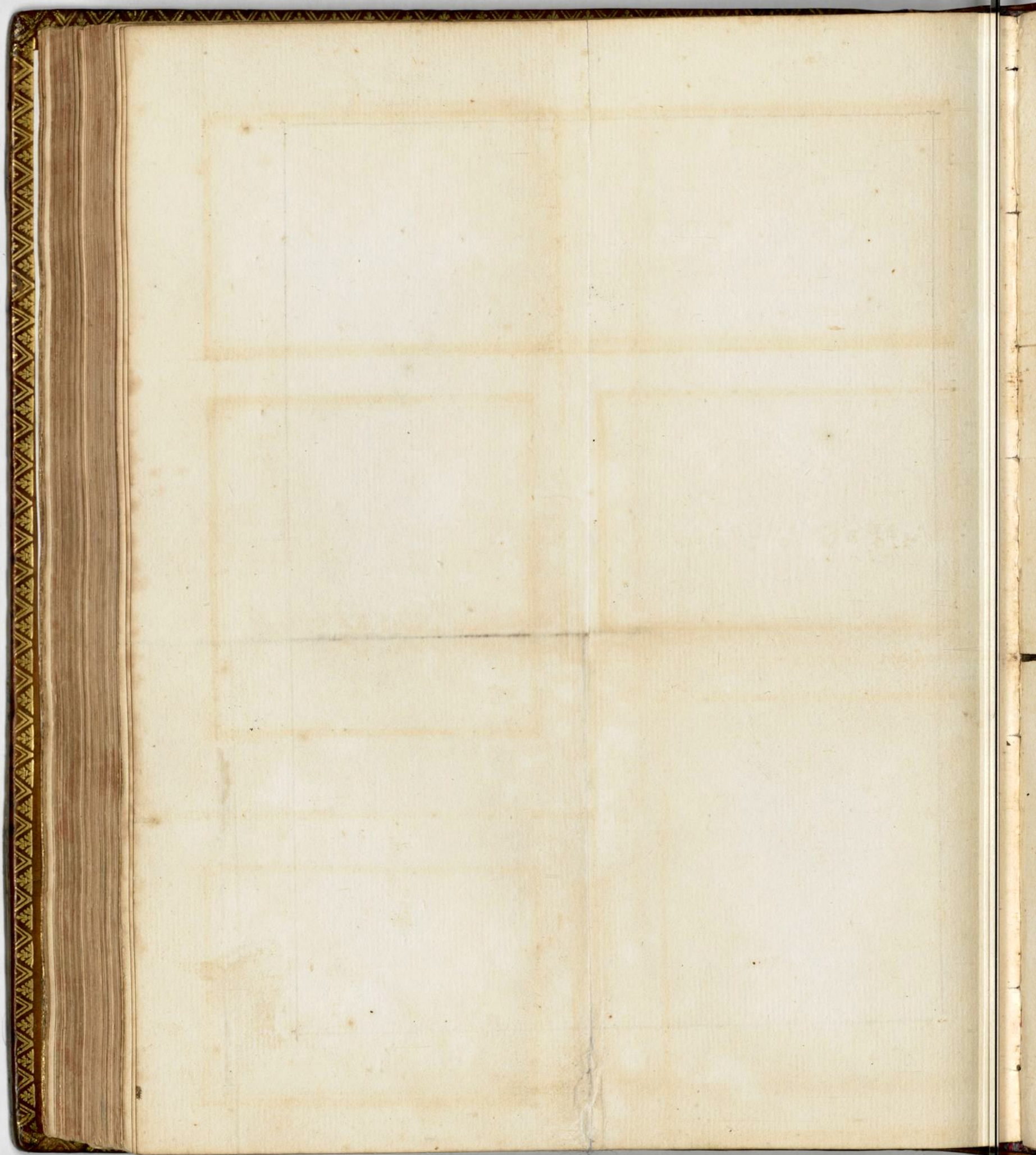
Figue Bananne.

n^o. 11.



Chou-caraibe ou
Malanga. n^o. 12





10
n° 13

Igname.



n° 14

Couche - couche.



n° 15

Patate.



n° 16

Éveilla.



n° 17

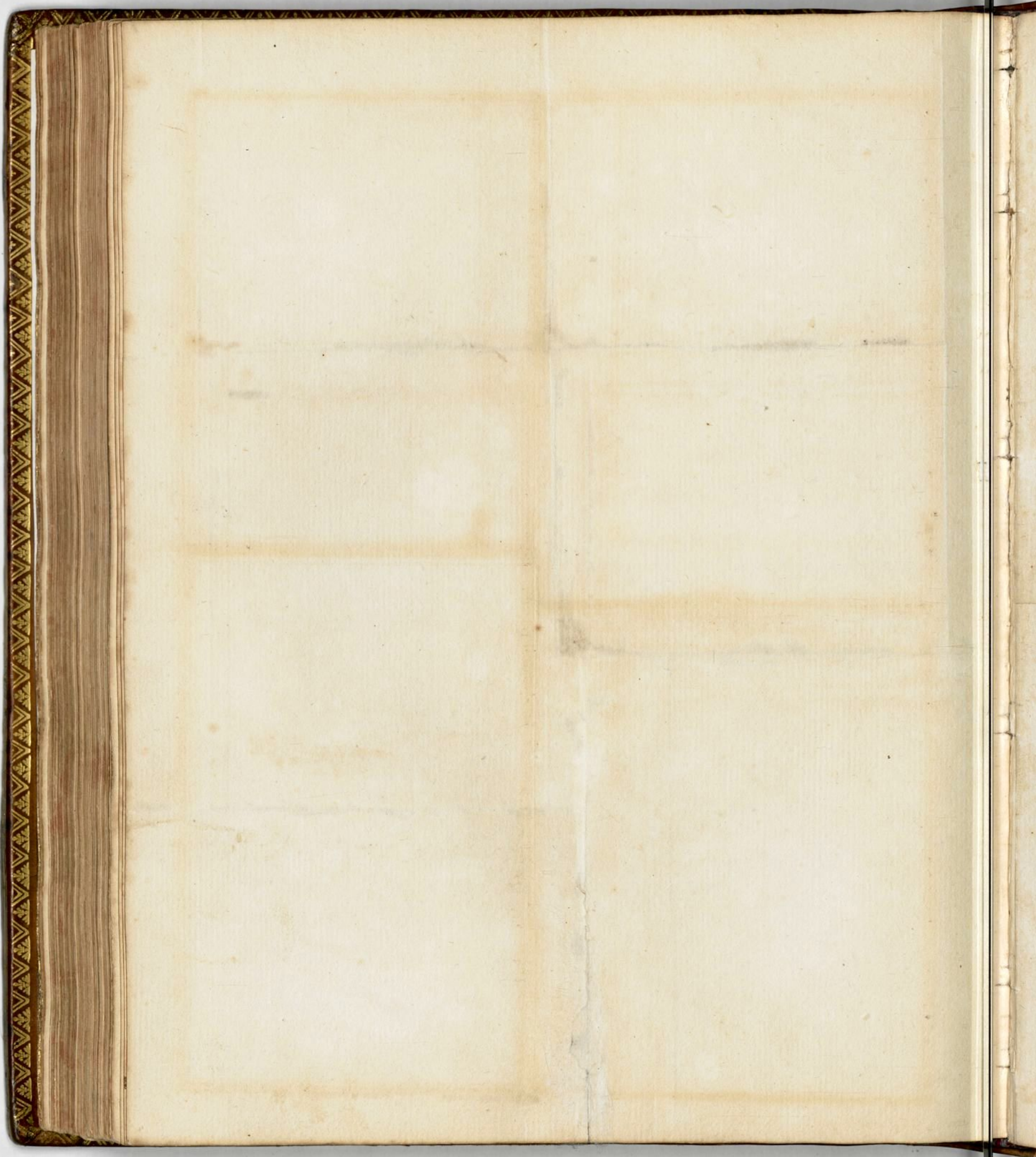
Gigoric avec son fruit.



n° 18

Pistache.





n^o 19

Guingambo.



n^o 20

Pois Engole, ou Bois
De bois.



n^o 21

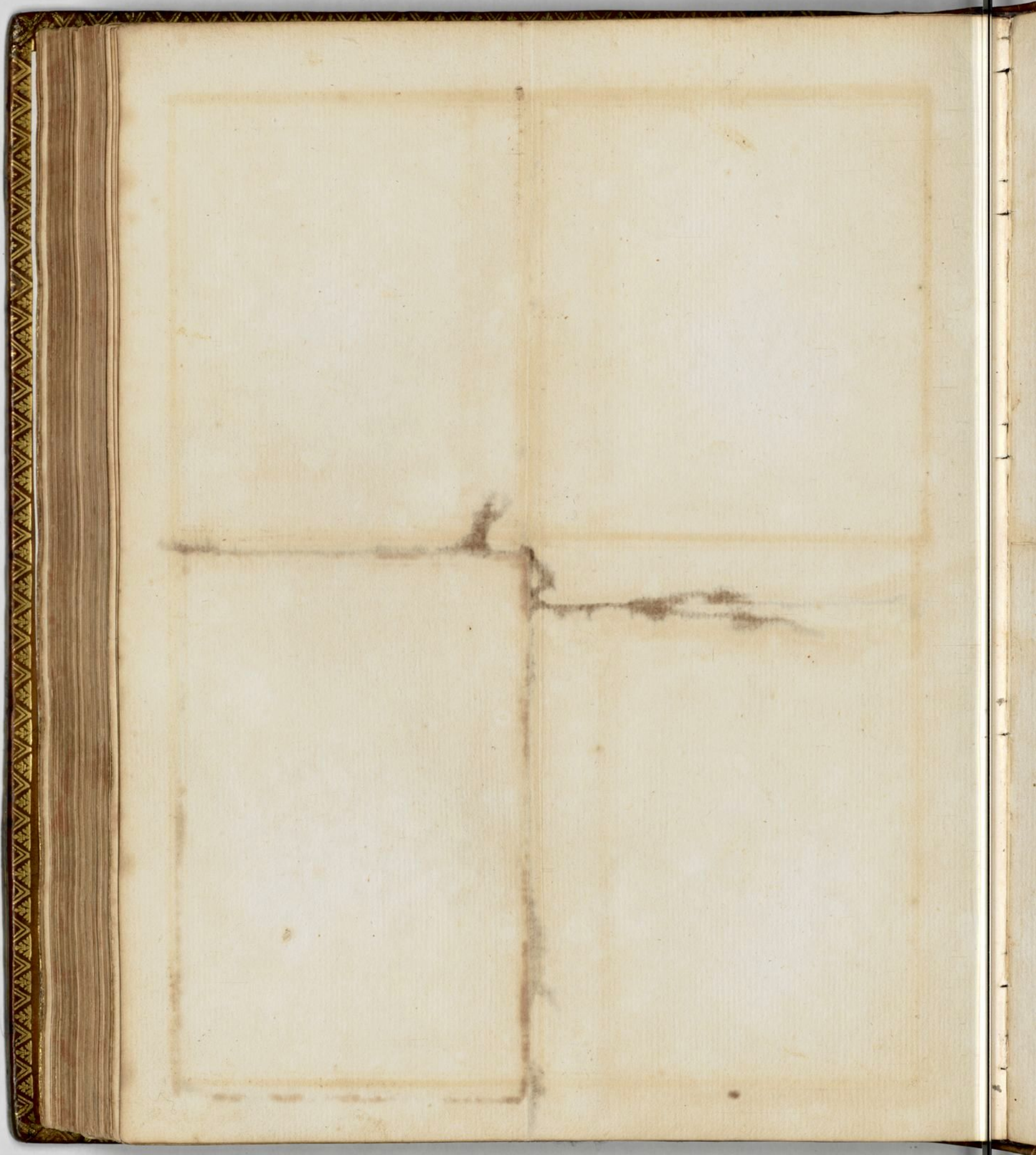
Chou-madere.



n^o 22

Sapotillies.





n^o 23.

Anana - pitre.



n^o 24

Anana - pomme.



n^o 25

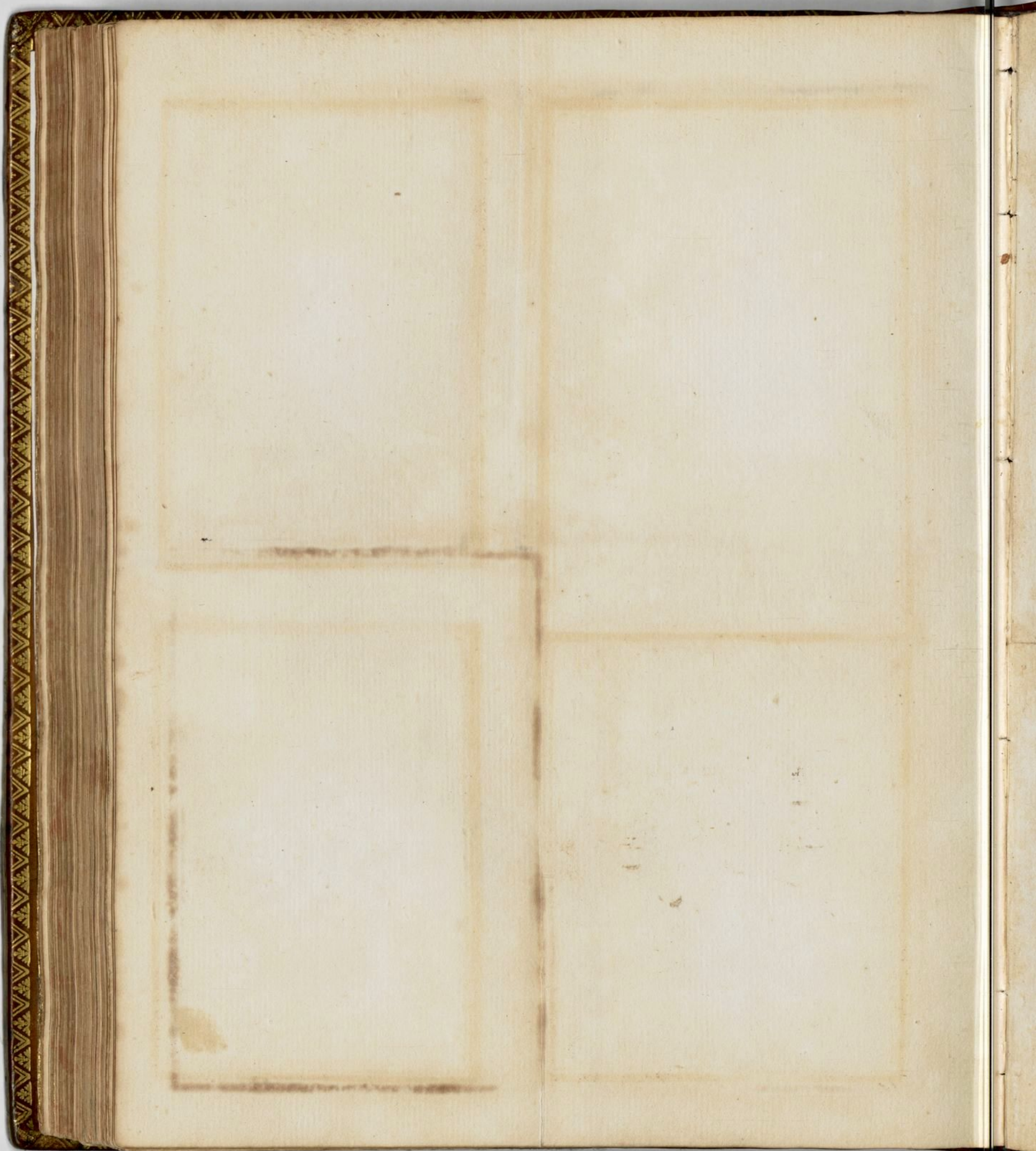
Anana - pain de Sucre



n^o 26

Abricotier, avec son fruit.





no 27

Orangeo.



no 28

Simon.



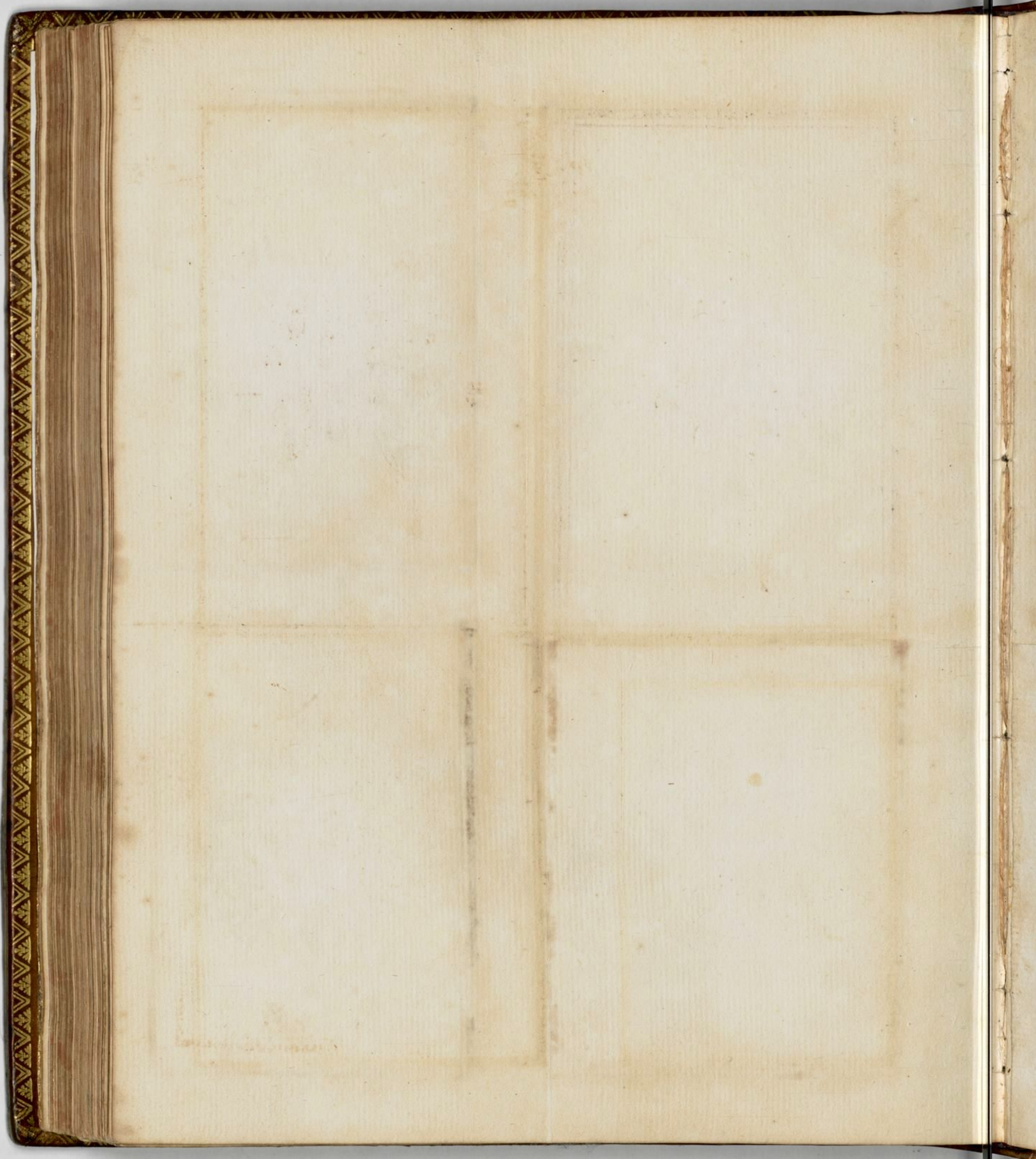
no 30.

Chadeque. no 29



Citronnier.





19
n° 31

Avocat.



n° 32

Pomme d'acajou.



n° 33

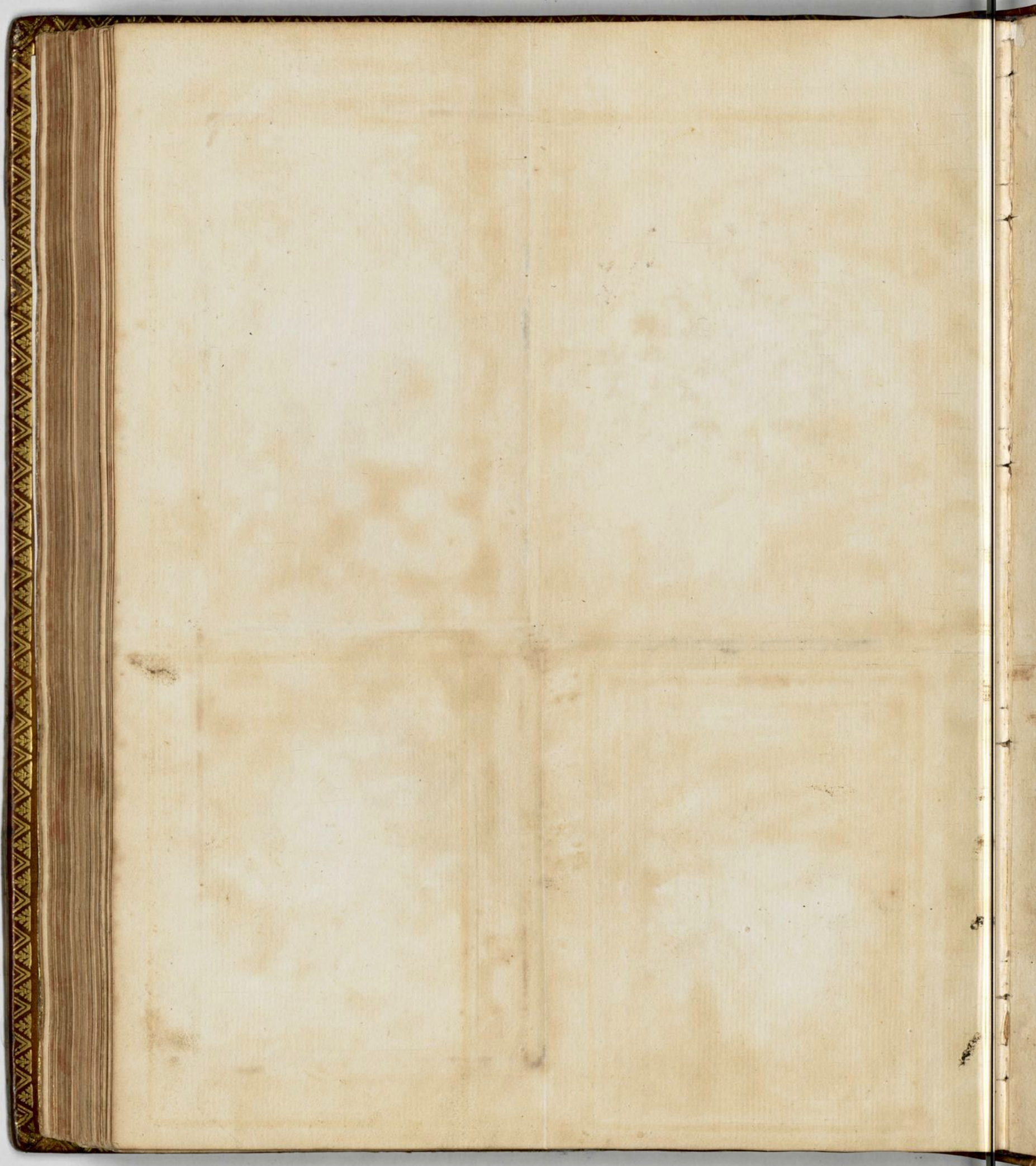
Pomme - canelle.



n° 34

Corossolè.





15
no 35

Grenadille ou Barbadielle.



no 36

Pomme de Lienne ou de
Lianne.

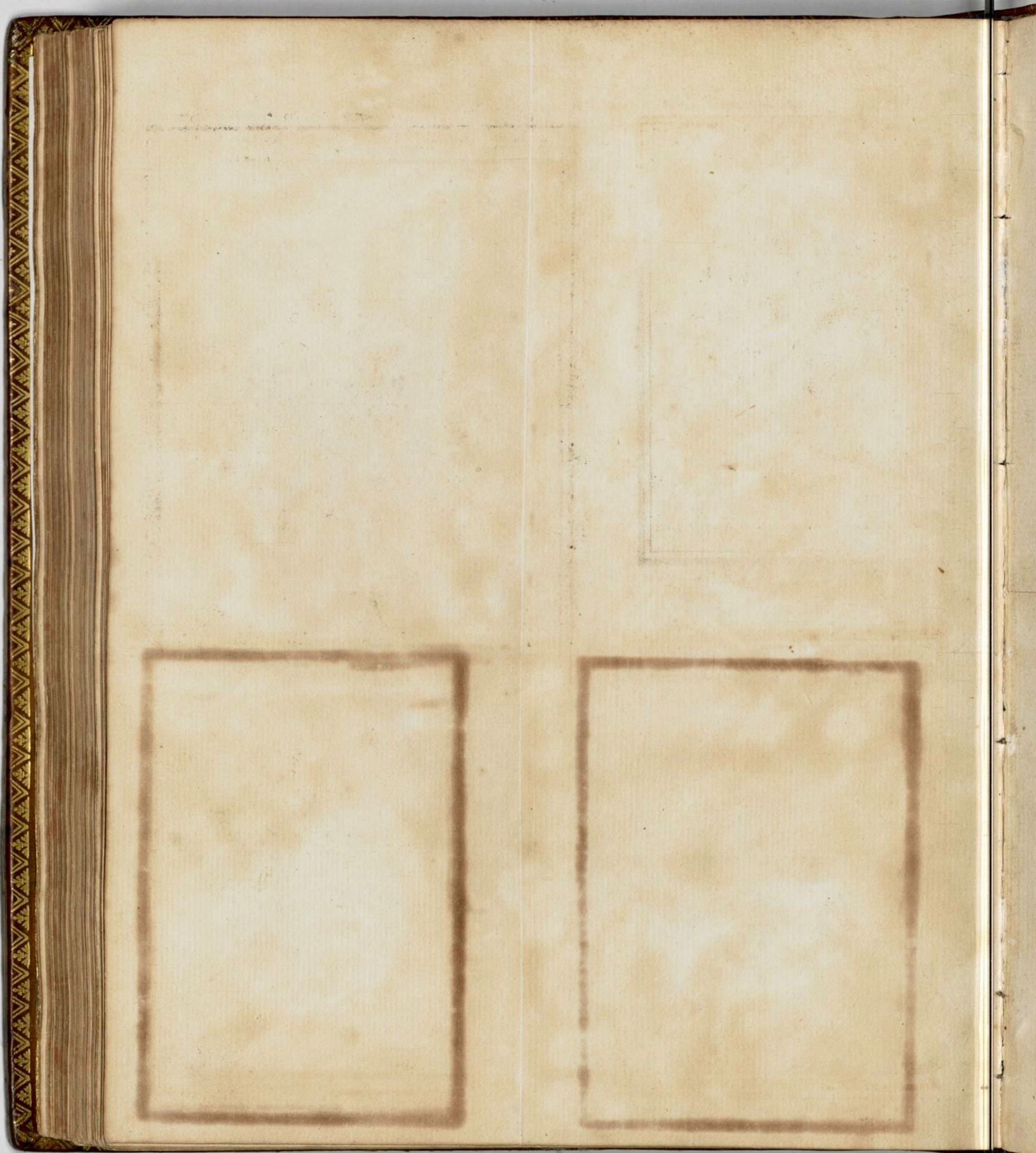


Gouyavier. N° 37.



Gouyavier de Cayenne.
no 38





n° 39.

Pune d'Espagne.



n° 40.

Grenadier.



n° 41.

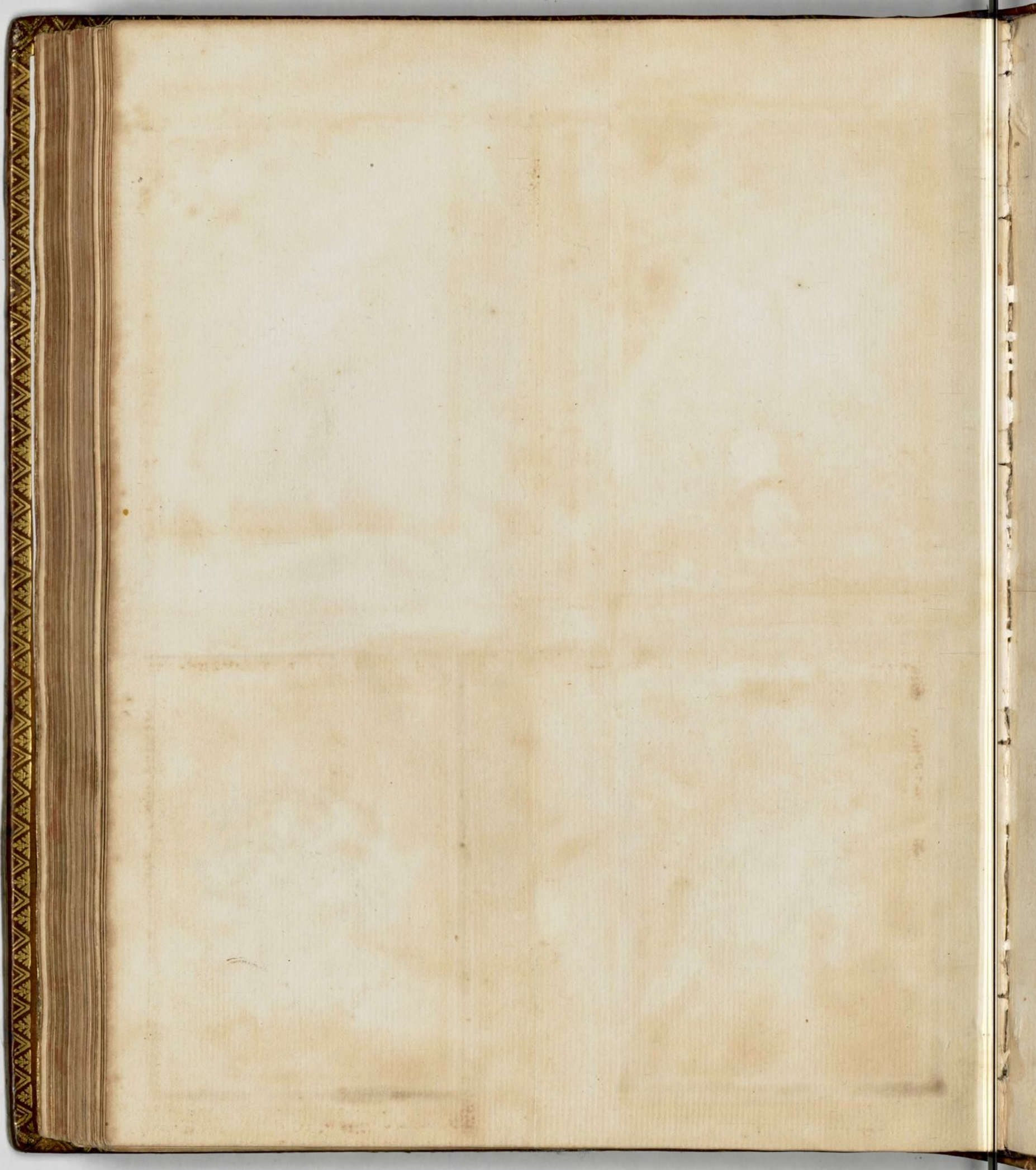
Cerise Sauvage.



Cerisière de Cayenne!

n° 42.





n^o. 43.

Pomme - rose.



n^o. 44.

Noisetier d'Indes.



Tamarin.

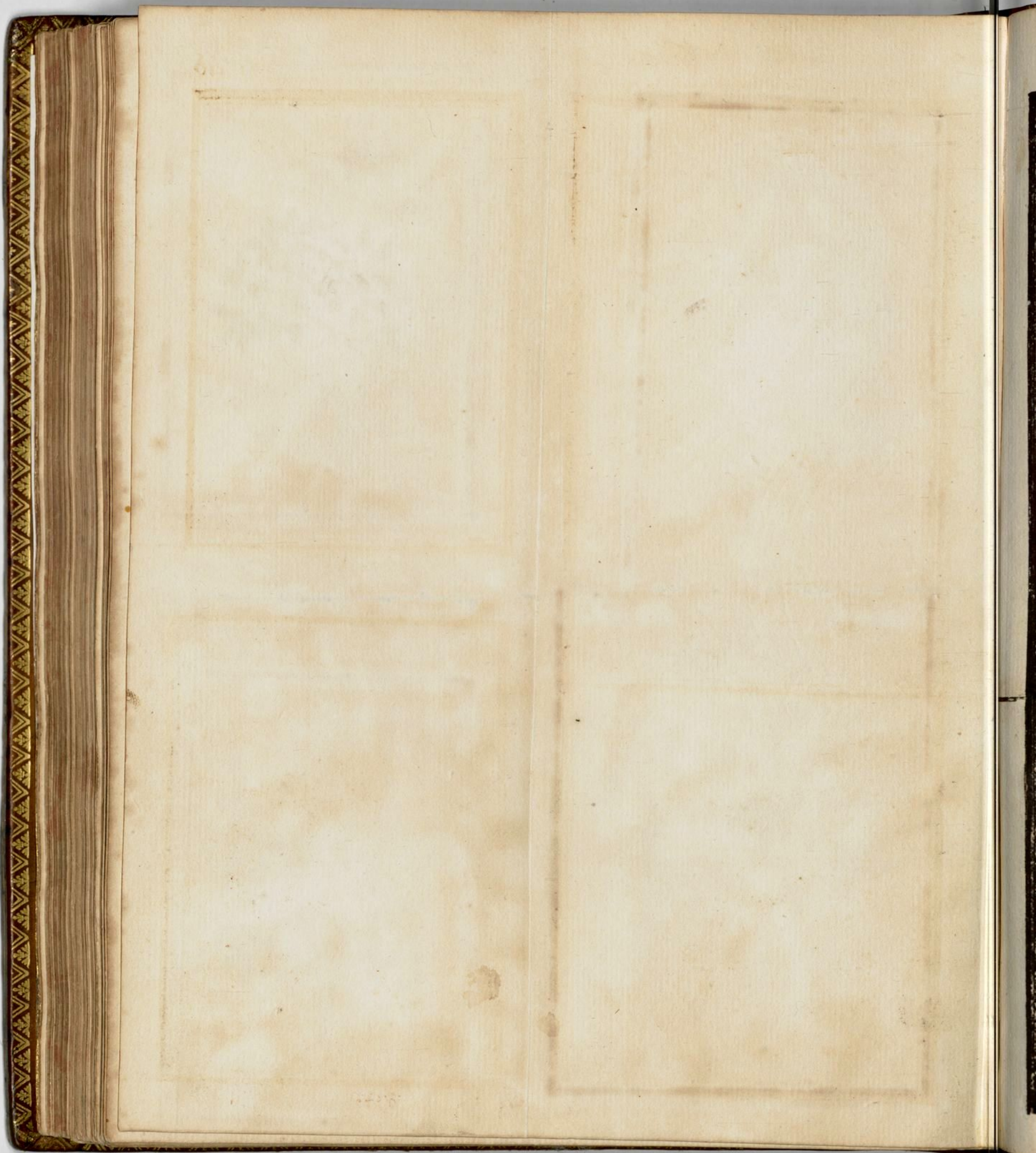
n^o. 45.



n^o. 46.

Oseille de Guinée.





n° 67

Gros coco.



18
n° 68

Datier.



n° 69

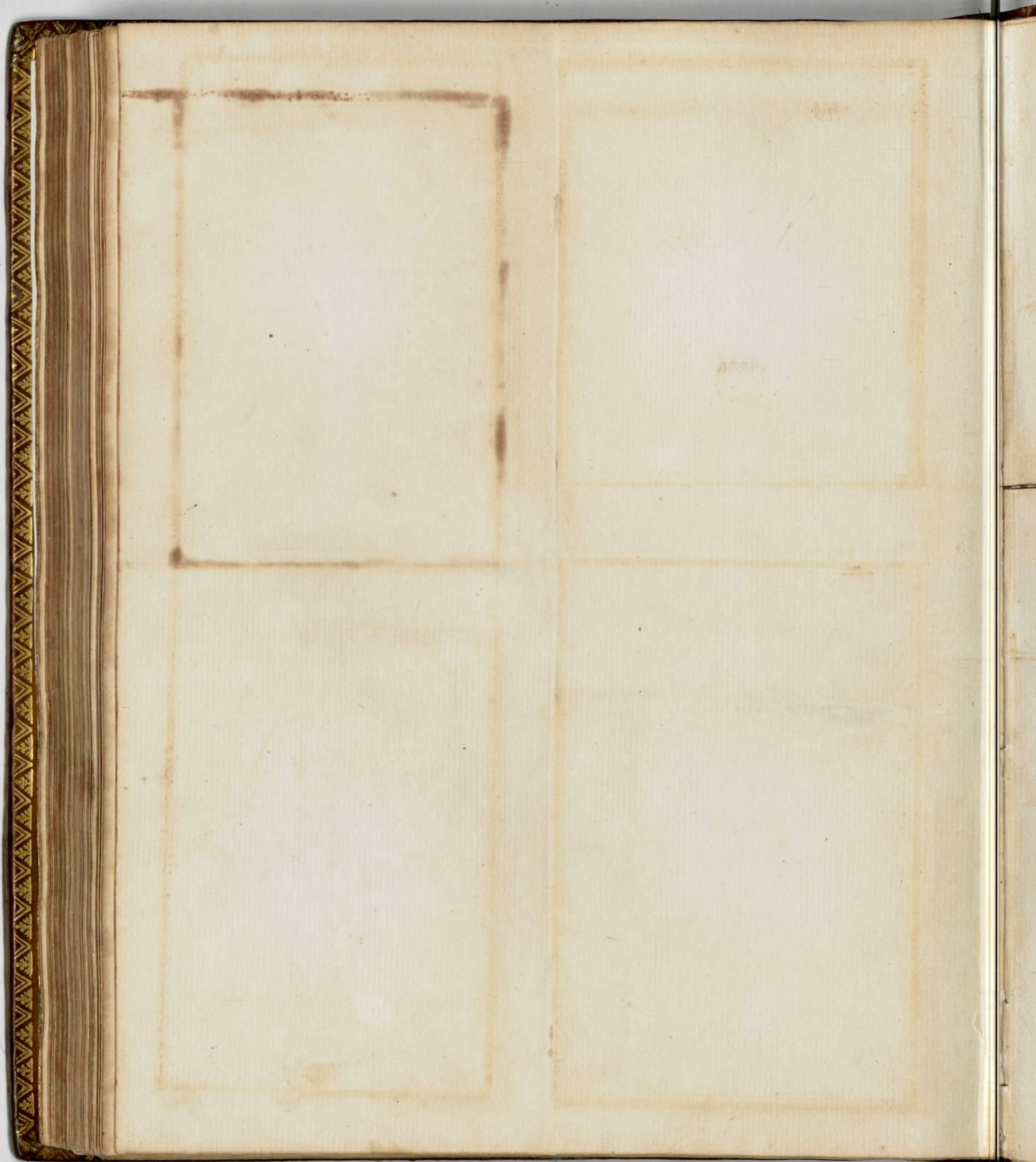
Cœur de bœuf.

n° 69



Mamain.





n^o. 51

Carata.



n^o. 52

Bouis.



n^o. 53

Balata.



n^o. 54.

Courbary.





no 55

Pain d'Epices.



no 56

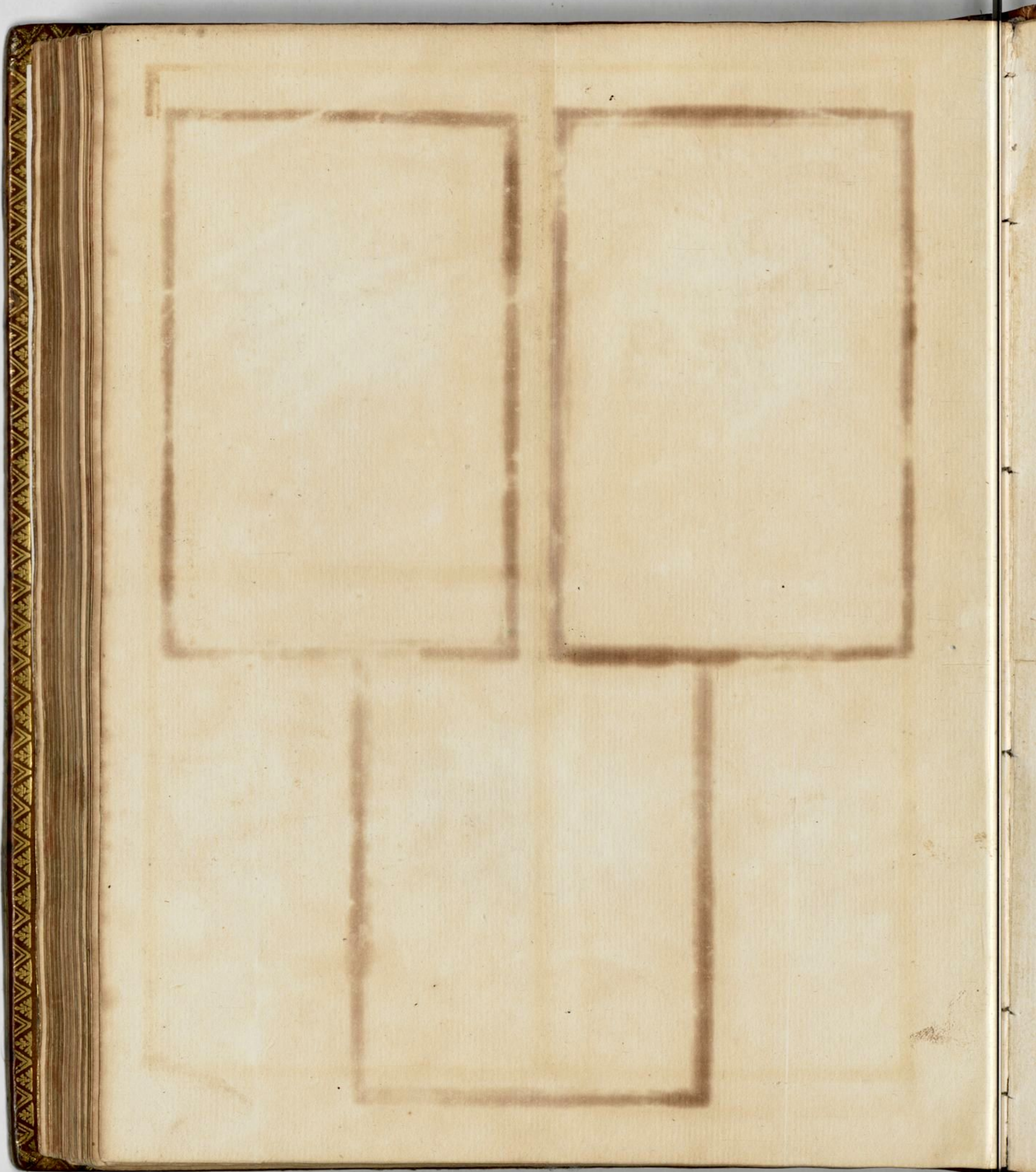
Cajmitte.



Monbain.

no 57.





Salmiste.

n^o 58.



n^o 59.
Chou épinu.

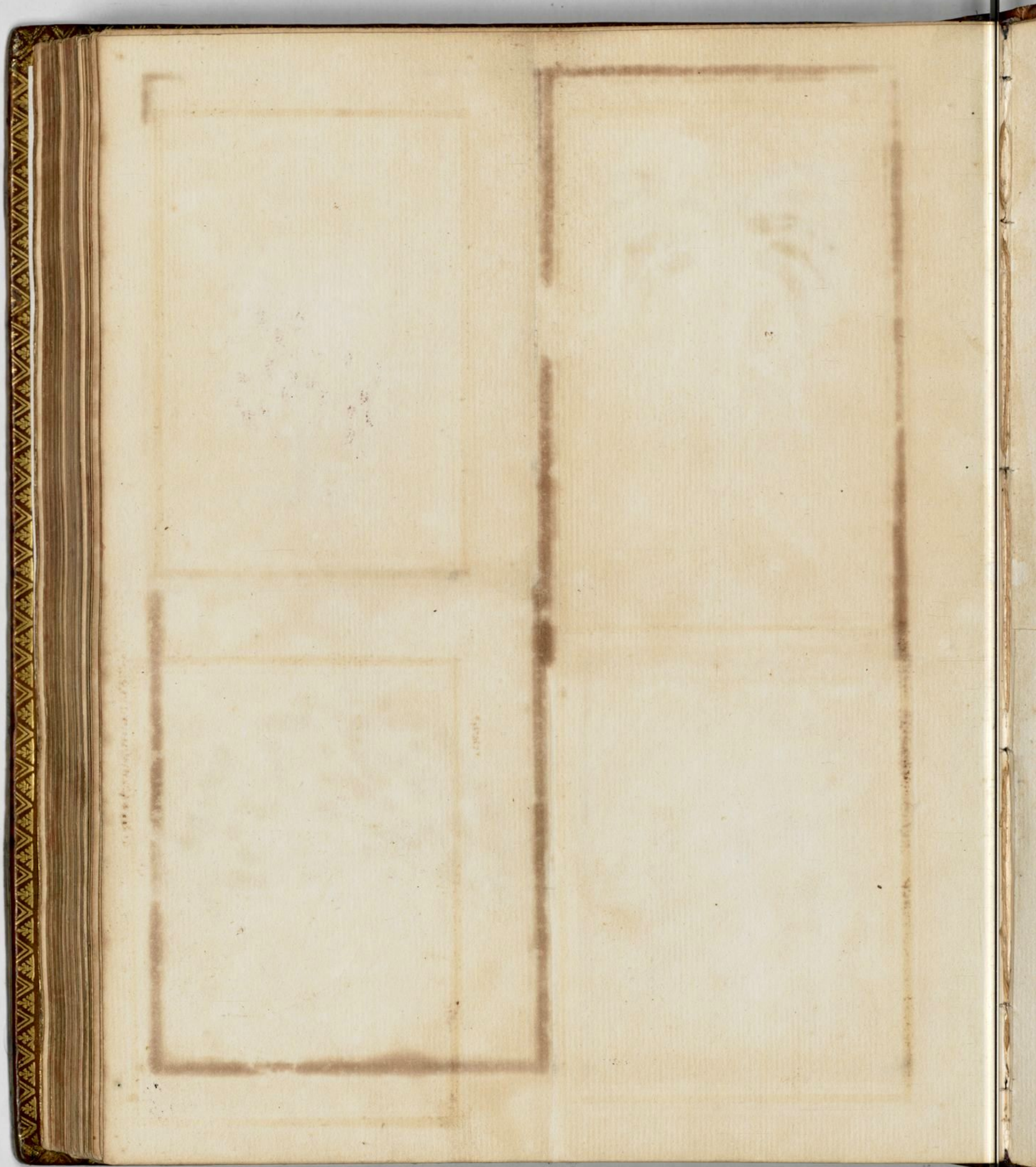


Raisin de bord de mer. *n^o 61.*



Grous grous. *n^o 60.*





n° 62

Sois doux ou Caracoly.



22

n° 63

Raisin de Poudre.



Raquette.

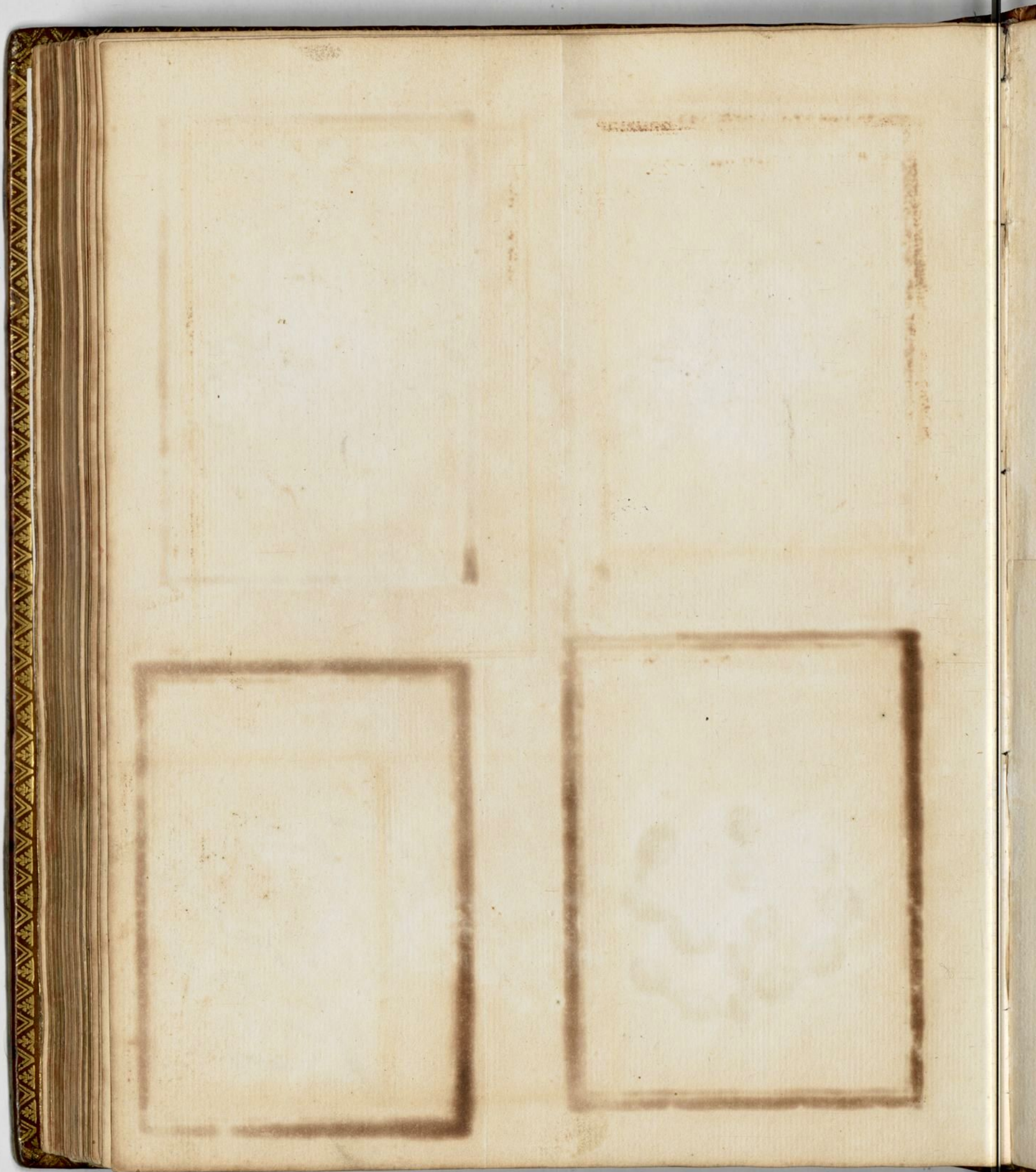
n° 64.



n° 65

Chardon.





n.º 66



n.º 67



n.º 68



n.º 69



n.º 70.



