I « Premier voyage du sieur de La Courbe fait à la coste d'Afrique en 1685 », et « aux isles Françoises de l'Amérique », [...]

Premier voyage du S.r De la Courbe fait a la Coste d'Affrique en 1684.

La suite de cette relation (pages 108-294 de la pagination primitive) est auj. aux Archives nationales, K 1232.

Premier voyage du Sr de la Courbe fait a la Coste d'Affrique en 1684.

La Compagnie Royale du Senegal et Coste d'Affrique desirant prendre une Connoissance plus parfaitte de l'estat de sa Concession et de son Commerce qu'elle n'avoit eu jusqu'a lors me pria en l'année 1684 de vouloir y faire un voyage, et pour m'y engager d'avantage elle me promit qu'apres mon retour si je trouvois cette affaire avantageuse elle m'y donneroit part, un de mes parens qui y estois interesté voulut dès lors me céder la moitié de son interest ce que je ne voulus pas accepter que je n'eusse connu a fond la bonté de ce Commerce, elle me donna en parlant une instruction de ce que je devois observer dans mon voyage avec deux lettres l'une pour le Sr Chambonneau Commandant pour lors a l'habitation du Senegal, et l'autre pour le Sr Bassel Commandant au fort et departement de Gorée elles leur marquoient que j'estois neveu d'un des principaux interessez en la Compagnie, qu'ayant dessein d'y prendre part j'allois sur les lieux pour en connoître l'avantage leur ordonnant de ne me rien cacher de me faire voir toutes les traittes l'une apres l'autre et de me recevoir comme un pretendu interessé.

Je partis donc de paris le 15e février de l'année 1684. j'estant rendu par mantes, Evreux, et pont de l'Arche a Roüen, m'estant arrivé j'appris que le navire dans lequel je devois passer devoit partir le 16e et comme je vis qu'il n'en devoit point partir d'autre de plus de deux mois je resolus de passer ce tems a visiter plusieurs parens et amis que j'avois dans le pays de Caux, j'y demeurai huit jours seulement m'estant retourné a Roüen m'y devois toucher

de l'argent, j'en partis pour me rendre au Havre de grace, ou le
devois faire l'embarquement, je passay par Caudebec petite ville
sur la Seine, située entre deux Costeaux, fort agreables et
renommée par les bons chapeaux qu'on y fait.
Estant arrivé au Havre j'allay voir le S.r de Mongrand
agent des affaires de la Compagnie, il me receut fort honnes-
tement et me pria de loger chez luy ce que j'acceptay. Le
lendemain il me mena rendre visitte a M.r de Montmort
gouverneur, et a tous les principaux officiers de la ville et
de la Citadelle. Comme il y a toujours en ce port qui est un
departement de Marine bonne Compagnie d'officiers et de
femmes bien faittes j'y passe le temps du Carnaval fort agrea-
blement; le navire dans lequel je devois m'embarquer n'estant
pas encore venu de Diepe où on l'armoit je pris occasion de
ce relardement pour me remettre en memoire les regles de
la navigation que j'avois discontinuées depuis quelque tems
je vis assiduement le S.r du Bocage hidrographe du roy en
ce port, le S.r Salicon maitre Constructeur et le nommé gallois
maitre Canonier entretenu. Sur ces entrefailles je receus des
lettres de la Compagnie qui me priois de me rendre a Rouën
pour estre present a la vente qui s'y devois faire de les effets
que M.r des forges et m.r L'Abbé Favre interressés en la
Compagnie devoient s'y trouver et qu'ils me donneroient de
nouveaux memoires pour mon voyage, j'y allay avec le S.r
de Mongrand je vis la vente qui s'y fit et je remarquay -
que les marchands de Rouën agittoient de Concert pour ne
pas pousser les Marchandises a leur juste valeur.
Le S.r des forges fort entendu au Commerce de la Coste d'Affrique
me dicta un nouveau memoire instructif de ce que j'avois a

faire pendant mon voyage et me marqua sur tout qu'il
seroit bon d'entreprendre le Commerce des Canaries, pour
en tirer des rafraischissements en Echange de negres, cire
et autres d'Envées de la Coste d'Affrique, il ne voulut
point signer ledit memoire pour ne s'engager a rien
Ensuitte je partis avec le S.r de Montgrand pour retourner
au Havre, nous apprismes en y arrivant que le vaisseau la
renommée de dix pieces de Canon armé a Diepe estoit arrivé
Conduit par le S.r Canut maistre dudit vaisseau il apparte-
noit a la Compagnie, et elle envoya de paris un Capitaine
pour le Commander, il se nommoit le S.r de l'Estille frere
du Capitaine de vaisseau du Roy, nous le trouvasmes a
Roüen et nous allasmes ensemble au havre de Grace, ou nous
ne songeasmes plus qu'a nostre departt.
Le 20.e Avril L'Abbé de Rozier de Cordoa envoyé par la
Compagnie pour desservir l'Eglise du Senegal me rendit
une lettre de M.r Favre qui me le recommandoit fortement
comme estant un homme de qualité et de merite qui -
n'alloit en ce pays que pour la gloire de Dieu, il avoit
avec luy un jeune garçon de quatorze ans qu'il disoit estre
son neveu, pendant qu'il fut au Havre il prescha dans
la Chapelle de la Citadelle en presence du lieutenant de
Roy.
Le premier Mai toutes choses etant prestes nous partimes
d'un vent d'Est favorable pour sortir du port, apres -
avoir dit a Dieu a tous nos amis qui estoient venus nous
accompagner jusques dans le bord plus de vingt autres
vaisseaux mirent aussy a la voille au mesme tems que

nous pour profiter du beau tems. Lorsque nous fusmes a deux lieuës au large hors les bancs nous mismes en panne, c'est arrester le navire estant sous voile, pour attendre quelques uns de nos matelots qui nous manquoient; car ils ont la plus part cette mechante Couture qu'estant enforcés dans quelque Cabaret quoiqu'ils sachent que le navire est a la voile ils ne s'en hastent pas d'un moment jusqu'a ce qu'il soit a deux ou trois lieuës loing; Car pour lors ils prennent une Chaloupe pour les mener a bord qui leur Coute quelque fois trois ou quatre Escus; Lorsqu'ils furent tous arrivés nous fismes servir, c'est a dire que nous mismes le vent dans les voiles; mais le vent s'estant tourné au Sud ouest nous Louiasmes vingt et un jour entre les Costes d'Angleterre et celles de france sans pouvoir avancer a nostre route que de huit lieuës; enfin le vent estant devenu bon nous fismes route vers madere, Lorsque nous fusmes en travers du destroit nous rencontrasmes une flotte de 50 a 60 — navires qui nous parurent hollandois et qui Louioient pour gagner la Manche, comme nous avions vent larque nous passames tout a travers sans mettre pavillon, ni eux non plus.

Le 29e nous eusmes Connoissance de terre c'estoit porto santo, gsle appartenant aux portuguais, elle nous estoit a Louest environ a quatre lieuës et est située a 33 degrez

de Latitude, et a 2 degrés 20' de long. quelque tems apres nous découvrismes l'isle de Madere qui estoit fort embrumée, c'est a dire Couverte de broüillards, elle appartient aussy a la mesme nation. Continuant nostre route nous eusmes le mesme jour Connoissance des Saluages gsles desertes toutes Couvertes de certains oiseaux nommés fauquets qui ne vivent que de poisson et se reposent sur la mer.

Le 31 may nous découvrismes l'isle de Tenerife, nous doutames d'abord que ce fut elle parceque le pic qui la fait reconnoitre estoit fort embrumé; mais le soleil ayant abbatu le broüillard le pic nous parut tout a clair, et le bas de l'isle ne paroissoit plus; mais sur le midy tout se dissipa et nous eusmes le plaisir de la costoyer et de la considerer toute a nostre aise, pendant le reste de la journée d'autant que la mer estoit presque calme. Ce pic passe pour estre une des plus hautes montagnes du monde et quoiqu'il fasse chaud dans ce climat nous vismes sur le soumet de cette montagne quelques traces de nege, c'est dans cette gsle que croit le plus excellent vin de Canarie qu'on nomme malvoisie, dont les anglois et les hollandois font un Commerce Considerable, elle est a 28 degrez 20' de Lat. 1 degré 50' de Long. nous vismes aussy a bas bord (c'est a gauche) la grande Canarie qui n'est pas si haute que Tenerife c'est elle qui donne le nom a toutes ces gsles que les anciens Connoissoient

sous celuij de forturées parcequelle en est la principalle
et que le gouverneur y fait sa residence; elle est située a
27 degrez 40.' de latitude et a 2 degrez 30.' de longitude
Le soir il seleva un vent d'ouest fort frais qui nous en
eloigna en peu de tems, nous vismes encore neantmoins le
pic le lendemain quoiqque nous en fussions a plus de 18 lieues
Le 2e quin nous passâmes le tropique du Cancer, ou lon
ne manqua pas suivant une ancienne et ridicule coutume
des matelots de baptizer avec beaucoup de ceremonies
et de bouffonneries ceux qui ne lont jamais passé, et on
les moüille de la belle maniere a moinsqu'ils ne s'en
exemptent en donnant largement de quoij boire a tout
L'equipage. Continuant nostre route nous vismes quantité
de poissons volants qui essant poursuivis par de plus gros
prennent leur vol pour les eviter, on les voit par bandes
de cinq ou six cents et ils volent tantque leurs ailes sont
moüillées, mais lorsquelles sont seiches ils retombent
dans leau, ils se jettent quelque fois pendant la nuit
dans les voiles du navire et tombe sur le pont, ils sont
a peu prés semblables a des harans ils ont les ailes fittes
comme des nageoires de poisson hormis quelles sont fort
longues et claires, ils sont bons a manger et les matelots
s'en servent aussij pour mettre au bout de leurs lignes
afin de prendre les autres poissons qui en sont fort friands
sur tout la Dorade qui est le plus beau poisson de la mer
pour la couleur; car elle paroit d'azur lorsquelle est
dans leau; mais sitost quelle en est dehors elle devient

celadon, c'est le poisson qui a le plus de rapport au dauphin
qu'on nous depeint, la teste est un delicat manger, mais le reste
du corps est un peu sec, nous en prismes une qui essant au bout
de la ligne fut a moitie mangée par un autre poisson
qu'on nomme requien, ou chien de mer, ce poisson est fort
carnassier et suit d'ordinaire les vaisseaux pour tacher
dattraper quelque chose.
Le 3e nous en prismes un qui avoit plus de huit pieds de longu
estoit aussij gros qu'un homme il avoit trois rangs de dents d'une
gueule affreuse, on lattrapa avec un hameçon gros comme le
poulce attaché au bout d'une chaisne, on y mit un gros
morceau de lard qu'on laissa nager entre deux eaux, sitost
que le requien lapperceut il vint pour lavaler poulument ce
quil ne peut faire qu'en le tournant sur le dos parcequ'il a
la gueule toutte en dessous, lorsqu'on le vis pris on le hala a
bord, ou il se tourmenta de telle sorte que personne n'en osoit
approcher, mais pour luij oter la force on luij coupa la
queüe d'un coup de hache aprés quoij il demeura en
repos, l'ayant ouvert on luij trouva dans le ventre trois petits
requiens vivants comme si c'eust esté un animal terrestre,
nous en prismes un quelque tems apres dans lequel on trouva
un petit mouton maigre qu'on avoit jetté hors du bord et
qu'il avoit avalé, sa cervelle estant seiche au soleil devint
dure comme une pierre et estant raclée dans du vin blanc
est un remede admirable pour faciliter l'accouchement des
femmes, et les Anglois la recueillent soigneusement, il
est dangereux de se baigner, ou de tomber a la mer dans les
endroits ou il y a de ces poissons, car aussitost ils y accourent

et engloutissent un bras, ou une jambe; quoique la chair ne
soit pas delicate on ne laisse pas den manger en un besoin
et son foie rend beaucoup dhuile bonne a bruler; ils sont
toujours accompagnés de trois ou quatre petits poissons quon
nomme pilotes qui sont gros comme des harans et bon a
manger.
Le quatre quin estant a la hauteur de 22 degrez 34' de lat.
nous vismes pour la premiere fois le soleil a nostre zenit ou a
plomb sur nostre teste; en sorte quayant a midi planté
une Equille perpendiculairement sur le pont du navire
elle ne faisoit aucune ombre, cela arrive deux fois lannée
dans tous les paijs qui sont sous la zone toride cest a dire entre
les Tropiques, et ce qui me surprit cest que ce jour la il ne
faisoit pas plus chaud qua Paris au mois de septembre
ce qui provenoit de la fraischeur du vent du nord qui —
soufflois alors; car depuis le mois de Novembre jusqua
la mij mai les vents sont toujours reglez, scavoir celuij de
nord est nord est le matin et celuij de nord nord ouest quelque
fois nordouest apres midij. Ce sont ces vents la quon appelle
alisés, et que lon trouve ordinairement vers le tropique et
quelquefois audeca, Lon ij voit aussij la lune au zenit deux fois
le mois, et pour loi son influence est maligne et il ne fait pas
bon sij tenir, nous commancames a voir la croisée du sud
qui sont quatre etoilles en croix quon ne vois point en Europe
et qui marquent le pole antartique dont elle en eloignée de 30 degrez.
Le 7e nous vismes venir a nous une armée de marsouins, ou
cochons de mer qui roderent pendant plus de deux heures —
a lentour de nostre vaisseau, lon en harponna un; mais

le harpon testant rompu il sechappa, tous les autres le
suivirent pour sucer son sang et un moment apres il nen
parut plus aucun, les pilotes voijant venir ces poissons —
disent quils vont chercher le vent, en effet on remarque que le
vent vient dordinaire du coté ou ils vont; le mesme jour nous
apperceusmes que nous approchions des basses dArguin
parceque la mer devint fort noire ce qui provient de la couleur
du fond; cest un grand banc au sud du Cap blanc qui a bien
30 lieües de long dont il le faut donner de garde. La nuit
le tems estant obscur la mer sembloit estre toute en feu
a cause de lagitation des vagues, et lorsquon haloit, cest a dire
tiroit, quelque ligne hors de leau, les goutes qui en tomboient
paroissoient comme autant détincelles ce qui arrive de mesme
partout mais beaucoup plus sensiblement en ces endroits —
nous vismes aussij des traces jaunastres a lavent de nostre
vaisseau qui paroissoient comme des bancs de sable, et
plusieurs y ont été trompés, mais ce nestoit que du faije, ou
semence de poisson ce que nous reconnusmes en aijant prit dans
un seau. nous apperceumes environ a une lieue de nous un
balaineau que d'autres nomment souffleur parcequon lentend
souffler de fort loing, et il jette leau par les narines a plus
dune pique de haut, la nuit nous vismes a lentour de nostre
bord quantité de gros poissons de toutes les sortes qui quoij —
qu'enfoncés de deux ou trois braces sous leau ne laissoient
pas de se faire voire fort a clair et paroissoient dans —
lobscurité comme une lumiere bleüastre.
Le 7e nous atterrasmes en un endroit de la coste d'Affrique
quon nomme les sept montagnettes distant de la riviere

du senegal denviron 4 9 lieuës, puis continuant nostre route
sans perdre la terre de veüe nous moüillasmes le soir a dix
brasses fond de sable noir n'estant eloignés de la terre que d'une
bonne lieuë, toutte cette coste est fort platte et n'a aucuns
amers ni marques a quoy on puisse la reconnoitre, elle est fort
aride et toutte bordée de brisans qui paroissent la nuit
comme du feu et se font entendre a plus de quatre lieuës
en mer. nos matelots prirent a la ligne une grande quantité
de poissons dont cette plage est fort abondante et l'on
en voyoit de loing plusieurs bancs qui tenoient bien une
lieuë de long et paroissoient comme des rivieres de feu.
Le lendemain au point du jour nous remismes a la voile et
costoyasmes toujours la terre jusqu'au soir que nous moüillasmes
encore de peur de dépasser le senegal pendant la nuit
ce qui est arrivé a plusieurs navires, a cause des grands
courants qui portent au sud et qui vous font faire plus de
chemin que vous ne pensez.
Le 9.e ayant appareillé nous nous apperceumes que la
terre commençoit a verdir, et nous commanceames a voir
des arbres et des doubles terres, c'est la veritable marque
qui vous fait connoitre que vous n'este pas loing de la
riviere du senegal, comme aussy lorsque vous voyez
que la mer qui jusque la paroissoit noir change de
couleur et devient jaunastre ce qu'ayant reconnu nous
fismes sonder et trouvasmes que le fond estoit de vase et
en mesme tems nous eusmes connoissance du petit palmiste
qui n'est qu'a deux lieuës de l'habitation, il a deux a deux
pieds touffus a les costés et est dans un lieu fort plat et rempli
de verdure.

après le soir nous la decouvrismes, et lorsque nous fusmes par
son travers nous la saluasmes de trois coups de canon, et
elle nous repondit d'un, nous allasmes ensuitte moüiller
devant la barre, ou l'embouchure de la riviere du senegal
qui en estoit pour lors eloignée de trois lieuës; car elle change
tous les ans comme nous dirons cy apres. nostre equipage
passa toutte la nuit a pêcher plusieurs sortes de poissons
excellents et inconnus en europe, comme lardes, pargues,
racaots, machorans, et des corbins qui semblent crier quand
on les tire de l'eau.
La riviere du senegal est marquée dans les cartes geographiques
comme une branche du niger qui sortant du milieu de ~~la~~
l'affrique apres un cours d'environ 800 lieuës vient se decharger
dans la mer atlantique, ou du cap verd par six embouchures
dont celle cy est la plus septentrionalle, les autres sont gambie,
casamana, S.t dominque, curbaly, et riogrande, que les
geographes font joindre toutes environ a cent lieuës de leur
embouchure, quelques uns mesme croyent que ces fleuves
ont la mesme source que le nil, il est vray qu'ils ont
beaucoup de ressemblance avec luy, tant a cause de leurs
debordemens reglés qui forment plusieurs grands lacs
et innondations que les gens du pays nomment colangas
que par les poissons et enfibies qu'ils nourissent et
particulierement les crocodilles qui y sont en grand
nombre, et aussy dangereux que ceux d'egipte: mais je
feray voir cy apres dans la relation du voyage que j'ay
fait dans la riviere du senegal au plus haut ou on puisse

monter et dans les autres cy dessus nommées qu'elles
n'ont aucune Communication navigable les unes avec les
autres, il est vray qu'elles peuvent avoir la mesme origine
qui est la pluye ce qui se voit evidemment puisque dans
les mois qu'il ne pleut point le Canal de ces rivieres
demeure presque a sec aux endroits ou la maree ne
monte pas, et l'on ne voit que sources dans leur Cours de
sources d'eau vive qui s'y rendent. Celle du Senegal qui
est a 14 degrez 29' de lat. nord pourroit passer pour
une des plus belles et Commodes rivieres du monde, si
son entrée n'estoit traversée d'une barre tres dangereuse
ou les navires ne peuvent passer, mais seulement des
barques qui ne tirent que cinq a six pieds d'eau, elle se
forme des vases et des sables que la rapidité de l'eau
entraine dans la mer au tems du débordement de cette
riviere qui Commence vers la fin de juin, et ~~finit~~ dure
jusqu'au mois de novembre, il est si grand que l'eau douce
va plus d'une lieüe en mer sans se mesler avec l'eau salée,
ces vases et sables estant repoussées par la mer agitée
des vents de sud et sud oüest qui regnent avec violence
en ces quartiers pendant la saison des pluyes forment un
banc qu'on nomme barre sur lequel la mer brise presque
par tout sans cela les navires de quatre a cinq cent
tonneaux viendroient moüiller devant l'habitation
ce qui epargneroit la depense de deux barques et de leur
equipage et faciliteroit la charge des vaisseaux; d'autre
part aussy cette barre met l'habitation a couvert

des insultes du dehors, car outre qu'elle change tous
les ans de place et qu'il n'y a que ceux qui demeurent
ordinairement sur les lieux qui en connoissent la passe, ces
que ceux qui viennent de la mer ont peine a en trouver
l'embouchure la terre des environs estant fort platte et
n'ayant aucune marque qui la fasse connoitre; elle a
ordinairement deux passes dont la plus grande qui est
sud ouest nord est, a dix pieds de profondeur, et peut avoir
de largeur la longueur de trois Cables, les barques y
peuvent louier d'un beau tems, mais s'elles manquent a
virer elles courent risque de se perdre, leurs equipages
sont en partie composés de noirs libres du pays qu'on
nomment laptots, ils sçavent parfaittement bien nager
et servent de matelots pour une barre de fer parmis et
leur nourriture, sitost qu'une barque vient a toucher ils
se jettent dans l'eau jusqu'au col pour la remettre a flot et
courent grand risque de se noyer: d'un grand vent la mer
y est si haute aussy bien qu'du tems des brumes qu'on ne
la peut passer sans un danger evident, c'est pour cette raison
qu'une barque sera quelquefois trois jours moüillée au
pied de la barre en attendant un tems favorable, d'ailleurs
l'equipage ravit de ne rien faire s'y amuse souvent
sans autre necessité que pour pêcher seulement; pour
obvier a cela on ne leur donne que pour un ou deux jours
de vivres, afin que la disette les fasse diligenter, on leur
donne aussy a chaque voyage un flacon d'eau de vie
pour les encourager et pour diminuer la veüe du peril ou
ils vont se poser.

La petite passe est fort estroitte et peu profonde et il n'y
a que les Canots des negres qui puissent y passer, pendant
que nous estions en rade il en vint quatre a bord nous
apporter du vin de palme, ils n'ont que sept a huit pieds
de long et le fond en est tout d'une piece; mais leurs
Costés sont adjoutés et Cousus avec des Cordes faittes
d'ecorces Calfatés avec de la paille broyée et avec de
la terre grasse, ils sont Cinq negres dans chaque
Canot, l'un est assis a la poupe gouvernant d'une main
avec un petit aviron, ou pagaye, et vuidant l'eau de
l'autre avec la moitie d'une Calebace pendant que
les quatre autres nagent tout de bout avec de petites
pestes, quoiqu'ils soient extremement volages et
semblent a tout moment estre pressés a virer, si quelquefois
cela leur arrive ils ne s'en embarassent point, ils en
sont quittes pour le revirer, vuider l'eau, et remonter
dedans, c'est une chose qui fait peur de les voir passer
cette barre; car comme les vagues y sont extremement
haultes tantost vous les voyez, tantost vous les perdez
de veuë, et vous vous imaginez a tout moment que la
mer les va engloutir: au reste ils ne craignent point
de moüiller leurs habits car ils sont presque nuds,
n'ayant qu'une petite bande de pagne ou linge qui
passant entre leurs cuisses en attachée par devant
et par derriere a une Ceinture de Corde pour couvrir
leur nudité.

Le 10 de juin nous vismes a soleil levant sortir de la
riviere

riviere une grande chaloupe qui vint a bord, le patron
nous ayant dit que la barque de barre n'estoit pas en
estat de naviger et qu'on l'avoit echouée pour la
radouber, il fallut nous resoudre a passer dans lette
chaloupe qui n'estoit que de sapin, je m'embarquay
donc dedans avec les S.rs de Rosiers et Touret
aumosniers et trois Commis, estans sur la barre nous
receusmes un coup de mer qui emplit la chaloupe
et nous pensa couler bas, et comme on estoit embarassé
a chercher les moyens de vuider l'eau il vint une
autre lame qui faisant lever le devant de la chalo
upe fit sortir la plus grande partie de l'eau par
l'arriere et ayant vuidé le reste avec un chaudron
nous en fustes quittes pour estre bien moüillés
nos pauvres aumosniers a la veuë de ce danger pleur
oient comme des enfans, et le maitre de chaloupe avec
l'equipage n'estoient guerre plus asseurés; mais je les
encourageay en leur promettant une ancre d'eau de vie
pour mon passage; c'est un petit baril de 15 pots, car
c'est la Coutume que ceux qui n'ont jamais esté au
Senegal donnent de quoy boire a l'equipage de la
barque dans laquelle ils passent la barre. lorsque
nous fusmes dans la riviere nous trouvasmes la mer
extremement belle et unie, ce qui nous surprit a presume
si grande agitation; nous montasmes a l'habitation

située a trois lieuës de l'embouchûre de la rivierre dans une ysle qu'on appelle St Loüis avec vent et marée. Cette rivierre a environ un demij quart de lieuë de large et son Canal est profond de 12 a 14 pieds, elle Court d'abord au nord, et n'est separée de la mer pendant plus de dix lieuës que par une langue de sable mouvant que le vent fait voler comme de la poussiere et qui n'a pas plus de cent pas de large, on la nomme pointe de barbarie et elle vous reste a gauche en montant elle est d'abord fort platte sterille, et toutte Couverte de certains oiseaux appellés grands Gosiers, il semble de loing que ce soient des bataillons, ils ne vivent que de poissons et sont ainssij nommés parcequils ont une grande poche ou jabotet quils avallent plusieurs poissons tout entiers, il y a aussij sur cette pointe quantité de petits Crabes qu'on nomme lourlourous qui ne sont pas bons a manger, si vous en blessez un, tous les autres se jettent dessus et ne le quittent point quils ne l'aiyent devoré, ils ont comme deux mains avec quoij ils mangent et leurs machoires qui ont des dents sont a Costé l'une de l'autre et leurs yeux sont elevez au bout de deux Cornes comme deux fanaux, ou lenternes de sorte quils voiyent de tous Costés, ils ont outre leurs mains trois pieds de chaque Costé et ils font de petits trous dans le sable ou ils se retirent. un peu plus haut vous trouvez des dunes et quelques prairies en approchant de l'habitation, c'en

la ou l'on fait paistre nos bestiaux qui sont gardés par un ou deux laptots armés de fusils pour les eloigner les loups, les tigres, et quelquefois les lions qui viennent pour les devorer; on ne les met jamais a Couvert quelque tems qu'il fasse, on les attache seulement a des piquets pendant la nuit, tous en rond afin qu'ils puisse se deffendre de tous Costez avec leurs Cornes, et s'il y a des veaux et des moutons on les met au milieu: cette pointe de barbarie est du roiyaume d'houale aussij bien que l'isle de St Loüis ou est notre habitation, la terre qui est de l'autre Costé de la rivierre a droitte nommée terre de Guinée qui signifie diable, ou noir en langage du paiys paroit beaucoup plus agreable, elle est fort platte; mais Couverte d'arbres en plusieurs endroits: c'est la ou Commence le roiyaume de Caiyors qui ne s'estend le long de la rivierre que jusqu'a celle de bissecke eloignée de la barre de quatre lieuës seulement. vous trouvez d'abord a droitte en montant un marigot, ou petit bras de la rivierre qui vas a bieux grand village de Caiyors, ce marigot a aussij une barre a son entrée qui brise quelquefois beaucoup, il forme deux ysles dont l'un est appellé de bocot, ou estoit autrefois l'habitation dont vous voiyez encore les ruines a la pointe du nord; mais estant dans un lieu marescageux et malsain, et la mer aiyant rompu la pointe de barbarie tout vis a vis l'on apprehenda avec raison que l'habitation ne fut submergée, ce qui fut Cause qu'on la transporta

située a trois lieuës de l'embouchûre de la riviere dans une isle qu'on appelle St Loüis avec vent et marée. Cette riviere a environ un demij quart de lieuë de large et son Canal est profond de 12 a 14 pieds, elle court d'abord au nord, et n'est separée de la mer pendant plus de dix lieuës que par une langue de sable mouvant que le vent fait voler comme de la poussiere et qui n'a pas plus de cent pas de large, on la nomme pointe de barbarie et elle vous reste a gauche en montant elle est d'abord fort platte sterille, et toutte couverte de certains oiseaux appellés grands Gosiers, il semble de loing que ce soient des bataillons, ils ne vivent que de poissons et sont ainssij nommés parcequils ont une grande poche ou jabotet quils avallent plusieurs poissons tout entiers, il ij a aussij sur cette pointe quantité de petits Crabes qu'on nomme tourlourous qui ne sont pas bons a manger, si vous en blessez un, tous les autres se jettent dessus et ne le quittent point quils ne l'aiyent devoré, ils ont comme deux mains avec quoij ils mangent et leurs machoires qui ont des dents sont a coste lune de l'autre et leurs ijeux sont elevez au bout de deux cornes comme deux fanaux, ou lenternes de sorte quils voijent de tous costés, ils ont outre leurs mains trois pieds de chaque costé et ils font de petits trous dans le sable ou ils se retirent. un peu plus haut vous trouvez des dunes et quelques prairies en approchant de l'habitation, c'est

la ou l'on fait paistre nos bestiaux qui sont gardés par un ou deux laptots armés de fusils pour eneloigner les loups, les tigres, et quelquefois les lions qui viennent pour les devorer; on ne les met jamais a couvert quelque tems quil fasse, on les attache seulement a des piquets pendant la nuit, tous en rond afinquils puiste se deffendre de tous costez, avec leurs cornes, et s'il y a des veaux et des moutons on les met au milieu: cette pointe de barbarie est du roijaume d'houale aussij bien que l'isle de St Loüis ou est nostre habitation, la terre qui est de lautre costé de la riviere a droitte nommée terre de Guinée qui signifie diable, ou noir en langage du paijs paroit beaucoup plus agreable, elle est fort platte; mais couverte d'arbres en plusieurs endroits: c'est la ou commence le roijaume de Cajors qui ne s'estend le long de la riviere que jusqu'a celle de bijfeche eloignée de la barre de quatre lieuës seulement. vous trouvez d'abord a droitte en montant un marigot, ou petit bras de la riviere qui vas a bieur grand village de Cajors, le marigot a aussij une barre a son entrée qui brise quelquefois beaucoup, il forme deux gslets dont l'un est appellé de bocot, ou estoit autrefois l'habitation dont vous voijez encore les ruines a la pointe du nord; mais estant dans un lieu marecageux et malsain, et la mer aijant rompu la pointe de barbarie tout vis a vis l'on apprehenda avec raison que l'habitation ne fut submergée, ce qui fut cause qu'on la transporta

plus haut dans lisle St Loüis ou elle est presentement,
c'est dans ce marigot ou l'on va prendre du sel dans des
salines naturelles qui sont proche du village de bieurt
ces aussij a les endroits ou l'on va ramasser des ecailles d'huitre
propre a faire de la chaux, elles sont au bort de leau par
gros monceaux que les negres font apres en avoir tiré
les huistres, l'on en peche aussij des vivantes du
fond de leau qui sont tres belles et fort grasses; mais
elles ne sont pas assez salées. L'on paye pour cela
Coutume ou tribut annuel au roij de Cayor et a deux
seigneurs du paijs dont lun est maitre des ecailles
et lautre des salines; Lautre isle qui est derriere celle
de Bocos n'est point habitée. Apres lisle de Bocos
vous rencontrez un autre marigot qui se communique
avec celuij de bieurt, et allant ressortir proche de la
riviere de Bifeche forme une grande isle de cinq
a six lieuës de tours appellée isle de Jean barré,
ou Djamtee a cause de deux seigneurs qui ij ont leurs
villages, elle est assez fertile et bien boisée.
Devant ce Marigot il ij a un petit islet au milieu de
la riviere qu'on nomme l'islet aux Anglois parce
qu'autrefois ils ij avoient une habitation, ij descendis
pour en connoitre le terrain, je la trouvaij basse et
marecageuse, et ce n'est pas sans raison que les françois
ne l'ont pas habitée.
L'aijant passée nous apperceusmes l'isle de St Loüis qui
en est distante d'environ trois quarts de lieuë, l'habitation

qui en située environ au tiers de lisle parroit de la mer
aussij a clair que si elle estoit sur le bord, il en vraij quelle
n'en est separée que par un petit bras de la riviere et par
cette pointe de sable dont jaij parlé qui n'a en cet endroit
que deux cent pas de large. Lorsque nous ij fusmes arrivés
le St Chambonneau qui ij commandoit, et tous les commis
nous vinrent recevoir au port, je crûs voir des gens qui
venoient de jouer a la paulme estant tous en Calecons
et en chemises, ce que je trouvaij ridicule. Comme il estoit
midij on nous mena d'abord diner, en passant dans la
Cour je donnaij au St Chambonneau la lettre que
javois de la Compagnie apres lavoir luë il me fit
beaucoup de Civilitez, me donna le pas et me fit asseoir
a la ble dans la premiere place quelque resistance
que je fisse au contraire; apres le diner on me mena
visiter l'habitation je la trouvaij fort irreguliere, tous
les commandans ij aijant fait faire quelque ouvrage
mal assortij avec les autres, sans se mettre en peine de
la fermer; car elle estoit ouverte de trois costez et ne
pouvoit contenir que peu d'habitans, les autres estant
obligez de demeurer dehors dans des cases de roseaux
si les negres avoient esté mechans, ils auroient pû
facillement égorger les blancs estant ainsij dispersés
et ne faisant aucune garde, il ij a neantmoins quatre tourelles
assez bien bâties et qui font paroitre l'habitation de fort
loing; sur lune l'on arbore le pavillon, et les autres sont
couvertes en pointe avec des tuiles, il ij a aussij une chapelle

et quelques magazins le tout de briques et assez mal batij
la Charpente en estoit si vieille et si pourrie que je me suis
cent fois estonné comment les furieux Coups de vent quil
fait en ce paijs ne l'ont pas emportée. Je temoignaij au Sr
Chambonneau mon estonnement surcequon ne faisoit point
de garde, et luij Conseillaij de faire fermer son habitation
et dij faire rassembler tout son monde, il me dit que c'estoit
son dessein, jallaij ensuitte dans les Cases des habitans
ou je remarquaij que chacun avoit une femme, je m'en
informaij plus particulierement et l'on me dit quil estoit
vraij que chacun avoit la sienne pour luij faire son
manger, l'on me mena aussij dans une Case publique
ou je trouvaij plusieures femmes de mauvaise vie et
comme javois ordre de la Compagnie dempêcher ces abus
jen dis mon sentiment au Sr Chambonneau et luij fis savoir
mon intention, il me temoigna quil estoit dans la resolution
de les chasser toutes, en effet le lendemain nous commançasmes
par la, nous les fismes toutes passer de lautre bord au
grand deplaisir des habitans qui se plaignoient quils
nauroient plus personne pour faire leur ordinaire, je
Conseillaij au Sr Chambonneau de faire une Cuisine pour
tous afin de leur oster sujet de se plaindre et tout secretement
de tenir des femmes dans leurs Cases cequil fit des le meme jour.
nous allasmes ensuitte promener dans l'Isle, elle n'a
pas plus d'une lieue de tour et est fort longue et estroitte
le bout qui regarde la barre est desert et remplij de dunes qui
font paroitre l'habitation comme dans un fond, je m'estonnaij
decequon ne l'avoit pas batie a ce bout la ou je l'aurois trouvée

dune situation plus avantageuse; car elle auroit esté plus
elevée et auroit plus facillement deffendu le Canal de la riviere;
mais on m'assura quil n'y avoit pas longtems que cet endroit
estoit fort plat et même noijé pendant les grandes eaux
que ces dunes quon y voijoit y avoient esté apportées par les
vents du nord ce que je n'eus pas de peine a croire, le sable
estant comme jaij dit fort delié et dans une perpetuelle agitation.
l'autre bout de l'isle est remplij de bois dou il s'eleve un
bouquet qui paroist de loing comme une haute futaije
que parenvierst dont le pied est toujours inondé, le reste de
l'isle est fort aride et sablonneux et ne peut nourir que
quelques moutons, chevres et Cochons. elle n'a aucune
source d'eau douce et l'on est obligé de faire dans le sable
des puits dont l'eau est passablement bonne quoij qu'un
peu jaunâtre; mais pour la rendre meilleure et la purifier
on la fait passer au travers d'une certaine pierre poreuse
quon apporte des Canaries, et pour la rafraischir on la met
a l'abrij du soleil dans un lieu exposé au vent de nord, a
mesure que la riviere enflée par les pluijes devient douce
devant l'habitation, cequi arrive a la fin de quillet, l'eau
des puits devient salée et l'on est obligé d'en creuser
d'autres lors qu'on ne peut plus boire de celle de la riviere.
Etant de retour a l'habitation jentraij dans le magazin
ou l'on faisoit la traitte jij trouvaij plusieures femmes
de bieurs, et des autres villages circonvoisins, qui avoient
apporté des Cuirs, du mil, et des pagnes, ou etoffes de Cotton
car ce sont elles qui font presque tout le Commerce

du Senegal, elles ont plusieures Captives quelles envoyent bien loing dans les terres pour acheter des Cuirs quelles apportent de plus de 14 lieuës sur leurs testes, ou sur des ~~ane~~ asnes, elles les achetent a vil prix, et en ayant amassé un nombre Considerable, elles les apportent a l'habitation dans des Canots semblables a ceux dont jay parlé, il y en a plusieures qui sous ombre de venir vendre leurs marchandises débauchent nos blancs pour attraper quelque chose; car elles ne font point lamour sans interest. Les hommes font aussy quelquefois Commerce particulierement lorsquils ont quelques Captifs a vendre; mais la pluspart s'occupent a la pêche et a ensemencer leurs terres lorsqu'il Commence a pleuvoir, cequils appellent faire leurs Lougans. ils font tous les ans une pêche Considerable, lorsque la riviere se deborde en bouchant lentrée des marigots, C'est un endroit ou la riviere entre lorsquil se deborde avec des ~~Claques~~ Claies boulenues de pieux et lorsque l'eau se retire, les poissons y demeurent pris, plusieurs villages y ont part, et lorsqu'ils les ont separé entre eux, ils les font secher et boucaner pour les garder pendant le reste de lannée.

Au reste il ne vient point de bled en ce pays; mais seulement du mil de plusieures sortes, dont on fait du Couscou, qui est une pâte Cuitte, reduitte en petits grains, ou dragées semblables a celles qu'on appelle non pareilles, estant seche il se garde longtems, et lorsqu'on le veut manger on le trempe avec un peu de boüillon qui le fait renfler

et l'on s'en sert au lieu de pain, cequi n'est pas desagreable au gousst, il font aussy du Senglet, qui est proprement un gruau de mil, qu'on fait aussy Cuire avec du boüillon. Le pays produit du vin de palme qui estant nouveau est excellent; mais au bout de deux jours il devient aigre, la vigne d'Europe y vient bien aussy, et autrefois il y en avoit une dans le jardin du Senegal qui portoit toutte l'année de la fleur, du verjus, et du raisin en mesme tems. Les boeufs, les moutons, les Chevaux, les Cochons et les poules y sont en abondance, aussy bien que plusieures sortes d'animaux et d'oiseaux sauvages tres bons a manger dont je parleray dans la suitte.

Le Commerce de cette riviere consiste en or, gomme d'Arabie, ivoire, Cuirs et Captifs, qu'on echange contre des verroteries, fer en barre, voiles, Corail, ambre jaune et quelque argent, lorsqu'on traitte avec ces gens la il faut estre extremement patient, et ecouter paisiblement leurs discours qu'on nomme palabres, qui ne tendent qu'a avoir bon marché et vendre bien cher; mais il faut toujours estre sur les gardes de peur qu'ils ne vous volent quelque chose, cequ'ils font fort subtilement ramassant en vostre presence et sans se baisser un morceau de fer, ou quelqu'autre marchandise avec leurs pieds sans que vous vous en apperceviez, puis le prenant par derriere avec leurs mains ils le Cachent sous leur habit cequ'ay veu moy mesme. on paye un tribut annuel qu'on appelle Coutume aux rois du pays, moyennant quoy on peut librement trafiquer dans l'estendue de leurs Royaumes, il est vray que

quelquefois ils vous deffendent la traitte pour tacher de tirer
quelque present; mais avec un peu de prudence on evite cela.
Les negres de ce paijs sont appellez jalofes, ils ont de l'esprit, et
sont grands et bienfaits et bien proportionnez, et se donnent le bon
air quand ils marchent, ils sont ordinairement habillez —
comme je le diraij Cij apres, et portent pour armes un sabre
avec une sagaije, ils sont tous mahomotans et leur langue tient
un peu de l'Arabe. on y voit des filles belles et bienfaittes;
mais les femmes ont des tettasses qui leur pendent jusque a la
Ceinture, ce qui vient de ce qu'elles n'ont rien qui les soutienne, et
qu'elles nourissent leurs enfans qu'elles portent toujours en croupe
lors même qu'elles travaillent, ce sont elles qui font a manger
a leurs marijs, ce qui les occupe presque toutte la journée;
quand elles sont filles elles ne font pas grande difficulté de se
prostituer pour de la marchandise, mais sitost qu'elles ont pris
un marij elles se font scrupule de luij estre infidelles, ce qui
n'est pas sans exception. si quelque fille devient grosse, et qu'elle
accuse quelqu'un de l'avoir engrossée, quand même cela seroit
contre toutte apparence, le roj sur le premier avis qu'il en
a va piller la Case de cet homme sans autre forme de procé.
si quelque jeune homme veut se marier il commance par faire
l'amour en forme a quelque fille, puis il la demande en mariage
a ses parens qui la luij vendent comme pucelle pour un prix
dont ils conviennent, et le lendemain des nopces le marij fait
promener par le village au bout d'une sagaije une pagne
blanche un peu ensanglantée comme une marque de la

virginité de la femme, ce qui est accompagné de quirots
qui chantent les louanges des mariez, ensuitte de quoj les
parents vont se regaler ensemble. ils ont plusieurs loix et
Coutumes fort bizarres dont je parleraij selon l'occasion.
Quelques jours apres le S.r Chambonneau me proposa d'aller
faire le voijage de Galam, c'est un paijs au haut de la
riviere a prés de 300 lieuës de l'habitation qu'il vouloit
découvrir, et ou les blancs n'avoient jamais esté. je pris d'abord
resolution d'entreprendre ce voijage; mais la veille de mon
départ, comme l'air de ce paijs est contraire aux nouveaux
venus joint aux fatigues de la mer que nous avions eu, la
fievre me prit avec une langueur si grande que je ne
pouvois me soutenir, je luij dis donc que je n'estois pas en
estat de faire ce voijage qui estoit long et peinible dans un
tems de pluije, qu'il falloit auparavant que je m'accoutumasse
a l'air du paijs. comme il vit cela il me proposa de demeurer
a l'habitation en son absence et qu'il iroit faire cette découverte
ce que j'accepteij; mais comme il voulut me laisser toutes les
marchandises, je luij dis que je ne pouvois m'en charger
sans en faire inventaire. et que comme le tems pressoit il
pouvoit me laisser un coffre ou deux remplis des choses les
plus necessaires a la traitte dont je me chargerois, il accepta
cet offre et m'ajant livré ce que je luij demandois il enferma
le reste sous la clef. je ne sçaij quel estoit son dessein;
mais il fit une chose qui tendoit a me rendre suspect a la

Compagnie; car il me laissa un livre dans lequel il
escrivoit de la main les factures des marchandises qu'il
livroit aux Commis, et ou il avoit escrit celles qu'il emportoit
pour son voyage, lesquelles je n'avois pas veuës. la suitte
fit Connoitre qu'il en avoit emporté plusieurs autres de
Consequence qui n'estoient pas mises sur son livre voulant
faire croire a son retour qu'elles luy avoient esté derobées
ne les trouvant point dans les Coffres dont il avoit emporté
les Clefs, et pour linsinuer plus facilement il manda
a la Compagnie comme je l'ay sceu depuis qu'il m'avoit
laissé tous les effets sans en faire inventaire ce qui n'estoit
pas veritable. avant son d'espart je reconciliay avec luy le
Sr de la marche son lieutenant avec qui il avoit eu quelque
differend avant mon arrivée, je l'obligeay a luy faire
publiquement excuse de tous les sujets qu'il avoit de se
plaindre de luy. apres quoy on l'envoya dans une barque
faire la traitte dans le payis des foules, dont je parleray
cy apres. Javoüe que je me trompay au jugement que je fis
de cet homme que je croyois propre pour ce payis et je me
repentis depuis de ne l'avoir pas laisse retourner en france
puisque par son imprudence il fut Cause de plusieurs grands
malheurs qui arriverent depuis.

Le 23e Juin le Sr Chambonneau partit pour son voyage de
Galam dans une grande barque dont l'equipage estoit
composé de six blancs et de dix laptots. Ce sont comme
jay dit des negres libres qui pour une barre de fer par

mois s'engagent a nostre service pour faire dans les barques
la fonction de matelots, sans ces gens là il seroit impossible de
monter au haut de la riviere; car ce sont eux qui quand le
vent est Contraire halent la barque a la Cordelle et se
mettent quelquefois dans l'eau jusqu'au Col, lorsque le bord
de la riviere n'est pas pratiquable, on leur donne un interprete
qu'on nomme maitre langue et qui est un negre Comme eux
pour les Commander parceque la plus part n'entendent pas
le francois, ce sont eux qui font tous les ouvrages penibles
et ils servent jusqu'aux matelots Comme s'ils estoient
leurs valets. il emporta avec luy une belle Cargaison de
marchandises avec laquelle il esperoit faire une traitte
Considerable. mais son voyage ne reussit pas Comme je le
diray dans la suitte.

Les Maitres ou seigneurs des villages Circonvoisins sachant
qu'il alloit faire un grand voyage vinrent prendre
Congé de luy. il leur fit a tous selon la Coutume un
present, de quelques verroteries, ou grains de verre de
plusieurs Couleurs qui servent d'ornement aux femmes,
papier dont ils font des gris gris, ou Caracteres, qu'ils croyent
estre un preservatif Contre toutes sortes d'accidents,
des Clous de Gerofle que les femmes se pendent au Col
pour sentir bon, et de l'eau de vie dont ils sont fort friands.
il donna aussy quelque chose a toutes les marchandes
qui se trouverent pour lors a l'habitation, et apres

leur avoir recommandé d'estre toujours en bonne
intelligence avec moy pendant son absence, il partit d'un
vent doux qui luy estoit tres favorable, sitost qu'il fut a
la voile je le fis saluer de trois coups de canon, a quoy
il repondit de pareil nombre de coups de pierier.
Apres son départ je donnay tous mes soins a regler
l'habitation, je ne me contentay pas d'en bannir toutes
les femmes du dehors; mais pour empescher que nos
blancs n'eussent aussy commerce avec les nouvelles
chrestiennes, ny pareillement avec plusieures marchandes
qu'on en oblige de laisser coucher dans l'isle parcequelles
viennent de loin, je fis fermer la cour de l'habitation
avec des palissades, et comme il ny avoit pas assez de
chambres pour coucher les habitans jy fis apporter
leurs cases faites de roseaux, et leur deffendis sur peine
~~d'un~~ d'une amande d'aller a celles des negresses, jy fis
faire aussy exactement la garde pendant le jour et la
nuit tant pour nostre sureté que pour empescher
que personne ne couchat dehors; je fis faire une cuisine
pour tous les habitans, et les separay par plats afin
quils n'eussent point besoin du secours des femmes, et afin
quils ne prissent pas pretexte de donner leur linge a
blanchir pour aller aux cases des negresses, ny pour
les faire venir dans les leurs, je fis faire la lessive
qui ne s'estoit point faite jusqu'alors chacun faisant
blanchir son linge separement par les femmes quiles servoient.

L'on avoit coutume de donner a chaque habitant par mois
deux pots d'eau de vie, quatre jours apres il ne leur en restoit
pas une goutte, et ils estoient le reste du mois de boire
de leau ce qui les rendoit taches au travail, dequoy ayant
esté averty et m'estant apperceu moy même qu'ils
s'enivroient les jours qu'on leur livroit leur eau de vie
dont il s'ensuivoit plusieurs desordres; je commanday au
dépensier qu'on la leur distribuat tous les jours, afin de
leur oster lieu de boire par avance. nos aumosniers
pour les obliger a se rendre reguliérement aux prieres
soir et matin avoient soin par mon ordre de lire la liste
des habitans avant de la commancer, et ceux qui y
manquoient estoient privés de leur dejeuner, ou de
leur souper. l'on faisoit la mesme chose lorsqu'il falloit
les assembler pour faire quelque travail, et ceux qui ne
s'y trouvoient pas payoient la amande qui estoit lurle
champ distribuée aux presents. Vous ne sauriez croire
la peine que j'eus pour les reduire a leur devoir, ils
disoient qu'on les vouloit faire vivre comme des religieux,
que la cloture que j'avois fais faire leur bouchoit l'air,
d'autres disoient que leur manger n'estoit pas proprement
preparé; mais ce qui me parut plus extraordinaire c'est
qu'ils estoient si accoutumés a loisiveté que leur ayant
fait faire de l'etoupe ils s'en plaignoient, disant
que ce n'estoit pas la coutume, et qu'on leur faisoit faire

des travaux extraordinaires, tout cela m'ayant ete
rapporté, je les fis tous assembler dans l'Eglise, je leur
declaray mes intentions, que je pretendois qu'estant aux
gages de la Compagnie ils fissent tout ce qui leur seroit
commandé, labourer et porter mesme la terre s'il en
estoit besoin, que quand ils estoient dans un navire il
falloit bien qu'ils missent la main a tout, qu'ils y seroient
bien plus renfermés et resserrez qu'ils n'estoient dans
l'habitation, que d'ailleurs ils n'y trouvoient pas les
commodités, n'y la nourriture que je leur faisois
donner, pour conclusion je leur mis le marché a
la main de faire le service, ou de s'en retourner en
france. La plus part consentirent a faire tout ce qu'il me
plairoit, quelques uns des plus anciens me prierent
de leur donner congé pour retourner en france par le
premier vaisseau qui partiroit, ce que je leur accorday
sur l'heure, quelques jours apres, ils me vinrent trouver
pour faire un nouvel engagement, tant ils estoient accous
umés a la maniere de ce pays. Comme il n'y avoit point
de commis establis pour faire la traitte a l'habitation,
d'autant que le S.r Chanbonneau la faisoit luy mesme, ce qui
le detournoit beaucoup du devoir qu'un commandant est
obligé de faire, j'y establis le S.r de Ronsy qui avoit deja
eu cet employ sous le S.r de l'aunay a qui le S.r Chambonneau
avoit succedé, et luy ant chargé de toutes les marchandises
qui m'avoient ete laissées, je luy ordonnay de contenter
les marchandes

les marchandes en leur donnant la juste valeur de
leurs marchandises, et surtout de les expedier prompt
ement afin qu'elles ne demeurassent pas longtemps a
l'habitation: je mis aussy a la depense le S.r Gimbert
qui avoit soin de distribuer les vivres tant aux blancs
qu'aux negres, a qui je reglay une ration convenable
au pays. Il y avoit pour lors a l'habitation environ
60 blancs dont la plus part ne sçavoient point de
metier, desorte que pour les occuper j'estois obligé
de leur faire battre souvent les cuirs que le S.r Cham
bonneau avoit laissé a l'habitation, je faisois faire a
d'autres de la brique, aux autres de la chaux.
Le 28.e du mois de juin, le petit Brac qui est un grand
seigneur parent du roy d'Hoüal ayant appris que je
commandois a l'habitation vint me rendre visitte
accompagné de dix ou douze domestiques, il envoya
d'abord un de ses gens dans un canot pour donner
avis de sa venuë, et prier qu'on luy envoya une
chaloupe a l'autre bord, ou il faisoit cependant
pavillon avec une pagne blanche, au bout d'une
sagaye ou demy pique pour faire connoitre l'endroit
ou il estoit, je luy envoyay aussitost une chaloupe
conduitte par un blanc et des laptots, dans laquelle
il s'embarqua luy et ses gens, estant arrivé a

l'habitation il se tint devant la porte assis sur son Cul
comme un singe aiyant tous les gens a lentour de
luiy armés de sabres, Couteaux, sagaiyes et targues
pendant que l'interprete ou maitre langue vint
sçavoir si j'avois la Commodité de le recevoir: ensuitte
il l'introduisit avec quatre de ses gens seulement
dont deux estoient des principaux de sa suitte, et les —
deux autres Guiriots ou musiciens qui ne quittent
jamais leur maitre, en entrant dans la sale ou —
j'estois il osta son bonnet et s'estant approché de
moiy il mit sa main dans la mienne puis la porta
a son front, et fit la même chose trois ou quatre fois.
j'estois Cependant selon la Coutume des Commandans
assis dans un fauteuil le Chapeau sur la teste sans
l'oster niy me lever; je ne fis point d'autre Ceremonie
que de mettre plusieures fois ma main dans la sienne
et de la rapporter a mon estomac, il s'assit sur une
forme vis a vis de moiy ou plustost s'iy accroupit; car ils
ne peuvent rester les jambes en bas Comme nous. Ces
deux principaux officiers s'assirent a ses Costés en la
mesme posture et les Guiriots a terre tout proche de luiy
C'estoit un grand viellard d'environ soixante ans qui —
avoit la barbe et les cheveux gris, le visage fort maigre
et fort ridé, il avoit un habit semblable au surpliy de
nos prestres avec de grandes manches larges qui estoient

d'une pagne, ou etoffe de Cotton bleu raiyé de blanc, il ne
luiy venoit qu'au dessus des genoux, et il avoit dessous une
Culotte tellement ample qu'elle Contenoit bien six
autres d'etoffe, elle estoit plissée de maniere que tous
les plis se trouvoient derriere qui luiy servoient comme
d'un Coussin pour s'asseoir, par dessus cet habit il
avoit une Bandouillière de drap d'ecarlate large d'un
demiy pied qui luiy servoit de baudrier ou pendoit un
sabre dont la poignée et le fourreau estoient garnis
d'argent qui estoit de louvrage des negres, assez prop
rement travaillé; tout son habit estoit parsemé de
gris gris, ou Caracteres qui sont des passages de
l'alcoran enveloppez fort proprement dans du drap
d'ecarlatte, du Cuir rouge, ou des peaux de bestes
sauvages, les uns Carrez, les autres ronds ou longs
et taillez a facettes comme de gros diamans; leur
habit n'est pas serré par le Col comme un surpliy
mais il est fendu Comme une Chemise de femme
par derriere et par devant: et autour du Col il iy a
Cinq ou six veloutés de laine ecarlate de figure
ronde appliquez sur l'etoffe; ils n'ont point de
poches a leur Culottes; mais ils en ont une a leur
habit sur leur poitrine du Costé gauche, il avoit
sur la teste un bonet de mesme etoffe que l'habit

fort estroit d'entrée et large et rond par le haut
et qui luij retomboit sur l'oreille avec un gris gris
en forme d'Egrette fait avec la teste d'un paon
d'affrique, et plusieures autres en forme de diamans,
il avoit les jambes nuës, et aux pieds des sandales –
semblables a celles des anciens, et ses gens estoient hab
illez comme luij. il fus quelque tems sans rien dire
puis se servant d'un interprete il commança son
palabre ou discour, me disant qu'ayant sceu que
je commandois a l'habitation il estoit venu pour
me voir et me connoitre qu'il m'avoit amené un
Captif dont il me faisoit present, et qu'il souhaitoit
faire amitie avec moij, chacun de ses gens me fit aussij
son Compliments, même jusqu'aux quiriots, apres que
je leur eu respondu, je leur fis venir de l'eau de vie,
il ij en a qui n'en boivent point, nij de vin non plus,
parceque leur loij leur deffend, pour luij il n'en fit
point de difficulté, non plus que la plus part des
Roijs et grands seigneurs du paijs, il ij eut un de ses –
gens qui prit la tasse et ayant versé de l'eau de vie
dedans il en fit l'essaij puis la presenta a son maitre
qui en but un peu a ma santé et donna le reste a celuij
qui luij avoit presenté la tasse comme par honneur
un moment apres il recommança donnant toujours

son reste a quelqu'un de ses gens qui burent aussij a ma
santé. je me fis aussij apporter du vin pour leur faire
raison, ensuitte ils prirent tous leurs Cassots, ou pipes –
longues d'une aulne et se mirent a fumer, ils portent
toujours a leur Costé un petit sac, ou giplière dans
lequel est leur tabac, un fusil et de la mèche, Cependant
les quiriots faisoient merveille a chanter mes louanges
et celles de leur maitre, et accompagnoient leur voix
d'un petit lut a trois cordes de crin de cheval, qui n'est
pas desagreable a entendre, leur chansons sont martiales
disant en vous nommant que vous estes d'une grande
race ce qu'ils appellent en françois Corrompu, grand
gens, que vous surmontez tous vos ennemis, que vous –
estes liberal et autre chose de cette nature, enfin
ils concluent a ce que vous leur donniez quelque chose.
Quand la musique fut finie, et qu'on eut bu plusieurs
fois a la ronde, je luij demandaij s'il coucheroit a
l'habitation, il me dit que ouij parce qu'il estoit deja
tart, et me pria de luij faire donner de quoij souper –
pour luij et pour ses gens n'oubliant pas surtout l'eau
de vie, je leur fis donner du couscou avec de la viande
cruë qu'un de ses valets alla faire cuire dans la case
d'un negre chrestien, ou ils devoient aller coucher, il
nij a rien de si libre que leurs manieres de faire; car apres

le premier Compliment ils vont et viennent comme s'ils
estoient chez eux sans même vous saluer; il me temoigna
qu'il vouloit aller se reposer, j'envoyay querir le principal
des negres Chretiens à qui je le recommanday et le fis —
conduire dans sa Case par mon maitre langue. quelque
tems apres il m'envoya dire qu'il y avoit au marché du
vin de palme qu'il me priois de luy en faire traitter un
pot pour les gens ce que je fis. les gens et nos negresses
danserent au son du lambour, et chanterent une bonne
partie de la nuit pour le divertir.
Le Lendemain sur les huit, ou neuf heures il m'envoya
donner le bonjour, et quelque tems apres il me vint
trouver, et me temoigna qu'il vouloit s'en aller et qu'il
venoit me dire a dieu, cela signifie qu'il leur faut payer
ce qu'ils ont apporté, je le menay au magazin, ou je luy
fis donner le prix de son Captif; ensuite il me demanda
son a dieu qu'ils appellent tago, c'est a dire le present de
Adieu, les gens firent la mesme chose, et je leur fis donner
quelques bagatelles, sur tout aux quiriots qui autrement
m'auroient donné autant de maledictions qu'ils m'avoient
donné de Louanges: je luy demanday s'il ne vouloit pas diner
avant de partir, il me fit reponse que si je luy voulois faire
donner de quoy qu'il l'emporteroit avec luy et le feroit cuire
au premier village ce que je luy accorday. je le fis remener
a l'autre bord dans une de mes chaloupes avec tout son
monde, et pendant qu'ils traversoient la riviere les quiriots

ne cesserent point de chanter, et estant allé sur le bord de
l'eau je m'apperceus que le Canot qui l'avoit amené avoit
aussy un gris gris pour l'empescher de virer ou de couler bas.
Ce prince qui est de la race des Rois d'hoüal releve —
aussy du Roy de Cajor a cause d'une seigneurie, ou
principauté qu'il tient de luy qu'on appelle Gangeul.
et qui n'est pas loing de bieurs, il fait neantmoins sa
residence dans le pays d'hoüal proche de maca qu'est
une escalle, ou port dans la riviere a huit lieues de
nostre habitation. qui a un privilege tout a fais bizarre
c'est que tout ce qu'il rencontre lorsqu'il va par le pays
soit homme ou animal qu'il peut faire prendre par
les gens luy appartient et il les peut vendre, si ceux
a qui ils appartiennent ne les rachetent, c'est pourquoy
sitost qu'on l'apperçoit, on s'avertit l'un l'autre de se
retirer de devant luy avec tous les bestiaux, si le Roy —
d'hoüal venoit a mourir, c'est luy qui luy succederoit, car
ce n'est pas le fils du roy qui herite de la Couronne
immediatement apres son pere, c'est ou un oncle, ou
un frere, ou quelqu'autre parent, pourveu qu'il soit
fils d'une femme de la maison royale, et ils choisissent
ordinairement le plus ancien et le plus honneste homme
de tous les heritiers, sitost qu'un roy est monté sur le throne
il prend une femme de la race royale qui par consequent
est sa parente, afin que tous les enfans qui en naitront

puisse quelque jour esperer destre Roys. Cela fait voir
qu'ils ne sont pas persuadez de la Chastete de leurs femmes
puisqu'ils croyent que les enfans de la reine n'ont pas
toujours le roy pour pere; mais ils sont asseurez que batards
ou legitimes ils sont de la famille royale puisque la
mere en est. tous les autres enfans du roy dont la mere n'est
pas de cette race ne peuvent jamais pretendre a la
Couronne.

Le 27 juin il me prit envie d'aller voir l'Isle de gean
bare et. dijemsee qui est de l'autre Costé de la riviere
a l'est de l'habitation, je menay avec moy le Sr. de rousy
ancien Commis pour me guider dans mon voyage et
m'instruire des Coutumes et manieres de faire du pays.
le Sr. de L'estrille Capitaine de la renommée voulut
estre de la partie avec l'abbé de Rosier un des aumosniers.
Je permis aussy a plusieurs Commis et habitans nouvellement
venus de m'accompagner, et ayant pris pour interpretes
deux negres chretiens qui avoient esté eleves en france
et fais porter quelques provisions pour nostre journée
et quelque peu de marchandises nous nous embarquames
dans deux chaloupes, et partismes a soleil levant, nous
n'avions que la riviere a traverser qui a cet endroit a
environ demy quart de lieuë de large. cette Isle ou
nous allions paroit de l'habitation comme un haute
futaye ce qui luy donne une tres belle veuë, estant
arrivez de l'autre bord, nous trouvasmes une petite plaine

d'environ deux cens pas de large au bout de laquelle
estoit le bois, nous y chassames pendant quelque tems
tout le long de la riviere et tuasmes des pintades, des
perdrix et quelques Lapins. Les premieres sont grosses
comme des poules ont du rouge aux costez de la teste
sont grises par le Corps et marquetées de blanc ce qui les
a fait nommer pintades du mot portuguais pintada qui
signifie peintes, ou bigarrées, elles s'apprivoisent facilement
et l'on en porte en france pour faire des presens, les
perdrix et les lapins sont a peu prés comme les nostres
avec cette difference que les lapins ne terrent point.
Je ne vis en cet endroit aucun arbre extraordinaire que
des épines hautes comme des pommiers dont le bois est
rouge et dur. et ils en font des pilons. Comme le soleil
se levoit et qu'il commançoit a faire chaud nous
gagnasmes la futaye pour dejeuner a l'ombre; mais
je fus bien surpris de voir que ces grands arbres
qui font un si bel aspect, et s'il y a quelque endroit
ce on n'oseroit s'y arrester si on ne veut estre mangé
des maringoüins et des mousquites dont la piqueure
eleve la peau, et rend le visage contrefait. Ces
insectes cherchent les lieux humides c'est pourquoy
dans le tems sec ils gagnent les bois particulierement
les pareturiers; mais pendant le tems des pluyes ou
l'arriere saison ils se rependent partout, même dans

les Cases, et vous piquent avec outrance, sur tout pendant la nuit, et lorsqu'il fait Calme ils se fourrent aussy dans les barques et vont jusque dans les navires qui sont en rade en si grande quantité qu'ils font déserter l'equipage des entreponts et lieux obscurs et les contraignent de Coucher a l'air; c'est la une des plus grandes incommodités du pays, et qui est une des principales Causes des maladies; Car il est impossible de clore l'oeil pendant la nuit si vous n'estes Couché sous un pavillon sous lequel vous estes etouffé a cause de la grande Chaleur qu'il fait en cette saison des pluyes, et quelque precaution que vous preniez il y en a toujours quelques uns qui s'y glissent pour vous tourmenter, lorsque vous este habillé, ils vous piquent au visage, aux mains et même aux jambes au travers des bas, et Causent une demangeaison insupportable, et si vous vous gratté vous Courez risque d'avoir des ulceres aux jambes qui sont incurables en ce pays et même d'y faire venir la gangrene: pour empêcher cela il faut avoir des gants et des bas de Chamois et Coucher sous des pavillons bien clos. il y a de deux sortes d'arbres qui naissent dans ces marecages, le pareturier, ou mangles, et le sanare, le premier croit dans l'eau et il n'en pas élevé sur un seul

tronc comme les autres arbres; mais sur plusieurs provenants de ses branches qui retombant en bas prennent racine et font un fort impenetrable, on le peut appeler l'arbre a Cent pieds, il pousse neantmoins quelques jets fort hauts et droits propres a mettre en oeuvre. son bois en pesant facile a travailler lorsqu'il est verd; mais quand il est sec il devient tellement dur que la hache a de la peine a y entrer; les feüilles ressemblent a celles du laurier; mais elles n'ont point d'odeur. le sanare vient aussy dans les lieux humides; mais il n'a pas le pied dans l'eau, il devient haut comme un grand poirier et a les feüilles comme le laurier rose et une petite fleure blanche qui sent fort bon. son tronc et ses branches sont torties et le bois en est dur et propre a faire des membres de barque qui durent longtems; mais comme les abeilles font leur miel parmy ces arbres les negres ne permettent pas facillement qu'on les Coupe. nous traversames promptement ce maudit bois, et il fallut pour cela que nos laptots nous portassent sur leurs espaules, et j'en fus quitte pour quelque piqueure au visage, nous allasmes ensuitte toujours chassant jusqu'au village d'jemsec qui est le premier qu'on rencontre, je vis en chemin plusieurs arbres qui me parurent extraordinaires, entre autres

le tamarin il est haut et touffu il a la feüille semblable a celle de l'epine vinette tendre et aigre, il porte un fruit purgatif et rafraichissant qui meslé avec de leau et du miel ou du sucre fait un breuvage agreable et bon pour la santé dont nous usions souvent.
Le Calbatier est un autre arbre haut et estendu comme le noyer, il y en a dont le tronc a bien vingt pieds de tours dont l'ecorce est unie et grise comme une vieille pierre de taille, les feüilles sont comme celles de l'erable mais plus grandes et les negres les meslent avec leur Couscou pour le rendre plus coulant et de meilleur goust et les nomment du lalo, il a pour fruit des Calbaces de la forme d'un melon pendues a une queüe d'un pied de long dont le dedans est plein de noyaux noirs entourés de l'epaisseur d'un escu d'une certaine farine blanche qui estant detrempée avec de leau fait un bruvage aigre qui a la vertu de purifier le sang, et on en donne aux febricitants, le bois de cet arbre est tellement spongieux et plein d'eau qüil n'est propre a rien. n'ayant point trouvé ny semee dans son village nous continuasmes nostre route vers celuy de Jean bare qui en est eloigné d'une demie lieüe, la terre de cette isle quoique sablonneuse, est assez fertile, il y croist du mil de toutes les sortes, du Cotton, et de l'indigo. Comme les pluyes approchoient les negres preparoient leurs Lougans —

c'est ainsy quils nomment les terres qüils ensemencent, estant arrivez au village de Jean bare on nous dit qüil faisoit travailler au lieu, ayant la curiosité d'y aller pour voir la maniere dont ils labouroient je le trouvay au milieu de son lougan le sabre au costé et la sagaye a la main qui encourageoit ses gens au travail ils estoient plus de soixante tous nuds tenant chacun une petite pesle de fer ronde et coupante par le bout emmanchée au bout d'un bâton dont ils se servoient pour couper les racines des herbes et labourer la terre en mesme tems ne faisant presque que l'effleurer, le tout au son et a la cadence d'une musique enragée que faisoient six quiriots avec leurs tambours et leurs voix, c'estoit un plaisir de les voir se demener comme des possedés et ils augmentoient ou diminuoient leur travail a mesure que les tambours battoient plus ou moins fort. Jean bare est un vieillard de 60 ans qui a la barbe et les cheveux gris, il a esté un des plus beaux negres de son tems, ayant le nez aquilain et les traits fort reguliers; apres que nous nous fusmes salüés a la maniere des negres je voulus voir encore une fois l'exercice du labourage, apres quoy il fallut donner quelque chose aux quiriots qui pour l'amour de moy avoient employé tout l'effort de leur simphonie et de leurs heurlemens pour exciter les autres a travailler avec plus de fureur: je luy demanday de quelle maniere et

en quel tems on semoit le mil, il me dit que c'estoit au
commencement des pluijes lorsque la terre estoit un
peu humectée, et quil estoit prés de quatre mois sur
la terre avant que d'estre meur, et ils ne le battoient
qu'a mesure quils en avoient besoin le conservant
avec l'epij dans une case elevée de terre de cinq
ou six pieds: ensuitte il me mena a son village
pour voir sa case, en chemin je m'informaij de luij
d'ouvient qu'on l'appelloit Jean bare, il me dit que
dans le commencement que les françois vinrent
faire commerce dans ce paijs, et lorsquils nij
avoient aucune habitation, nij demeure assurée
ils ij venoient tous les ans dans le tems de la traitte
du haut de la riviere, et lorsquils avoient traitté
la Carquaison de leur navire, ils le rembarquoient
tous et luij laissoient en garde ce quils ne pouvoient
emporter, que c'estoit luij qui avoit soin d'aller sonder
la barre, qui comme jaij dit change tous les ans,
et en montrer la passe aux vaisseaux qui venoient
l'année suivante, que c'estoit pour cette raison qu'on
le nommoit Jean bare, c'est a dire, maitre de la barre
pour le recompenser de toutes les peines on luij
paijoit une coutume de quelques marchandises propres
a son usage qui dure encore quoijqu'il ne soit plus
en exercice, son frere est Alquier du Roij d'amel, c'est a

dire celuij qui s'entremes des affaires que les blancs ont
avec le roij. il parle tres bon françois aussij bien que Jean
barre a cause de la grande communication quils ont
avec les blancs, en arivant au village toutes les femmes
sortirent audevant de nous en chantant et nous condui
sirent jusqu'a la porte de la case, ou elles resterent
a chanter tout le tems que nous ij fusmes. Jean barre
me presenta sa femme et ses enfans. il n'a que celle
la contre la coutume de tous les negres et il l'aimoit
passionément, quoijquelle fut deja sur l'age et fort mal faite
il nous fit boire du vin de palme qui estoit excellent.
Apres m'estre reposé quelque tems, je luij fis present
d'un Rodome, ou bouteille d'eau de vie, et d'un peu de
galet. c'est une espece de verolerie plus grosse que la
rasade, a la femme et a les filles, je donnaij aussij quelques
bagatelles a celles qui avoient tant chanté, et m'achminaij
vers le bord de la riviere ou j'avois donné ordre a nos
chaloupes de nous venir chercher. toutes les femmes
du village nous reconduisirent jusqu'au bord de l'eau
en chantant; leur maniere de chanter est extraordinaire
il ij en a une qui chante seul tous ce qui luij vient
en pensée a la louange de celuij pour qui elle chante
pendant que les autres battent la mesure en frappant
dans leurs mains et a la fin de chaque couplet, ou
reprise elles font toutes ensemble un chorus et
entonnent un refrin qui est toujours sur le mesme ton

mais qui n'est pas desagreable. en approchant de la
riviére il nous fallut encore traverser quelques bois
et comme le soleil estoit deja bas, nous y pensasmes
estre mangé des maringoüins. nous estant embarquez
dans nos chaloupes nous retournasmes a l'habitation
qu'il estoit presque nuit. lorsque nous arrivasmes en ce
pays je remarquay que le Ciel estoit toujours grisatre
a cause des exhalaisons rependuës par tout, quelquefois
mesme on perdoit le soleil de veüe plus d'une heure
avant que d'estre couché quoyque le Ciel parut
serain, et lorsque vous estiez sur le bord de la mer
vous voyés une difference sensible entre l'air et la
terre et celuy de la mer, mais lorsque le tems des pluyes
approche tous ces broüillards rependus egallement par
tout commancent a se rassembler et former des nuages,
le Ciel devient d'un bleu celeste, les aquions ou vents de
nord et nord nord ouest commencent a n'estre plus si
reglez et cessent même pour faire place au vents
d'ouest lesquels regnent pendant quinze jours.
Enfin le vingt neuviene du mois de Juin nous eusmes pour
la premiere fois un grain, ou tempeste, il fut précedé
par une chaleure excessive et un calme extraordinaire
apres quoy on vit sortir de l'orison du costé de l'est de gros
nuages obscurs qui s'elevoient petit a petit avec grondemens
de tonnere et eclairs qui augmentoient a mesure qu'ils
s'approchoient de nous, comme j'avois oüi dire que les
grains faisoient quelquefois bien du desordre je me

precautionnay.

precautionnay le mieux que je pus contre leur violence
je fis moüiller au large toutes nos barques et nos
chaloupes. je visitay les pilles de Cuirs pour voir si
elles estoient bien couvertes, je fis fermer toutes les
portes et les fenestres des magazins, et fis porter des
chaudiéres dans les Cases au mil pour recevoir l'eau qui
y auroit pu entrer par les couvertures qui apres huit
mois de sécheresse ne manquoient pas d'estre en mauvais
ordre; enfin le grain commença tout a coup par un
vent violent des suivi d'un coup de tonnere epou
entable et un peu apres d'une pluye si vehemente
qu'il sembloit que tout alloit estre innondé, je fis
mettre tous nos gens a couvert d'autant que ces
pluyes sont fort malignes, les negres même se dis
pensent le plus qu'ils peuvent d'en estre moüillez. cette
tempeste dura bien trois bonnes heures avec la meme
impetuosité. puis cessa tout a coup laissant apres
soy une certaine exhalaison puante qui sort
ordinairement de la terre lorsqu'il y a longtems qu'elle
n'a esté moüillée. Le tonnere et les eclairs continuerent
jusqu'au soir, et pendant toutte la nuit il fit un calme
extraordinaire interrompu seulement par le chant
lugubre des crapaux, couleuvres et grenoüilles qui
n'ont point coutume de chanter dans le tems sec

et par celuij de certains oiseaux quion ne voit que dans
le tems des pluijes. Ce grain ne se passa pas sans faire
du desordre, touttes les Cases de roseaux furent
découvertes, et les pilles de Cuir furent a moitie —
renversées, peu sen fallut même que nous ne perdissions
une de nos barques qui aijant chassé vint echoier
a la Coste; mais on en fut quitte pour luij faire un
petit radoub. Le Lendemain je fis estendre les Cuirs
moüillés, fis battre ceux qui estoient secs dont il sortis
une si grande quantité de vers que toutte l'habitation
en estoit pleine, et prévoijant quils regagneroient
bientost la nouvelle pille que lon feroit je la fis —
mettre loing de l'habitation dans les Champs, et
montraij a nos gens une nouvelle maniere de la
Couvrir beaucoup meilleure que celle dont on usoit
Cij devant. Sur ces entrefaittes le vaisseau de la
Compagnie nommé la Catherine, commandé par
le Sieur quion basset frere de celuij qui Commandoit
a Gorée petite ysle proche le Cap verd appartenant
a la Compagnie parut au nord de nostre habitation
il la saluda en passant de Cinq Coups de Canon a
quoij je luij fis repondre de trois, puis alla moüiller
en travers de la barre ou le S.r de l'estrille estoit avec
son vaisseau la renommée, il estoit partij de Gorée et
venoit prendre la gomme et les Cuirs qui estoient en cette

habitation pour les porter en france. le S.r trufaut teneur
de livres passoit dans ce vaisseau pour aller rendre
les Comptes. ce que jappris par les lettres du S.r basset
Commandant de gorée quiun la pstot miapporta par
terre et que je receus presque en mesme tems quion
vit le navire, car on vient facilement de gorée au
senegal par terre sans aucun danger et l'on n'en que
quatre jours a faire ce Chemin; mais par mer il n'en
en pas de mesme, lorsque les vents de nord et nord ouest
regnent ce qui arrive pendant Cinq ou six mois de
l'annee, car pour lors on en quinze jours ou trois semaines
a faire cette traversée qui n'est que de trente lieuës
il en vraij que dans le tems des pluijes que les vents —
sont variables on la fait plus aisement. j'envoijaij aussitost
a son bord la barque de barre, elle revint le lendemain
et amena les S.rs Basset et trufaut. et apres le premier
Compliment il me dit le sujet de son voijage que je
sçavois deja et me pria pendant quon chargeroit la
gomme et les Cuirs de luij faire faire le plus de Coussou
et de sanglet que je pourois, parcequil ne croijois pas
avoir assez de pain pour la traversée; il me pria
aussij de luij faire saler quelques viandes et de luij —
donner quelques Cochons. ce que je luij promis, et ordonnaij
aussitost au S.r de ronsij garde de magazin de faire —
charger la gomme dans la barque de barre pour la porter

a bord de la Catherine, pendant que l'on chargeoit ce navire je fis mes dépêches et je escrivis a la Compagnie une grande lettre sur tout ce que j'avois remarqué depuis mon arrivée dans le paijs suivant les ordres secrets qu'elle m'en avoit donné. Dans les Conversations que j'eus avec les S.rs Basset et Trufaut je reconnus qu'ils couvoient quelque mauvais dessein contre moij ils ne purent s'empêcher de me témoigner le chagrin que tous les Commis de la Compagnie avoient de ce qu'on m'avois envoijé dans ce paijs pour espier toutes leurs actions. le S.r de Lestrille me dit aussij en particulier qu'ils avoient dessein de me rendre de mauvais offices auprès de la Compagnie, et comme il estoit sur son départ pour gorée, il me promit de me donner avis de tout ce qui s'y passeroit.

le S.r de la marche qui comme j'ai dit estoit allé faire la traitte du haut de la riviere estant revenu avec une belle Carquaison de morfil, je la fis porter aussitost dans le vaisseau la Catherine, lorsque tout fut embarqué je donnaij au S.r basset les vivres qu'il m'avoit demandé et le chargeaij de mes dépesches pour les envoijer a la Compagnie sitost qu'il seroit arrivé en france, je luij témoignaij avant son départ le dessein que j'avois de faire un voijage aux Canaries suivant les ordres que j'en avois pour y faire un Commerce de vivres dont nous

avions disette, en échange de quelques petits negres et de Cire, et luij en demandaij son avis, il me dit que je ne pouvois pas prendre une meilleure saison pour executer ce dessein, parceque les vents dependants du sud m'ij feroient arriver en peu de jours.

Il partit donc de l'habitation le 4.e aoust et le lendemain au soir il appareilla, je renvoijaij dans son vaisseau plusieurs Commis et habitans dont je n'estois pas satisfait. Apres avoir dépesché ces vaisseaux je ne songeaij plus qu'a me preparer pour mon voijage des Canaries je escrivis au S.r basset a Gorée pour le prier de m'envoijer quelque batiment de la Coste dont il n'auroit pas besoin, il m'envoija la gaillarde d'environ 40 tonneaux commandée par le S.r brus qui estoit de l'isle de Ré estant arrivé a la rade je la fis entrer heureusement dans la riviere, et luij fis passer la barre sans aucun accident afin de luij donner Carene et de luij fournir plusieurs agrés et apparaux qui luij manquoient il ne me restoit plus que d'attendre le retour du S.r Chambonneau qui comme nous avons dit estoit allé en galam; mais comme je vis qu'il tardoit trop et que la saison favorable se passoit je fis charger le S.r de la marche son lieutenant des marchandises qui me restoient et luij laissaij la Conduitte de l'habitation jusqu'au retour du S.r Chambonneau, et comme pendant

son absence j'avois appris beaucoup de malversations
d'un certain homme qui estoit avec luij je chargeaij
le Sr de la marche d'une lettre pour luij mettre en
main propre a son arrivée, par laquelle apres luij avoir
parlé de mon voijage, et de l'ordre que j'avois de l'entreprendre
je le priois de faire visiter cet homme dequi j'avois
appris plusieures choses contraires aux interests de la
compagnie, et entre autres qu'il trailloit de l'or pour
son compte; apres avoir donné au Sr de la marche mes
instructions, avoir exhorté tout le monde a faire son
devoir je priaij Mrs les aumosniers d'empescher la
débauche. et apres que Mr l'abbé de Rosier eut le jour
de l'Assomption dit une grande messe pour le bon
succez de mon voijage, je partis le 16e d'Aoust 1684
je m'embarquaij dans la gaillarde des habitation avec
une vingtaine de jeunes noirs de l'un et de l'autre sexe.
d'une piece de toile de Rouën des couteaux flamands et 70
pataques; nous prismes des vivres du paijs pour six semaines
quoijque nous ne crussions pas devoir estre plus de quinze
jours a nostre traversée. nous sortismes heureusement
de la barre d'un petit vent de sud est qui nous fit faire
plus de trente lieuës au nord nord ouest; puis nous eusmes
un calme qui dura six jours avec quelque vents de grains
variables qui nous firent faire peu de chemin; mais en
approchant du Cap blanc nous ne trouvasmes plus-

que des vents de nord et nord est qui nous estoient entiers
ement contraires ce qui nous obligea de louvoier. nous
rencontrasmes a la hauteur du Cap blanc plusieures
tortuës endormies sur l'eau et en passant proche d'elles
avec nostre bastiment nous en prismes plusieures avec
la gaffe. Cependant le vent estant toujours contraire
l'eau de vie et le vin que nous avions porté en petite
quantité nous manquerent, apres quoij il nous fallut
boire de l'ocierat qui nous manqua aussij. bientost
nous avions quelquefois des calmes de huit ou dix jours
de suite pendant lesquels notre batiment qui n'estoit
qu'un sabot vouloit de telle maniere qu'on estoit contraint
de se coucher estant impossible de se tenir debout. nous
esperions qu'apres le calme il nous viendroit quelque
vent favorable; mais nostre attente estoit trompée
le mesme vent de nord recommençant a soufler de
plus belle. nostre batiment estoit si méchant voilier
qu'apres 34 jours de navigation nous nous estimions encore
estre a 30 lieuës des Canaries. estant fait la visite de
nos vitaillies et rien aijant plus trouvé que pour 20 jours
je resolus apres avoir pris conseil du capitaine et du
pilote de retourner au Senegal jugeant qu'il nous falloit
bien 40 ou 20 jours pour faire cette traversée. estant
donc fait vent arriere nous vinsmes atterrir au sud des
batties d'Etiquin, nous y moüillasmes pendant un jour

pour y pescher puis nous continuasmes nostre route;
mais le vent estant devenu sud et sud ouest qui nous estoient
entierement contraires, nous fusmes obligez de louvoier
tout de nouveau. Comme nous estions environ a dix lieuës
au large a 16 degrez de latitude nous apperceusmes un
navire qui venoit vent arriere sur nous, nous mismes en
pane pour l'attendre esperant qu'il nous apprendroit des
nouvelles de l'Europe et qu'il nous donneroit quelques
rafraischissements, lorsqu'il fut a une portée de canon de
nous il mit pavillon que nous conneusmes estre hollandois
nous issames pareillement le nostre et lorsqu'il fut a la
voix il nous cria d'où est le navire, apres luy avoir
respondu du Senegal, nous luy demandames d'où il estoit
et ou il alloit il nous respondit de flesingue, et qu'il alloit
a la mine, et passa sous le vent a nous, nous nous enquismes
de luy si tout estoit paisible en Europe, il nous assura
que ouy. Il avoit tout son equipage sous les armes, lorsqu'il
nous eut depassé il fit faire sous le vent une decharge
de toutte la mousquetterie, et comme nous avions
aussy nos armes a la main nous fismes pareillement
la nostre, le vent estant sud ouest nous mismes le cap
vers la terre jusqu'au lendemain qu'ayant sondé nous
trouvasmes 18 brasses fond de sable vasard ce qui nous
fit connoitre que nous nestions pas eloignés de la barre
du Senegal, enfin le soir nous eusmes connoissance de la

terre, et peu a pres de l'embouchûre de cette riviere, ou
nous moüillasmes le 4 octobre. Sitost qu'on nous eut appercu
de l'habitation, on nous envoya la barque de barre avec
plus de 24 hommes dedans dans l'esperance de venir gouter
de notre bon vin de Canarie, ayant moüillé bord a bord
de nous le S.r de la marche Lieutenant de l'habitation
et l'abbé de Rosier qui estoient dedans vinrent me voir
et apres m'avoir salué, ils me dirent d'un visage triste
en presence de tout l'equipage qu'en mon absence il
estoit arrivé des choses bien facheuses dont ils me
feroient recit, je leur dis pareillement que mon voyage
n'avoit pas eu un bon succez n'ayant pu attraper les
Canaries, lorsqu'ils furent entrez dans la chambre
ils me dirent que le S.r Chambonneau estant revenu
de son voyage de galam, le même jour que j'avois
appareillé ils l'avoient été recevoir au port avec tous
les commis, et les habitans, et apres luy avoir rendu les
honneurs qui luy estoient dus ils luy avoient presenté
ma lettre qu'il lût sur le champ, et comme il eut appris
que j'estois parti il se mit fort en colere disant que
j'avois enlevé les negres, et les effets, de la estant allé
au magazin, ou ils le suivirent il ouvrit les coffres
dont il avoit emporté les clefs et apres les avoir visitez
il dit qu'on l'avoit volé qu'il n'auroit jamais cru cela de
moy, que comme ils voulurent luy representer que je
n'avois point touché a les coffres, et que tout ce qu'il y

avoit laissé S'il trouveroit, il leur fit reponse qu'ils
se meslassent de leurs affaires, qu'il sçavoit bien qu'ils
estoient du Complot avec moy, et les menaça de les
renvoyer en france. qu'enfin les S.rs de la marche et
ronsy luy aiyant voulu rendre Compte des marchandises
que je leurs avois laissé en partant il ne voulut pas le —
recevoir, et leur aiyant osté ce qui leur en restoit, il les mit
dehors le magazin, et que depuis ce tems la il avoit mangé
a part et ne leur avoit plus parlé; qu'ils avoient envoyé
plusieurs fois le S.r Tourel aumosnier pour tascher de les
reconcilier avec luy qu'il n'en avoit pas venir a bout qu'
voyant cela ils l'avoient été trouver accompagnez des
principaux habitans et l'avoient prié en presence de
tous de vouloir les recevoir dans ses bonnes graces, qu'ils
estoient prests de luy obeir et de faire leur devoir, —
qu'a tout cela il n'avoit repondu que par des injures
et par des menaces, que voyant cette dureté ils —
luy avoient declaré qu'ils ne vouloient plus le reconnoître
pour Commandant et qu'ils l'arrestoient pour le
renvoyer en france par le premier vaisseau, qu'aiyant
voulu se mettre en deffense, ils l'avoient saisis et mis
en arrest dans sa tourelle, ou ils l'avoient fait garder
a veuë, et qu'en meme tems ils avoient pris tous les
registres et papiers et avoient mis le scelle aux Coffres
et aux portes du magazin, que quelques jours apres le S.r
Chambonneau avoit envoyé querir le S.r Tourel pour le Confesser

et recevoir nostre seigneur, et comme tous les Commis et
habitans estoient venus dans sa Chambre pour l'accom
pagner, il leur avoit temoigné qu'il estoit fâché de ce qui
s'estoit passé, qu'il reconnoissoit que c'estoit par sa faute
et par son imprudence qu'il s'estoit attiré cette disgrace
qu'il en demandoit pardon a Dieu et a eux, et qu'il les-
priroit de vouloir l'envoyer a goree ne voulant plus apres
ce qui luy estoit arrivé reprendre le Commandement
quand même on le luy voudroit rendre, et qu'il ne songeoit
qu'a se retirer en france pour y vivre paisiblement,
que comme ils luy eurent promis de l'envoyer a goree
comme il le desiroit il leur avoit declaré par escrit
qu'il se demettoit entre mes mains de la Commission
et de son Commandement, et me priroit au retour de mon
voyage pour Conserver les interests de la Compagnie
de vouloir l'accepter ce qu'il avoit signé; qu'ensuitte ils
l'avoient envoyé a goree d'ou ils avoient appris qu'il
estoit party pour france dans une Corvette que le S.r —
Basset avoit dépêché expres pour donner avis a la Compagnie
de ce qui s'estoit passé, ce fus bien surpris d'apprendre toutes
ces choses, et voyant que j'avois affaire a des séditieux
je ne leur temoignay pas ce que j'en pensois, je leur dis
seulement qu'ils avoient mal fait d'en agir de cette maniere
a son egard, qu'il falloit esperer que la Compagnie n'en
jugeroit pas de mesme et que les choses tourneroient
peut etre a leur avantage. Je m'informay d'eux si le

voyage du Sr Chambonneau avoit reussi, ils me dirent
que non, qu'estant arrivé arrivé a l'escale de Siratique
Roy des foules peuple sur le bord de la riviere a 150
lieues de l'habitation il s'estoit mis mal avec luy parceque
ce Roy estoit fâché qu'il allat en Galam a cause de
s'embaboüé son ennemy qui s'y estoit refugié avec qui
il craignoit qu'il n'eut quelque Commerce, qu'estant
monté contre son gré jusqu'a Bilel il avoit eu dispute
avec ses laptots qui l'avoient abandonné et estoient
revenus par terre, que cela l'avoit contraint de se de-
cendre sans pouvoir executer son entreprise, et qu'enfin
il estoit revenu a l'habitation avec le retour de ses blancs
et de quelques captifs qu'il avoit traitté. et ayant appris
ces mauvaises nouvelles je m'embarquay dans la barque de
barre pour retourner a l'habitation afin de donner ordre
aux affaires de la Compagnie, et pour conserver ses
interests; sitost que j'y fus arrivé je fis assembler dans la
chappelle tous les habitans, et apres qu'on eut fait la
priere je leur dis que j'estois bien surpris de tout ce qui
s'estoit passé en mon absence que je declarois devant
tout le monde que cela ne s'estoit point fait par mon
ordre, ny de mon consentement, et que je n'y avois
aucune part, que si le Sr Chambonneau avoit attendu
mon retour j'aurois esté obligé de luy faire reprendre
le commandement; mais que puisqu'il s'en estoit allé
et qu'il s'en estoit démis entre mes mains, je croyois

qu'il estoit de l'interest de la Compagnie que je l'acceptasse
et que je prisse possession de l'habitation et de ses effets
quoyqu'elle ne m'eut pas destiné pour cela, jusqu'a
ce qu'elle eut envoyé un autre Commandant, que je
desirois sçavoir s'ils avoient intention de m'obeir
ils me repondirent tous d'une voix unanime qu'ils
n'avoient point d'autre volonté, qu'ils me reconnoissoient
pour leur Commandant et qu'ils estoient prets
d'executer tout ce que je leur ordonnerois pour le
service de la Compagnie, ce qu'ayant entendu je
leur fis prester serment de fidelité entre les mains
des aumosniers, le S^r de la marche commença le
premier et tous les autres apres. apres cela ils me
mirent en main les procez verbaux qu'ils avoient
fait touchant ce qui s'estoit passé, avec les registres
et papiers du Sr Chambonneau, sur quoy je dressay
aussy le mien que je fis signer a tous ceux qui s'avoient
ecrire. Le Lendemain je fis faire en presence de tous un
inventaire exact de tous les effets de la Compagnie
que je mis entre les mains du Sr de Ronsy ci devant
magazinier pour en rendre compte toutes fois et quant
Cependant ayant appris que la renommée commandée
par le S^r de l'esmille estoit encore au bisseau, qui est
a l'embouchure de la riviere de Courbaly, située a

onze degrez de lat. nord ou la Compagnie fait Commerce
et qu'il n'avoit pas encore son enhere Carquaison de
negres je resolus d'y envoyer la gaillarde pour luy —
porter ceux que j'avois ramené de mon voyage des
Canaries. L'abbé de Rosier s'offrit d'aller luy rendre en
main propre les lettres que j'escrivois a la Compagnie
au sujet de tout ce qui s'estoit passé avec tous les
procez verbaux et autres pieces que je luy envoyois
me témoignant qu'il seroit bien aise de voir ce
pays ce que je luy accorday. Ayant visité les papiers
du Sr Chambonneau je m'appercevus par les journaux
de la tricherie qu'il avoit fait pour me rendre suspect
a la Compagnie et luy faire croire que j'avois divertis
les effets comme j'ay dit ci devant, je ne manquay pas
de luy en donner avis et de luy envoyer les pieces justifi-
atives: ayant donc fais partir la gaillarde le 14 octobre
je donnay ordre au Sr Brus qui la Commandoit de
remettre les noirs entre les mains du Sr de l'estrille
et de rendre au Sr de la fond directeur de ce departement
les lettres que je luy ecrivois puis de s'en retourner a gorée,
j'y joignis une de nos barques tant pour rapporter l'abbé
de rosier que pour avoir quelques rafraischissemens du
bisseau, et de cacheau Colonie portuguaise qui n'en est
pas fort eloignée. Comme je m'appercevus que le Sr de la
marche estoit un esprit dangereux et broüillon je resolus
de l'eloigner de l'habitation, sous pretexte de l'envoyer

faire une traitte aux paniers foules, c'est un lac a 40 —
lieuës en montant dans la riviere du Senegal, lequel en
fait par le débordement de ses eaux et l'assèche
lorsque le tems des pluyes est passé. Bourgniolof qui
estoit autrefois seul Roy de tout ce pays dont les peuples
se nomment, comme j'ay dit, Jalofes ou gnyalofes et
dont il a pris son nom, mais qui maintenant est reservé
dans le milieu des terres n'ayant aucune escale sur
la mer, ny sur la riviere, hormis une dans le fond de
ce lac proche de maca, n'ayant envoyé dire par
un exprès qu'il avoit beaucoup de Captifs a vendre
et qu'il me prioit d'envoyer une barque a son escale
je dépeschay le Sr de la marche et mis avec luy tous
ceux que j'avois reconnus estre les plus seditieux et les
plus mutins; apres cela je m'appliquay a mettre toutes
choses en ordre et a faire executer ponctuellement
les ordonnances que j'avois faittes avant mon départ
pour les Canaries, que le Sr Chambonneau avoit
dechiré par mépris et avoit deffendu aux habitans
d'y avoir egard, je retablis aussy chacun dans son
employ, les Commis qu'il avoit dépossedé parceque
c'estoit moy qui les y avois etablis, et comme je me
trouvay un peu de loisir je m'appliquay a connoitre
parfaitement la traitte de cette riviere: j'entrois
souvent au magazin pour voir comme le Sr de vonsy
s'en acquittoit, et pour lever les difficultés qui survenoient

et lorsque les marchands croyoient qu'on leur faisoit
tort ils venoient se plaindre a moy, et aussitost je
leur faisois rendre justice, et deffendois sur tout aux
habitans de les maltrailler, ce qui arrivoit assez souvent
ce procedé m'attira l'estime de tous ces peuples.-
Sur ces entrefaittes ayant appris que Brac Roy d'Houale
dans le pays duquel nostre habitation est située
estoit a montaubé village a deux lieuës de nous,-
dont Thamel roy de Cajors luy avoit fait don avec tout
le pays qui en deysend, et que c'estoit la Coutume
lorsqu'il venoit proche de l'habitation de luy aller
rendre visitte et de luy porter un present et a tous
les grands du pays qui l'accompagnoient. je fis armer
une barque et menay avec moy le S.r de rousy garde
magazin et deux autres Commis, et estant arrivé
devant le village ou estoit ce roy je fis tirer un coup
de Canon pour l'avertir de ma venuë; il parut un
moment apres monté sur un tres beau cheval barbe et
estant venu au bord de l'eau avec toutte sa Cour il mit
pied a terre et entra dans ma barque accompagné
seulement de trois seigneurs ses favoris et de quelques guerriers
et son interprete, ou maitre langue l'ayant introduit
je le recevs a l'entrée de ma chambre sans oster mon
chapeau, ny luy son bonet, je luy mis seulement la main
dans la sienne, et l'ayant fait entrer je le fis asseoir a ma
droitte sur mon lit, ou un moment apres il s'accroupit

je fis mettre

je fis mettre ses favoris qui se nommoient mala,-
quiodin, et membrose sur un banc a costé de luy et
mes officiers vis a vis deux et auprés de moy nous
fusmes quelque tems a nous regarder l'un l'autre fort
attentivement sans parler, puis ayant fait approcher
mon maitre langue je luy fis dire que je croyois que
estant si proche de mon habitation il viendroit y-
faire quelque sejour; mais qu'ayant appris que les roys
n'avoient pas de coutume d'entrer dans les habitations
des blancs et desirant le connoitre et faire amitie
avec luy j'estois venu le trouver et luy apporter un
present, c'estoit un petit baril d'eau de vie dont je
sçavois qu'il estoit fort friand, avec une bandoüillere-
d'ecarlate pour luy faire un baudrier, une housse
de drap rouge pour son cheval avec six echeveaux
de l'aisne de plusieurs couleurs pour y faire de
la frange et de la broderie a leur maniere, et deux
mains de papiers pour faire les gris gris, j'ajoutay
a cela deux onces de clous de Gerofles, un vangue de
corail avec une masse de gros galets pour donner a
ses femmes, dont il parut fort content. ayant fait
aussy un present a chacun des grands qui l'accompag-
noient, il me fit dire qu'il mettoit fort obligé de ma
visite que s'il luy avoit esté permis d'entrer dans-
l'habitation des blancs, il m'auroit prevenu; mais que

son pere ny son grand pere, ny son ajeul, ny aucun de ses predecesseurs ne l'avoient jamais fait et que pour cette raison il ne luy estoit pas permis d'y aller apres qu'il m'eut fait son Compliment, malo qui est le plus grand Seigneur du paijs qui est ablit et dep ossede le roy quand il luy plait, et qui est Comme le Controolleur de ses actions se leva avec les deux autres et ajant osté son bonet il me fit aussij son Compliment; Cependant les Guiriots qui estoient a la porte de la Chambre S'egausilloient a force de Chanter mes louanges accompagnant leur voix de leur instrument a trois Cordes au bout duquel il ij avoit des Grelots attachés, ils disient qu'on voijoit bien que j'estois un grand gens par les presens que je faisois a leur Roy, qu'aucun Commandant avant moij n'avoit ete si liberal et qu'ils esperoient que je le serois aussij a leur egard, les autres Guiriots qui estoient restez sur le bord de l'eau faisoient un bruit epouventable avec une douzaine de tambours et Crioient a pleine teste en me nommant Samba Bourquaije, qui veut dire maitre de la mer. Ensuitte le Roij examina mon habit C'estoit un juste au Corps bleu avec des agreemens dor et une veste d'estè Cramoisij et blanc, il le trouva fort a son

gre, et me demanda s'il ne pouvoit point avoir un habit de la meme etoffe, je luij dit qu'il n'ij en avoit point a l'habitation, mais que s'il vouloit je luij en ferois venir de france, il me promit en me prenant la main qu'il m'en paieroit trois Captifs, il admira surtout la façon de mon juste au Corps et particulierement la botte des Manches qui estoit fort ample, et il trouvoit que Cela avoit bon air; mais il ne pouvoit souffrir nos Culotes parcequelles estoient trop justes, car les leurs Comme j'ai deja dit prit plus de six aulnes detoffe, il prit ensuitte mon chapeau ou j'avois un plumet blanc, et l'ajant mis sur la teste il demanda en riant a les grands si Cela luij seoit bien, ce qui donna nouvelle matiere aux guiriots de Chanter; pour luij il estoit habillé a la maniere des negres dont j'ai parlé Cij devant d'un habit fait de pagnes de maures qu'ils estimant la valeur dun Captif Ce sont des bandes de toille de Colton noires et fort fines, larges d'un demij pied lustrées comme un treillis Cousuës ensemble, leurs tisserans n'en sçachant pas faire de plus larges, il avoit pendu a son Col un macaton de Cuir rouge qui est une espece d'etuij en Carré dans lequel il porte toujours son alcoran; car il est mahometan et son bonet et son habit estoient tous chargez

de grisgris, ses sandales estoient differentes de celles des autres, elles estoient comme une petite bottine ou brodequin qui luy montoit jusqu'au gras de la jambe, et tous les roys de ce paijs les portent de meme lorsqu'il entra dans la barque on luy ota les Esperons. Au reste il estoit grand et bienfait et pouvoit avoir 45 ans, il avoit l'air noble et la parolle fort agreable mais il n'estoit pas beau de visage ayant les jeux petits et le nez large et plat, apres nous estre entretenu quelque tems il se Coucha familierement tout de son long sur mon lit, puis demanda a boire, je luy fis apporter une tasse d'argent dans laquelle un de ses grands ayant versé de l'eau de vie, en fit l'essay et ensuitte la luy presenta il en but a ma santé et donna le reste a un de ses Guiriots apres quoy les autres burent aussy a ma santé, il me parla d'un voyage qu'il alloit faire a la Cour du roy de Cajor nommé d'amel qui est un nom de dignité et commun a tous les roys de ce paijs qui s'estend depuis la riviere du Senegal jusqu'a environ a Cinq lieuës au delà du Cap vert a un lieu qu'on nomme bregny, il alloit le voir pour le remercier du paijs qu'il luy avoit donné et il me demanda Conseil la dessus, je luy dis que puisqu'il estoit persuadé

que le roy d'amel estoit de ses amis et qu'il venoit de luy en donner des marques par le present qu'il luy avoit fait il ne devoit pas faire difficulté de se Commettre a sa bonne foy, que Cependant il devoit toujours se tenir sur ses gardes, et ordonner a ses gens de ne le point quitter, ils approuverent tous mon Conseil en disant degala, et rafetnan, Cessadire fort bien il est vray. il me pria de luy prester quelques escharpes macatons d'argent et autres ornemens afin de paroître plus leste; mais Considerant que de prester a ces roys c'est autant de perdu, je m'en excusay en luy disant que j'avois tout envoyé a la traitte, voyant que cela luy donnoit du chagrin parceque c'estoit un voyage extraordinaire qu'il vouloit paroître je luy dis que je me ressouvenois qu'il estoit encore resté deux Escharpes au magazin que je luy prestrois volontiers, avec un sabre argenté ce qui luy fit plaisir. Quelque tems apres il prit Congé de moy, lorsqu'il fut sorti de la barque on luy remit les Esperons, et ayant pris de la main droitte la sagaye qui estoit longue comme une demy pique, il monta sur son Cheval a gauche, car mettant le pied droit a l'estrier il prit la bride et le pomeau de la selle de la main gauche et s'appuyant de la droitte sur la sagaye il s'elança

sur son cheval, toutte la suitte ayant fait la mesme
chose, ils se mirent a courir pour me faire voir
leur adresse faisant mine de lancer leurs lagaiyes
au bout de la carriere, puis ils revenoient a toutte
bride jusque sur le bord de l'eau, ayant fait —
plusieurs fois ce manege ils se retirerent. Je descendis
ensuitte dans lisle de jean bare pour retourner a
l'habitation par terre parceque le vent estoit contraire
et j'arrivay qu'il estoit deja nuit au village djemsec
ou je couchay, il me temoigna lobligation extreme
que tout le paiys m'avoit de la visitte que j'avois
rendu a leur Roy et fit son possible pour me
bien recevoir, pour cet effet il fit allumer un grand
feu au milieu de la place du village devant
la porte de sa case, car c'est la coutume des —
negres quelque chaleur qu'il fasse d'allumer
du feu pendant la nuit tant pour leur servir
de flambeau que pour chasser l'humidité et
les maringouins et meme pour se chauffer, les —
nuitts y estant ordinairement tres froides, surtout
dans les six ou sept mois qu'il n'y pleut point
sçavoir depuis la fin d'octobre jusqu'en mai.
L'on estendit a l'entour de ce feu de grandes nattes
sur lesquelles je me reposay avec mes officiers

pendant que plusieurs jeunes filles nuës de la ceinture
en haut et parées de corail, de rassade et de toutte
qu'elles avoient de plus beau chassoient les mousquites
en nous eventant avec des pagnes. Les guiriots du
village ne manquerent pas aussy de nous venir —
donner la simphonie avec leurs tambours faits tous —
d'une piece d'un tronc d'arbre creuse dont les uns
sont longs d'une toise, et d'autres plus courts, et ils les
battent de la main et d'un baston avec beaucoup de
justesse; c'est au son de ces instruments que les filles
et les garcons apres souper se deslassent de leur
travail en dançant bien avant dans la nuit avec des
postures et des contorsions diaboliques. quelque temy
apres on nous servit a manger c'estoient trois grandes
calebaces, ou gamelles dont ils se servent au lieu de
plats dans la premiere il y avoit un quartier de
cabry avec quatre poules bouillies; dans la seconde
du couscou trempé avec le bouillon de la viande
et dans la troisieme du lait doux: quoique ces —
mets ne fussent pas ragoutans neantmoins comme j'avois
gagné de l'appetit du marchant, je ne laissay pas que
de bien manger, on apporta aussy un pot de vin de
palme que je trouvay tres excellent.

Lorsque nous eusmes soupé zjemsec et la famille
allerent manger dans leur Case ce qui fut desservis de
devant nous; car ils ne mangent jamais devant le
monde, apres soupé tout les anciens du village —
vinrent lasseoir sur des nattes a lentour de nous
pour Caller, cest a dire Converser, ce qui est un de leurs
plus grands plaisirs, pendant que les garçons et les
filles parées de tout ce quelles avoient de plus —
magnifique Commencerent le bal au son du tambour.
Notre Conversation roula sur plusieures choses et
entre autre sur linclination naturelle que les negres
ont de derober. Le marabou, ou Curé du village —
voulant les justifier nous fit une histoire assez
plaisante qui avoit quelque rapport avec celle de noé
il nous dit que leur premier pere avoit trois enfans
dont lun estoit blanc, lautre maure, cest a dire bazané,
et lautre negre, leur pere estant mort ils sassemblerent
dans sa Case pour faire le partage de ses biens qui
Consistoient en or, argent, ivoire, pagnes, meubles,
chevaux et bestiaux. La nuit Comme les autres —
dormoient le blanc plus vigilant que les freres prenant
tout ce quil y avoit de plus precieux, comme or, bijoux,
et meubles senfuit et se retira dans les pays que
nous habitons, le maure sestant eveillé le second et
voyant que son frere le blanc avoit emporté tout ce

ce quil y avoit de plus precieux, prend les chevaux, les
chameaux, et tous les autres bestiaux et les emmenne
le negre, Comme le plus parresseux, lestant eveillé
bien tard, et ne trouvant plus que quelques pagnes
de Cotton, du mil, des pipes et du tabac, il prit cela
pour son partage et lestant mis a fumer il fit reflexion
sur la tricherie que les freres luy avoient faits et resolut
de Courir apres et de lapproprier tout ce quil pouroit
leur attraper, Cest pour cela que les negres ne font pas
difficulté de derober lorsquils en trouvent loccasion.
Quelque tems apres je me retiray a la Case qu'on m'avoit
destinée, elle estoit Comme toutes celles des negres de ce
pays faite de roseaux, ronde et couverte de paille et
semblable a une petite tourelle; la porte faite comme
un guichet luy servoit aussy de fenestre, je trouvay dans
le milieu un grand feu allumé qui servoit de flambeau
au fond il y avoit un petit lit fait d'une claye elevée
d'un pied de terre sur des fourches avec deux ou trois nattes
de gonc lune sur lautre et deux grandes pagnes dont
lune servoit de drap, et lautre de Couverture, ils ne
se servent point de chevets; mais on m'en fit un d'un
paquet de hardes, il n'y avoit dans cette Case pour
tout meuble qu'un Coffre, quelques pots remplis de
Cotton et de tabac, deux ou trois lagaies avec une sarque
faite d'un Cuir fort espais, et il pendoit du haut de la Case

une espece de petit panier dans lequel estoit un grisgris
fait pour la Conservation. avant que de fermer la porte
il vint une femme qui avec une pagne chassa les-
maringoüins puis la ferma, je ne scay si c'estoit la chaleur
ou le lait et le vin de palme que j'avois bû, ou le
mauvais air du pays; mais sur le milieu de la nuit
comme je vins a me reveiller, je me trouvay attaqué
d'une grosse fievre, je sortis de la Case pour me rafrais-
chir un peu; mais je fus bientost obligé d'y rentrer a
cause des maringoüins, et j'y passay tres mal le reste de
la nuit. un peu avant le point du jour j'entendis les
marabou du village qui appelloit tout le monde au
lala, c'est a dire a la priere, ils la font trois fois le
jour, a soleil levant, a midy, et a soleil couchant, —
d'autres la font plus souvent selon leur devotion, je sortis
pour voir cette ceremonie; ils estoient tous assemblez
dans la place du village ayant le marabou en teste
ils ont soin avant de s'y rendre de laver leurs nudités.
croyant que cela les purifie, et estant tournez vers le
soleil levant le marabou estendit les bras en marmotant
assez haut quelques parolles, puis se mit a genoux
baisa la terre, et ensuitte se releva, et fit cela par trois
fois, les autres qui estoient deriere luy faisoient en
meme tems le mesme exercice, il demeura quelque
tems a genoux assis sur ses gambes, et ayant fait sur le

sable un rond avec le bout du doigt et plusieurs figures
dedans il baisa la terre et se rassis sur ses gambes et
ayant mis les deux mains sur les genoux il medita
pendant quelque tems en regardant toujours la terre,
puis ramassa du sable et s'en frotta le visage, et touchant
plusieurs fois la terre avec la main il la rapporta a son
front marmotant toujours quelques prieres entre ses dents,
et repetant plusieurs fois lalamalec, apresquoy il se
leva et chacun alla de son costé, ils ne se cachent point
et ne sont point honteux de prier dieu devant le monde
car en quelque compagnie qu'ils soient ils la quittent
pour aller faire leur lala a quatre pas de la; je fis
demander au marabou ce qu'il disoit en faisant ses prieres
il me fit reponse que premierement il adoroit dieu en se
prosternant plusieurs fois et disant lalamalec, qui veut
dire je vous salue, puis dans la meditation qu'il faisoit
il luy exposoit ses besoins, et luy demandoit a manger, une
Case, et une femme, et le prioit de le preserver de tout peril.
Lors qu'ils prient dieu ils se tournent toujours vers le soleil
levant, et quand ils veulent faire quelques necessités
ils se tournent vers le couchant, et s'ils s'accroupissent
comme une femme lorsqu'ils veulent laver de l'eau.
j'emsec voyant que j'estois malade et que je voulois
m'en aller voulut m'envoyer querir une monture
mais comme elles estoient toutes au corail, ou troupeau
qui estoit fort eloigné je m'en allay a pied. il m'accompagnis

avec les principaux du village jusqu'au bord de la
riviere qui est vis a vis de l'habitation ou ayant fait
signal par plusieurs Coups de fusil, on nous envoja un
grand Canot tout d'une piece qui avoit bien 30 pieds
de long que le Sr de la fond directeur au bissau avoit
envoyé. nous nous embarquasmes dedans au nombre de 21
tant blancs que noirs. la riviere paroissoit assez
Calme sur le bord; mais quand nous fusmes au milieu
nous trouvasmes la lame si haute et qui nous prenoit
par le travers, qu'en moins de rien le Canot fut Comblé
d'eau, neantmoins il ne Coula pas a fond et se tint toujours
a fleur d'eau, plusieurs estoient d'avis de retourner; mais
voyant que c'estoit la mesme Chose, je fis Continuer
la route vers l'habitation; quelques negres qui savoient
nager s'estant jettez dans l'eau pour alleger le Canot
aider a le pousser jusqu'a terre; moy qui ne savois
point nager non plus que bien d'autres je me recommanday
au seigneur croyant que c'estoit ma derniere heure, —
Cependant ceux qui estoient a terre voyant le danger ou
nous estions mirent a leau plusieurs Canots de negres
pour nous venir secourir, ce qui pensa achever de nous
perdre; car il y en eut un qui venant imprudemment
nous aborder par le travers nous penta faire virer;
enfin graces a dieu nous gagnames la terre. sitost que
nous fusmes arrivez je me mis au lit pour me faire

saigner, et ayant un peu reposé je me trouvay sans fievre
a mon reveil, soit que ce fut la saignée ou le danger que
javois Couru qui me leut fait passer; neantmoins il me
resta une langueur que je ne pouvois surmonter et comme
je Crus que le Changement d'air pourroit me remettre
je resolus d'aller faire un voyage au lac de Cajor qui
se fait par le debordement de la riviere pendant le tems
des pluyes et demeure a sec le reste de l'année il est
a 40 lieuës de l'habitation du Costé de barbarie et s'etend
presque jusqu'a etrquin ayant prés de 30 lieuës de tours
il y a plusieurs villages de maures et de negres aux environs
qui lorsque leau est retirée sement du mil et du riz dedans.
on y fait Commerce d'ivoire, de plumes d'autruches et
d'ambre gris que la mer a ce qu'on dit produit et jette
sur les bords, il y a quelques années qu'on en traitte
beaucoup, et un Commis nommé Loisin estant mort sur
le point de s'embarquer pour france on luy en trouva
plusieurs livres dans son coffre: pour estre bon il faut
qu'il soit marbré, qu'il nage sur leau et qu'il se dissoude
avec peine. je fis donc embarquer une Carquaison de
marchandises propres a la traitte de ce lac, et pris pour
maitre de barque un nommé gaudebon de Dieppe qui
Connoissoit ce pays et ayant Composé mon equipage
de six blancs, huit laptots, et un maitre langue je partis

de l'habitation le 1er novembre 1684 on me salua de
trois Coups de Canon et comme le vent estoit favorable
nous mismes a la voile. Je ne veux pas oublier une
avanture qui arriva a ce gaudebon quelques années
auparavant, Comme il estoit allé faire la traitte vers
le fernier rouge qui est environ a 60 lieuës de l'habitation
dans le tems que les eaux estoient basses, un jour qu'il
estoit proche de terre ou il faisoit la Chaudieres, cent
maures de ceux qu'on nomme arabes tous armez de fusils
et qui venoient de vers Maroc l'approcherent pour
venir prendre leurs Chaudieres ce qu'ayant apperceu
ils se hallerent au milieu de la riviere de peur qu'ils
ne les insultassent. Cependant les maures s'estant
Caché dans des broussailles qui estoient sur le bord
Commencerent a tirer sur leur barque, et envoyerent
quelques uns d'entre eux pour enlever leur manger,
mais nos gens s'estant retirez dans la chambre
Commencerent aussy a faire feu sur eux et en blesserent
plusieurs, empeschant mesme qu'ils ne s'emparassent
de leur Chaudiere, il y eut un de nos blancs tué en
cette occasion et deux de blessez avec deux laptots
mais enfin les maures voyant que nos gens les tiroient
a Coups s'eurs estant Cachés dans leur barque, au lieu
qu'ils ne les tiroient qu'au hazard ils prirent le party
de s'en aller.

pour revenir a mon voyage, nous arrivasmes le meme
jour a boucar qui est a douze lieuës de nostre habitation
c'est un amas de plusieurs villages qui sont dans une
grande plaine. sur le bord de l'eau, lorsque j'en fus a
une demie lieuë je mis pied a terre pour me promener
et pour faire tirer du lait a un Corail, ou trouppeau
de vaches qui estoit la tout proche, pour cet effet je
fis porter avec moy une Calebasse bien nette; c'est celle
dans laquelle les negres le tirent ordinairement est
fort malpropre; ils ne la nettoyent jamais croyant
que le vieux lait qui y reste fait Crémer le nouveau
plus facillement, je trouvay qu'il estoit aussy bon
que celuy de france et même il me parut plus sucré
les vaches estoient attachées a des piquets en rond afin
de pouvoir se deffendre de tous costez des bestes sauvages
et leurs veaux avec les chevres et les moutons estoient
au milieu d'elles, ce qu'il y a d'extraordinaire c'est que les
vaches de ce pays n'ont du lait que pendant qu'elles
nourrissent un veau, sitost qu'on leur ote, leur lait
tarit c'est ce qui fait qu'on y tue et mange peu de veaux
on les fait d'abord tester un moment puis on tire la
vache pour faire du beure qu'ils font tous fondre
pour le Conserver, on voit peu de grands boeufs
dans ce Canton particulierement en approchant de la

mer peut etre parcequ'on ne les laisse pas assez
teter lorsqu'ils sont jeunes. gl'y a dans ce pays de certains
oiseaux que nous appellons sucesbeufs parcequ'avec
leur bec ils leur font des trous sur le dos et leur —
tirent par la le sang ensorte qu'ils en ont le bec
tout rouge, les boeufs font leur possible pour les
chasser; mais inutilement; car apeine soitent ils
d'un endroit qu'ils retournent dans un autre et
ne cessent de les tourmenter.
Estant allé a pied jusqu'a bouesar, le maitre ou
seigneur de ces villages qui en porte le nom ayant
sceu des gens de ma barque qui estoit deja moüillée
que j'estois resté derriere vint audevant de moy avec
les principaux du pays tous proprement vetus et armez
de leurs sagaies et me temoigna limpatience qu'il
avoit eu de me connoitre ayant ouy parler de moy
en bonne part qu'il estoit ravy decequ'e j'estois venu
ce jourla parcequ'e j'aurois le plaisir de voir la
ceremonie de leur labasquet qui est la fin de leur
Ramadam, c'est le tems de leur Caresme qu'ils
commancent avec la lune de septembre, lorsqu'ils
l'apperceivent ils luy presentent la main apres avoir
craché dedans puis ils la portent a leur teste faisant
plusieurs cercles a l'entour et recommancent la meme
chose trois ou quatrefois, ils font cette ceremonie

a chaque

a chaque nouvelle lune et ont beaucoup de respect
pour elle donnant a leurs mois le nom de la lune.
Cela me fait restouvenir decequ'e j'ay vu en 1675 dans
la Jamaire ou j'estois pour lors dans lescadre de france
qu'estant allé un jour de grand matin a bord d'un brulot
moüillé a lentrée des barres a deux lieues de notre
vaisseau dans notre canot qui estoit conduit par deux
matelots Dieppois, et le soleil etant levé derriere eux
lorsqu'ils l'en apperceurent ils se tournerent vers luy et
le saluerent en ostant leurs bonets, dequoy m'estant estonné
et leur en ayant demandé le sujet, ils me dirent pour
toutte raison que c'estoit la coutume des pecheurs
Dieppois, ce qui me parut etre un reste de paganisme.
Pour revenir a nos negres ils font leur Caresme avec
tant de regularité qu'ils ne mangent, ny ne boivent
qu'apres soleil couché, quelques uns des plus austeres
n'osent même avaler leur salive, et mettent un linge
devant leur bouche depeurque l'air ou la poussiere, ou
quelque moucheron n'y entre; mais sitostque le soleil
est couché ils commencent a manger, et faire folgar, c'est
a dire, se rejouir jusqu'a soleil levant; j'ay eu des lapsots
a gorée qui quoyqu'ils travaillassent actuellement a
vouler des pierres ce qui estoit un ouvrage penible
ils ne laissoient pas de faire leur ramdam regulierement
et leur sala sept ou huit fois le jour, lorsqu'il en finit
ils font un folgar, ou une rejouissance publique qu'ils

F.

nomment en leur langue la basque c'estoit ce jour la
vers le soir qu'ils devoient le faire, et m'ayant prié
de vouloir y assister je leur dis que comme il se faisoit
devant ma barque je le verroit de mon bord craignant
que mes gens n'allassent courir dans les villages un peu
avant soleil couché on vit sortir du principal village
cinq marabous, ou prestres de leur loy vestus d'une
espece de serplij blanc brodé aux extremités de
laine rouge et plus longs que les habits des autres,
ils avoient chacun leur grande sagaje, ou demi pique
en main, et estoient precedez par cinq boeufs ornez
de pasgnes et couronnez de feüillages, que les negres
conduisoient; ensuitte venoient les maitres et seigneurs
des villages sur un même rang tous bien vetus et armez
de sagajes, sabres, poignards et rondaches, puis suivoient
tous les habitans cinq a cinq, quand ils furent au bord
de leau on amara les boeufs a des piquets puis le plus
ancien des marabous cria par trois fois a haute voix
salamalec, et ayant mis la sagaje a terre il estendit
les bras vers lorient, tous les autres a son imitation en
firent autant et ils commancerent tous ensemble la
ceremonie du sala, comme je lay decritte cy devant
parlant de la case d'ijemsec. lorsqu'il fut fini et qu'ils
eurent amplement medité ils se leverent tous et ayant
repris leurs armes, les marabous ordonnerent aux negres
de terrasser les boeufs ce qui fut fait en un instant et
leur ayant fiché une corne dans la terre et tourné la teste

vers lorient ils les egorgerent, et de peur que ces boeufs
ne les regardassent pendant que le sang sortoit de la
plaie ce qu'ils croient leur porter malheur, ils prirent
de la poussiere et la leur jetterent dans les yeux, apres
qu'ils furent morts et escorchez on les coupa par quartiers
et chaque village emporta son boeuf pour aller faire
cuire. Quelque tems apres les seigneurs et principaux des
villages estant revenus et s'estant assis sur des nattes
pour etre spectateurs du folgar, toutes les femmes et les
filles parées de leurs plus beaux attours vinrent ensuitte
quatre a quatre formant plusieures bandes elles avoient
a leurs teste une guiriotte qui chantoit quelque chose
touchant la feste a quoy toutes les autres repondoient
en chorus, et apres avoir fait en chantant ainsy deux ou
trois fois le tour de la place, on y alluma un grand feu
au tour duquel toutes les vieilles gens se rangerent,
puis l'on vit venir les jeunes garcons bien parez et tous
armés qui apres avoir quitté leur habit s'mirent a lutter
les uns contre les autres ce qu'ils firent fort adroitement
Cependant les femmes les encourageoient et donnoient en
chantant des louanges a ceux qui avoient vaincu
marquant la cadence avec leurs mains, apres quoy on
commença a danser au son de plusieurs lambours, leur
danse est diabolique, car ils font toutes les contorsions,
postures et grimaces d'un possedé, et tout ce qu'on peut
s'imaginer de plus hideux, ce bal dura jusqu'a ce que la

viande fut cuitte a presquoy ils allerent tous souper.
Le Lendemain a soleil levant, ils firent encore un Vala
general avec les mêmes ceremonies, et de ces boeufs tués ils
en envoyerent par present des morceaux a tous leurs amis
et comme jestois un des principaux ils me donnerent le
plus honorable selon eux qui est celuy du deriere ou tient
la queuë et qu'on donneroit au roy s'il estoit present. —
M'estant rembarqué et le vent estant bon nous continuas-
mes nostre route sans nous arrester jusqu'au village
du Roy Brac qui est environ a 30 lieuës de notre habitation
il est a gauche en montant proche un marigot et eloigné
de la riviere d'une portée de canon on le nomme
Gnqurbel et on le reconnoist de loing a un grand palmier
qui est au milieu. Le roy n'y estoit pas pour lors, il estoit
allé, comme j'ay dit, rendre visitte au Roy de Cajor,
ce qui fit que nous ne nous y arrestasmes pas longtemps
Comme je continuois ma route je rencontray le S.r de la
marche qui revenoit du voyage du panier foule, ou je
l'avois envoyé, comme je l'ay dit cy devant, m'ayant salué
de trois coups de perier ausquels je repondis d'un nous
moüillasmes, estant venu a ma barque il me dit —
qu'il n'avoit pus entrer au panier foule parceque les
eaux estoient deja trop basses ce qui l'avoit obligé de s'en
revenir, luy ayant recommandé de tenir toujours l'habitation
dans un bon ordre nous nous separasmes. Quelques-
Cabalots que nous rencontrasmes nous vendirent du poisson
et entre autres du lamentin qui a la chair semblable

a celle du porc, et le goust de celle du veau; mais on en
voit rarement dans cette riviere. nous arrivasmes a
l'islet aux palmiers qui a bien deux lieuës de long il est
tout rempli d'une sorte de palmiers qu'on nomme
lattanier, j'y mis pied a terre pour m'y promener et voir
de plus pres ces arbres, ils ont bien cent pieds de haut
sont unis et renflés par le milieu comme des colones
il sort de leurs cimes plusieurs grandes feüilles longues
et larges d'une toise attachées au bout d'une queuë
qui a bien autant de long, elles sont plissées comme
un evantail a demy ouvert, et lorsqu'il fait du vent elles
font un bruit qu'on entend de fort loing; au dessous de ces
feüilles il y vient un fruit gros comme la teste au milieu
duquel il y a un noyau dont l'amande ne vaut rien a
manger; mais a l'entour il y a quatre doigts d'epais d'une
certaine chair cottonneuse et pleine de filamens —
jaunastres d'ou lorsqu'il en cuit il sort un jus epais —
que l'on suce qui a tout le goust du coin, il est purgatif
et cause le devoyment a ceux qui n'y sont pas accoutumez.
M'estant rembarqué et ayant dépassé cette isle
nous laissâmes a gauche une autre terre toutte
remplie des mesmes arbres et peu apres nous trouvasmes
du même costé l'entrée du lac de Cajare, c'est un petit
marigot qui n'a pas huit brasses de largeur, mais
il y avoit pour lors quatre brasses d'eau nous y entrâmes

le même jour, et a mesure que nous avancions dedans
nous le trouvions toujours plus large et moins profond
ayant fait environ une lieuë et demij nous allâmes
mouiller devant un village qu'on appelle, Ingrin,
il dépend de Riquet qui est un grand du pays d'hoüal
allié du roy Brac, il ne demeure pas la ordinairement
quoij qu'il ij aije une Case et une femme, mais sitost
qu'il eut appris que jij estois il ij vint pour me voir, et
il m'amena un Captif dont il me fit present a la maniere
des negres. je descendis aussij a terre en cet endroit ou
je me promenaij longtems et ij chassaij aux pintades
sur de petits Costeaux remplis de bois fort agreables,
ils sement dans ce Canton grande quantité de pompons
ou melons dont ils mangent la graine apres l'avoir fait
voir dans un pot. Le Lendemain Riquet amena sa femme
pour me voir c'est a dire pour me demander quelque
chose, elle me donna un boeuf que je luij paiaij par
maniere de present, elle estoit passablement belle et
avoit les dents d'une blancheur qui me surprit, je m'infor
maij d'elle comment elles faisoit pour les entretenir
si blanches, elle me dit que c'estoit en les frottant avec
un certain bois dont elle me montra un morceau, on le
nomme quelélé et il vient au bord des rivieres, je la
priaij de m'en faire chercher et le lendemain il m'en
envoija un gros fagot, l'aiant examiné je crus que c'estoit
de l'osier parcequ'il a la feüille, le bois et la couleur de mesme

et qu'il en un peu amer; j'apprins que ce Riquet qui estoit
fort vieux avoit esté en son tems la terreur des maures
dans la guerre des marabous, comme je le diraij cij apres
car celuij confine a celuij des maures qu'on nomme
arabes, ou alarbes, et la plus part de ses villages sont
mesler parmij les leurs. apres luij avoir donné pour
son Captif la valeur de dix escus qui est le prix ordinaire
de ce pays et luij avoir fait boire de l'eau de vie qu'il
aime beaucoup nous primes Congé l'un de l'autre, il me
pria en partant que toutes les fois que je passerois dans
la grande riviere par devant son Escale je l'en fisse avertir
et qu'il auroit toujours des Captifs a me vendre, aiant
aussij donné quelque chose a sa femme en reconnoissance
de son quelélé, je fis lever l'ancre et entraij plus avant
dans le Marigot qui alloit toujours en elargissant —
enfin apres avoir fait environ une lieuë et demij —
j'arrivaij a un autre village qu'on appelle quéde, ou le
marigot se retrecissit tout a coup. peu de tems apres le seigneur
ou maitre me vint rendre visitte et m'apprins que je ne
pouvois passer outre a moins que de vouloir rester dans le
lac jusqu'a l'année prochaine parcequ'e les eaux avoient
deja beaucoup baissé ce qui me facha fort parcequ'e j'avois
bien voulu boir ce lac et connoitre la traitte qui s'ij fait
Le Lendemain le seigneur de Caijave village d'où le lac
prend son nom m'estant venu voir me confirma ce que

l'autre m'avoit dit, et me témoigna le chagrin qu'il avoit
de ce que je ne pouvois aller jusqu'a son village, ou il se
seroit fait un plaisir de me bien recevoir; je m'informai
de luy de ce que je pourois traitter a cette escale, il me dit
que si j'y restois seulement trois ou quatre jours je pourois
emplir ma barque qui estoit environ de 20 tonneaux de
mil et de féves sans parler des Cuirs et de l'ivoire, je
le priai de faire avertir tous les gens du paiys afin que
je ne perdisse point de tems a les attendre, il me promit
qu'il alloit sur l'heure envoyer les valets de tous costez.
il vint le même jour un grand seigneur maure accompagné
de deux autres, il n'estoit pas noir, mais blanc fort basané
il avoit la teste nuë avec de grands cheveux fort
heristés et nattés par derière avec la barbe longue; ils
estoient habillez a la maniere des negres de pagne noire;
il me fit present d'un boeuf qui estoit un des plus grands
que j'aye veu dans le paiys, il estoit si furieux que personne
n'en peut approcher, et il le falut tuer d'un coup de fusil
apres l'avoir satisfait il s'en retourna et me promit de
faire avertir les maures d'apporter promptement ce qu'ils
avoient a vendre. Ce marigot n'avoit pas a cet endroit
plus de vingt brasses de largeur; mais il estoit fort
profond, il separe le roiaume de brac Roy des galoffes d'avec
celuy de Sirati que Roy des foules dont nous parlerons dans
la suitte, et le village ou nous estions depend du dernier.

Le Lendemain a soleil levant il arriva plus de 400 marchands
tant negres que maures qui apporterent du mil et des
féves dans des toulons, ou peaux de boeufs, sur des chevaux,
sur des asnes, et sur des boeufs en sorte que tout le rivage
des deux costés estoit couvert d'hommes et d'animaux.
Le maitre du village vint a ma barque avec les voisins
pour faire le prix du mil leur mesure se nomme malas
qui est comme le minot d'ici, on leur montra ce qu'on leur
vouloit donner de fer, ou d'autres marchandises pour chaque
malas, ou pour un moule qui en est la 20e partie apres
plusieurs difficultés le marché fut enfin conclus, et lorsqu'ils
furent sorti de la barque l'on commença a traitter, on a
coutume d'aller a terre pour mesurer le mil et le payer
mais comme il y avoit tant de monde de differentes nations
la plus part armez je trouvay plus a propos de traitter
dans la barque, je la fis donc approcher de terre apres
l'avoir fait courtiner de Cuirs en sorte qu'on pouvoit en
estendant le bras donner son mil a mesurer et afin que personne
ne crut etre trompé le maitre du village et quelques
marabous y furent toujours presents, et pour expedier
besogne il y avoit trois hommes qui mesuroient et deux
qui paioient; mais l'envie qu'ils avoient de se mesurer
les premiers faisoit qu'ils se poussoient l'un l'autre en sorte
qu'il y en eut plusieurs qui tomberent dans l'eau, d'autres
jettoient leurs toulons par dessus la teste des premiers a leur

qui estoient dans la barque en Criant a pleine teste, jamais
je n'entendis un tel charivarij et ne vis une telle Confusion
cependant il n'arriva aucun desordre; nous ne fismes qu'un
jour et demij a charger nostre barque qui, comme j'ay dit,
estoit de 20 tonneaux, et la Carquaison ne revenoit pas a
cent francs; nous renvoyasmes plus de 400 personnes sans
traiter parcequil nij avoit plus de place: ensuite nous
levasmes lancre pour sortir du marigot et nous trouvasmes
que les eaux estoient deja baissées de plus de quatre pieds
depuis que nous ij estions entrez. C'est pourquoij le veritable
tems d'aller faire Commerce dans ce lac est au Commencement
de juillet que les eaux Commencent a se déborder: il ij a
dans ce marigot quantité de petites mouches ardentes
que lon voit briller pendant la nuit, et qui ne montrant
leur brillant que de tems en tems, sont en volant comme
une petite lame d'or qui fait plaisir a voir. on mij —
apporta un grand lézard tout en vie qui avoit deux pieds et
demij de long et estoit gros a proportion, la peau estoit
pleine de petites écailles jaunes, blanches, et noires, et elle
auroit été fort propres à Couvrir des livres, je la fis écorcher
et ij fis mettre du foin dedans pour le Conserver entier;
mais pendant la nuit les rats dont il ij a quantité en ce
pays luij mangerent les doigts des pieds, et depuis j'en fis
present a un Capitaine de vaisseau du Roij; la chair en est
bonne a manger: mais personne n'en voulut, il avoit la
langue fourchuë, et du reste estoit fait comme nos lézards

estant sortis du marigot et ayant le vent favorable nous
arrivasmes a l'habitation en quatre jours sans nous arrester
a aucun endroit que pour traiter quelques rafraichissemens
Apres 27 jours d'absence pendant lequel tems je recouvrij
entierement ma santé le S.r de la marche m'estant venu
recevoir au port avec tous les autres Commis et habitans
me dit quil estoit pres de m'envoyer un laptot pour me
donner avis d'un accident qui estoit arrivé qui pouvoit
avoir des suittes facheuses. il m'apprit que le nommé
la jeunesse Commis estant allé dans la riviere de bifeche
pour ij traiter des boeufs dont l'habitation avoit grand
besoin, faute par le S.r Chambonneau d'en avoir fait provision
dans le tems, avoit laissé aller dans un village de negres
un de ses blancs qui avoit mit le feu a une Case d'un
Coup de fusil comme il vouloit tuer un oiseau, qu'ayant
voulut se retirer a la barque, les habitans du lieu l'avoient
arresté et mit aux fers avec un laptot qui estoit avec
luij, qu'ils avoient obligés le dit la jeunesse a la sollicitation
du quiobo l'un des grands de bifeche, de paiger 36 chiens
qui font 36 livres pour le dommagement de la Case qui
n'en valoit pas dix moyennant quoij on avoit mit les gens
en liberté, que sur l'avis que le Commis luij en avoit donné
il luij avoit mandé de le saisir de quelque noirs et de
l'amenner a l'habitation: En effet dès le meme jour je vis
arriver la jeunesse avec un Cubalot, ou pêcheur qu'il
avoit pris par represaille, que je fis bien traitter, et garder

soigneusement, et pour ne pas laisser le blanc impuni de son imprudence je le fis mettre en prison les fers aux pieds, et luy fis charger sur son compte les 36 cuirs qu'on avoit paiée pour luy, et de peur qu'il n'arrivat une autrefois un pareil inconvenient je fis deffense a tous les blancs d'aller dans les villages de negres pour quelque cause que ce put estre. Ce procedé du Sr de la marche d'avoir fait prendre un negre me parut un peu violent, d'autant plus que du tems de mr Richemont Commandant de cette habitation une pareille avanture avoit causé une grande guerre; mais comme la chose estoit faite et que l'inouste relachions cela pouroit nous attirer le mepris des negres et les authoriser a nous faire insulte, je resolus de tenir bon.

Le Lendemain quatre negres de notre voisinage me vinrent prier de relacher ce prisonnier, nous assurant qu'estoit un captif de brac et que cela nous pouroit mettre mal avec luy, qu'il n'avoit point été pris sur les terres de Quiobo et que l'on devoit attendre que le roy fut de retour de son voyage de Cajors pour nous plaindre a luy de l'insulte qu'on nous avoit fait; mais pour les raisons cy dessus je ne jugeay pas a propos de le rendre qu'on ne m'eust restitué les 36 cuirs, offrant neantmoins d'en payer 14 pour le dedommagement de la case; et afin que brac ne fut point interessé dans cette affaire, je resolus de renvoyer le Sr de la marche avec une barque bien armée redemander

a Quiobo les 36 cuirs qu'on avoit paiée, en luy tenant compte du dommage de la case, et luy donnay ordre que si le dit quiobo le satisfaisoit, il luy remit entre les mains le captif que si au contraire il refusoit de les rendre il tachat de prendre quelqu'un de les gens et laissat aller l'autre qu'on disoit appartenir au Roy brac, et pour cet effet je luy donnay mes ordres par escrit et le fis partir le 27 novembre accompagné de douze blancs et quatre noirs dont deux estoient chrestiens.

Le Lendemain de son depart ayant appris que le Roy brac estoit de retour a bieurt qui n'est qu'a trois lieues de notre habitation je crus devoir l'avertir de ce qui s'estoit passé et luy en demander justice, je luy envoyay jean francois negre chretien qui ne l'ayant point trouvé parce qu'il estoit deja parti pour retourner a la case parla a malo le plus grand seigneur apres luy et luy conta la chose comme elle estoit arrivée, malo desaprouva le procedé de quiobo et promit d'aller trouver brac le lendemain et l'obliger de faire rendre ce qui avoit été exigé, il me pria cependant d'envoyer dire au Sr de la marche de ne rien faire jusqu'a ce qu'on eut receut la reponse du Roy brac. jean francois m'ayant fait son rapport j'envoyay aussitost un laptot porter une lettre au Sr de la marche par laquelle je luy mandois de ne rien entreprendre jusqu'a nouvel ordre.

Comme il estoit nuit ce laptot passa seulement la riviere et alla coucher au village voisin et communiqua

au maistre du village l'ordre qu'il alloit porter au
S.r de la marche desorte que brac le leeut presque aussitot
le Lendemain il envoja son alguier me donner le bon jour
et me reprocher de ce qu'en son absence je voulois exciter
la guerre dans son paijs, je luij repartis que ce n'estoit
pas mon dessein; mais que comme il estoit absent et
que je ne sçavois a qui me plaindre du tort que j'avois
receu de ses sujets j'avois crû me devoir faire justice
puisque quijobo le l'estoit bien faitte a luij mesme,
mais que sitost que j'avois appris son retour j'avois -
envoijé luij faire mes plaintes, que je le priois donc
de me faire rendre justice, et que cependant j'avois
envoijé deffendre au S.r de la marche de ne rien
entreprendre jusqu'a nouvel ordre, qu'enfin le captif
qui avoit été pris n'avoit pas esté arresté comme
a luij appartenant; mais comme un des gens de
Quijobo, que j'estois prest de le rendre pourveu qu'on
me fit restituer ce qu'on avoit prit, Cependant comme
je prevoijois que cela pourroit causer quelque desordre
je m'appliquaij a mettre l'habitation en seure té
et fis mettre des palissades aux endroits ou elle estoit
ouverte; Car le S.r Chambonneau pendant mon voijage
des Canaries avoit fait arracher celles que jj avois -
mises; Quelques jours l'estant passés l'alguier de
brac revint avec jemtec, et jean bave nos voisins
ils me dirent que brac etoit bien scandalizé de ce

qu'on avoit pris son Captif qu'il demandoit pour cela de
grands dedommagemens; mais je leur fis connoitre que
je n'estois pas homme a me relacher si facilement lorsqu'il
s'agissoit de l'honneur et de l'interest de la Compagnie
offrant seulement 14 Cuirs pour la case bruslee, je leur
fis voir ensuitte les preparatifs que je faisois pour me
deffendre en cas d'attaque, que je ne manquois ni -
darmes, ni de monde, ni de munitions, que je ne
demandois point la guerre, mais que si on me la faisoit
mal a propos je la soutiendroit avec vigueur; ces pauvres
gens estoient bien empêchez considerant que si la guerre
etoit declarée le malheur tomberoit sur eux les premiers
tantost ils offroient de paijer eux mesmes ce qui avoit été
exigé, tantost d'aller a Quijobo le prier de le restituer, mais
comme ils n'osoient rien faire sans en parler a brac ils -
demanderent du tems pour le luij communiquer.
Le Lendemain ils revinrent fort tristes et me dirent que
brac ne vouloit rien conclure que je n'eusse fait revenir
la barque qui estoit montée a bifeche, je leur dis que
s'il ne tenoit qu'a cela que les les choses n'allassent
bien je luij donnerois cette satisfaction, ils voulurent -
même etre les porteurs de la lettre que j'escrivis ce sujet
au S.r de la marche, quoique la tout alloit le mieux du
monde, car au travers des difficultés qu'ils faisoient
on decouvroit une envie extreme de faire la paix
il n'ij avoit qu'un certain petit point d'honneur qui

les empechoit, c'est ce qui m'obligea a faire revenir le
S.r de la marche afin d'en faciliter la Conclusion;
mais comme cette affaire tiroit en longueur, je leur
declaray que puisqu'on ne vouloit pas me rendre une
prompte justice j'allois renvoyer tous les lapstots
qui servoient a l'habitation ne voulant pas nourir
davantage mes ennemis, et quelque priére qu'ils
me fissent au Contraire, je ne laissay pas de les
renvoyer tous aprés les avoir fait payer en leur
presence de tout ce qui leur estoit dû, ce qui m'inquietoit
le plus c'est que j'avois une barque en riviere qui traitoit
dans le pays de Sgratique, et que je Craignois qu'en
descendant ne sçachant point la guerre que nous
avions avec brac elle ne s'arreste quelque part
dans son pays; car il n'auroit pas manqué de la piller
et pour lors les affaires auroient esté fort difficiles a
accommoder, pour empêcher cela, je m'avisay
d'écrire a celuy qui commandoit la barque par un
lapstot foule qui gardoit nos troupeaux, et de peur qu'on
ne s'en doutat je fis mine de le renvoyer comme les
autres sous pretexte que je ne m'y fiois pas; mais en
particulier je luy promis que s'il estoit assez heureux
pour rencontrer ma barque avant qu'elle eut touché
dans le pays de brac je le recompenserois bien ce qu'il
me promit et qu'il executa d'autant plus fidellement
qu'il n'estoit pas de ses sujets et faisant mine de s'en
retourner

retourner dans son pays et d'avoir esté chassé comme les
autres il rencontra ma barque et luy donna avis de
ce qui se passoit, et quelque tems aprés elle arriva
a l'habitation, ce qui me donna une joye extreme —
Cependant nostre Contenance estoit Espiée de tous
Costez. soit par les Alquiers qui venoient souvent
a l'habitation, soit par les Cubaots, sous pretexte de
venir vendre du poisson en Cachette; mais ils nous
trouvoient toujours sur nos gardes, et il ne venoit pas
le moindre Canot qui ne fut aussitot découvert et reçu
par nos gens armés.
Le 14.e decembre sur le soir Comme je faisois travailler
a une palisade proche la Chapelle, on me vint —
avertir que la barque du S.r de la marche paroissoit
cela me surprit n'y ayant pas d'apparence qu'il
eut encore peut recevoir ma lettre qui n'estoit escritte
que du matin. j'allay aussitost sur le port pour apprendre
le sujet de son retour, et ayant remarqué que la barque
n'avoit ny pavillon, ny flame je ne sçavois que
m'imaginer, et comme je me fus avancé 20 ou 30 pas
le long de la riviere et que la barque eut passé devant
moy a pleines voiles je vis peu de monde dedans et un
petit noir qui avoit la teste bandée que je pris —
d'abord pour une femme que le S.r de la marche pouroit

avoir pris; mais gassemin negre chretien qui tenoit
le gouvernail me dis en passant bon soir et M.r il ya
bien des nouvelles, le S.r de la marche est mort et
presque tous les blancs, je le suivis aussitot au pont
et demandaij d'abord au laptot qui luij avoit porté ma
lettre par la quelle je luij mandois de ne rien entreprendre
s'il la luij avoit donnée, il m'assura qu'ouij; mais que
le S.r de la marche n'en avoit tenu aucun Compte et
nonobstant mes ordres avoit pillé dans quelques Cases
pour environ Cent Cuirs de Cotton et de tabac avant meme
que d'avoir eté demander raison a quijobo, que depuis
Quijobo luij avoit voulut rendre les 36 Cuirs qui avoient
eté exigez de la jeunesse; mais que le S.r de la marche
s'estoit tenu a une bagatelle voulant quil vint luij meme
les apporter a la barque ce quil ne voulut pas faire
luij se fier a luij, que le Lendemain matin aijant mis
un perrier a terre il avoit fait imprudemment une
descente avec tous les blancs a plus de 200 pas de
la barque dans la quelle il n'avoit laissé que des
noirs pour la garder sans aucun espoir d'aucune
retraitte en Cas de besoin, les negres qui etoien au
nombre de plus de 400 aijant reconnu leur petit nombre
vinrent les attaquer avec furie en blesserent et tuerent
dabord la plus part, et Contraignirent le reste de se
retirer vers la barque; mais Comme elle etoit trop

eloignée ils furent tous tués en chemin hormis deux
qui estant blessez se sauverent a la nage et l'attraperent
Enfin le S.r de la marche qui avoit but ace qu'on dit
avant que de descendre un grand verre d'eau de vie
trouvant plus de resistance quil ne s'estoit imaginé
et aijant receu dans les reins un Coup d'ardille voulut
se retirer a un Canot quil avoit fait tenir exprès au
bord de leau, et dans lequel il avoit amené son monde;
mais comme il entroit dedans il fut frappé d'une pande
lagaije large Comme une pertuisanne qui luij perçant
le Costé droit luij sortoit au dessous du Coeur et acheva
de le tuer, deux negres qui gardoient le Canot poussterent
promptement au large et menerent son Corps a la barque
Le S.r Gambert, gaudebon, et la jeunesse ij perdirent aussij
la vie. Cependant les noirs qui estoient restés dans la
barque aijant veu ce desastre avoient deja levé l'ancre
pour s'approcher de nos gens et aijant retiré de
leau ces deux blessez dont nous avons parlé voijant que
le S.r de la marche estoit mort ils ne songerent plus qua
prendre la fuitte, et qua sauver la barque, de sorte
quaijant gisé la voile, et le vent, et la marée leur estant
favorable ils s'eloignerent bientost de ce funeste lieu.
Comme cette riviere de bisseche est fort estroitte les
negres les poursuivirent longtems d'un bord et d'autre
leurs lançant toujours des lagaijes et des ardilles dont

plusieurs tomberent dans la barque et blesserent le petit negre dont jay parlé; mais Lala et Gasmin — negres chrestiens en aiant tué et blessé plusieurs a coups de fusil ils les firent enfin retirer et ramenerent la barque saine et sauve a l'habitation. Ces facheuses nouvelles me donnerent bien du chagrin et abbatirent le coeur de tous nos habitans, et comme japprehendois que ce bon succez de nos ennemis ne leur donnat la hardiesse d'entreprendre quelque chose contre notre habitation je leur dis qu'il n'estoit pas tems de se tenir les bras croisez, qu'il fallois employer ce qui nous-restoit de jour a songer a nostre deffense en cas que nous fussions attaquées et pour diminuer leur fraieur par l'action je leur fis rouler des canons pour flanquer les endroits les plus foibles, fis mettre tous les perriers sur le forts et leur marquay a chacun leur poste en cas-d'alarme. j'envoyay aussy des negres chretiens en sentinelle aux deux bouts de l'isle par ou l'on auroit put y faire descente lansque nous en eussions eu connoissance avec ordre de tirer leurs armes pour signal, sitost qu'il paroitroit quelques canots et de se retirer a l'habitation. Cependant apprés avoir fait porter dans la chapelle le corps du S.r de la marche et donné ordre quon pensat les deux qui estoient blessés je renvoyay de l'autre bord les deux laptots qui etoient revenu dans

la barque quoy qu'ils nous eussent eté fidels jusqu'alors n'en voulant garder aucun dans l'habitation; ils ne manquerent pas d'aller trouver le Roy Brac sur le champ a qui ils firent recit de tout ce qui l'estoit passé, ils luy dirent que nous nous preparions a nous deffendre; cela empescha peut etre qu'il ne nous fit aucune insulte. au reste je fus bien inspiré d'avoir renvoyé tous les laptots qui estoient au nombre de 14 ou 15; car outre qu'il estois tard quand nous apprismes cette nouvelle et que pour les payer il eut fallu bien du tems que j'employ ay utillement a nostre deffense il seroit peut etre arrivé du desordre nos gens estant tous découragés et comme frappés d'un coup de massue par une si funeste nouvelle. Toutte la nuit nous fismes bonne garde et la ronde tour a tour, je commançay le premier a la faire m'estant fait accompagner du S.r George commis et brave garçon qui etoit venu nouvellement de gorée, et de deux soldats apres avoir eté visiter les portes et fait le tour de l'habitation, j'allay aux cases, ou avoient couché les laptots, ou je fis entrer un soldat pour voir s'il n'y avoit personne, pendant que nous estions dehors tenant nos fusils en main le soldat rencontrant sous ses pieds quelque chose qui le leva brusquement cria a moy hié hié ce qui nous fit mettre en deffense, croyant que ce fut quelque ennemy; mais nous fusmes bien estonné de voir que c'estoit un cochon

qui sortit avec impetuosité et pensa faire tomber un de
nos gens ce qui nous donna matiere de rire. le lendemain
sur les huittheures du matin la sentinelle que j'avois fais
mettre sur la tourelle du pavillon d'où l'on découvroit
toutte l'isle avertit qu'a l'autre bord elle voyoit un
pavillon, j'y envoyay aussitost une chaloupe conduitte
par des negres chrestiens armez de fusils je leur ordonnay
de ne point descendre a terre; mais de l'informer de
loin de ce que c'estoit et de m'en faire le rapport, craignant
qu'on en retint quelqu'un; mais voyant que c'estoit les
Alquiers avec Ajemtec et Jean Bare nos voisins qui
demandoient a me parler, ils oublierent l'ordre que je
leur avois donné et mirent a terre pour les saluer —
ensuitte ils les amenerent a l'habitation, on les y receut
sous les armes, et on les conduisit dans le Corp de Garde
ou j'estois, ils me dirent en entrant la surprise qu'ils
avoient eu d'apprendre la mort du S.r de la marche
et des autres blancs et de l'action qu'il avois fais contre
mon ordre, moy au contraire j'affectay de ne paroistre
aucunement estonné de cette perte et leur ayant dit
qu'il avois payé la peine que meritoit son imprudence
je leur fis connoitre que cela ne nous empescheroit pas
de soutenir la guerre, que j'avois encore assez de gens —
les leur faisant voir tous sous les armes non seulement pour
nous deffendre; mais aussy pour attaquer si on nous y
obligeoit, qu'outre les armes qu'ils voyoient, nous en avions

encore en magazin que je leur fis voir, et que nous ne —
manquions ny de poudre, ny de vivres leur montrant trois
grandes tourelles pleines de mil. Je leur fis connoitre que
nous estions resolus de perir tous plustost que de ceder —
aucune chose qui allat au deshonneur de la compagnie
que pour cet effet j'avois fais mettre un baril de poudre
dans la Cave pour faire sauter l'habitation en cas que
nous fussions forcez avec tous les negres qui y entreroient
et que nous nous retirerions dans nos barques, ou nous —
leur livrerions un nouveau combat. tout cela fut rapporté
au Roy brac qui m'envoya faire des propositions plus
raisonnables se contentant qu'on luy vendit son captif
et qu'on luy laissat ce qu'on luy avoit presté pour son
voyage de Cajors. Je fis le meme jour dire la messe et
enterrer le corps du S.r de la marche dans la chapelle
avec les ceremonies accoutumées. Cependant le Roy —
d'amel Roy de Cajors ayant ouy parler du different que
nous avions avec Brac envoya son gagaraf pour —
s'entremettre de nous accommoder, il alla d'abord trouver
les alquiers qui l'amenerent a l'habitation; lorsque j'eus
appris le sujet de son voyage voyant que cela ne tendoit
qu'a tirer de moy quelque present je luy dis que j'estois
bien obligé a son maitre de la bonne volonté qu'il
me témoignoit; mais que l'affaire dont il s'agissoit
n'estoit pas assez de consequence pour avoir besoin

de la mediation, que comme je ne demandois que la justice je perois la recevoir toutte entiere du Roy-Brac. Enfin apres plusieures propositions faites de part et d'autre il fut Conclut que le pillage que le Sr de la marche avoit fait qui se montoit environ a 100 cuirs demeureroit a la Compagnie pour ce qu'on avoit exigé de son Commis, et que Brac profiteroit de ce qu'on luy avoit preste qui pouvoit valoir 40 ou 60 cuirs et qu'on luy rendroit son Captif. que quijobo rendroit le perrier et les armes de ceux qui avoient eté tuez, et qu'au surplus le mal qui avoit eté fait de part et d'autre seroit oublié reciproquement. ils partirent aussitost pour aller faire leur rapport a Brac et me prierent de faire tirer un Coups de Canon pour luy donner avis que la paix etoit Conclue, ce qu'ayant fait je m'en suis medit en riant a l'heure qu'il est je croy que Brac en bien aise; car il ne souhaitoit point de rompre avec les blancs, et lorsque nous luy dismes que vous aviez fait mettre un baril de poudre dans la Cave pour faire sauter les negres qui viendroient insulter l'habitation il avoit dit qu'il n'avoit garde d'y aller, et qu'il se souvenoit de ce qui arriva au petit Brac du tems du Capitaine lambert qui avant que l'habitation fut bâtie n'ayant qu'une petite Cate de bois se deffendit

luy deuxieme Contre plus de 200 negres qui le vinrent attaquer, dont il en tua dix ou douze. ce leur dis en partant que j'envoyrois querir mon perrier et enterrer mes blancs qu'ils en donnassent avis a quijobo afin qu'il ne fit aucune insulte a ceux que j'y envoyrois ce qu'ils me promirent. dès le même jour tous les marchands et les marchandes les Cubalots et les laptots que j'avois renvoyé revinrent a l'habitation pour Continuer le Commerce comme auparavant. Trois jours apres j'envoyay dans un Canot deux laptots et deux negres chrestiens au village de quijobo, et leur donnay ordre d'enterrer nos gens et de luy demander mon perrier et mes armes suivant ce qui avoit eté arresté entre Brac et moy.

Le Lendemain geanbarre un de nos voisins me vint prier d'aller voir une feste qui se devoit Celeber dans son village, qu'il devoit y avoir un grand folgar ou rejouissance, c'estoit une Circoncision de tous les jeunes garçons des environs qui estoient en age, c'est a dire qu'ils avoient passé quinze ou seize ans me disant pour m'y engager qu'il devoit s'y trouver quantité de personnes Considerables du dedans du pays qui n'avoient jamais veu de blancs et qui souhaitoient passionément d'en voir; quoique je n'eusse pas beaucoup d'inclination a me trouver a ces sortes de festes ou il arrive toujours quelque desordres par la faute des blancs qui nous attirant la guerre

avec les gens du paÿs au prejudice des affaires de la
Compagnie; neantmoins pour leur faire voir que je ne
craignois rien et qu'il ne me restoit dans le Coeur aucun
ressentiment de ce qui s'estoit passé je luÿ promis que j'irois
je partis donc de l'habitation le 31 decembre avec plusieurs
de mes officiers et ceux des habitans que je crûs les plus sages
je fis porter avec moÿ quelques marchandises de peu de
valeur pour faire present aux quiriots selon la Coutume,
de l'eau de vie pour les grands et du papier pour les-
marabous et m'estant habillé fort proprement je passaÿ
au village d'Ijemsec, c'estoit luÿ qui devoit faire la
Ceremonie de la Circoncision passant en cela pour le plus
habile du paÿs. Lorsque le tems approche de circoncire
on habille tous ceux qui le doivent etre d'une grande
jaquette qui leur pend jusqu'au talons sans Culottes
dessous, et comme ils appprehendent ce moment, quoique
je ne pense pas que cela leur fasse beaucoup de mal
les parens les exhortent d'avoir bon Courage et de ne
témoigner aucune repugnance. Nous partimes Ijemsec
et moÿ pour aller au village de Jean bare ou nous
arrivasmes vers le soir, il nous avoit preparé une case
dans le même enclos de la tienne afin que nous fussions
plus en seureté, elle avoit des fenestres de tous costez
afin que tout le monde nous put voir sans nous —
incommoder. dès le soir même il ÿ eut grand folgar

qui dura toutte la nuit, et sitost que quelqu'un arrivoit
dans le village la premiere chose qu'il faisoit c'estoit
de nous venir regarder, nostre maistre langue introduisoit
dans nostre Case les plus grands seigneurs qui aprés
m'avoir salué et bû un coup d'eau de vie se retiroient
pour faire place a d'autres, pendant que les bastesdoles,
ou gens de moindre Choffe regardoient par les fenestres.
nous fusmes assez en repos toutte la nuit; mais le
lendemain dès le point du jour tous les quiriots au
nombre de plus de vingt qui toutte la nuit avoient été
occupez au folgar vinrent avec leurs tambours pour nous
donner une aubade et nous chanter, et faisoient autour
de nostre Case un charivarij et un tabat de tous les-
diables, je crus que le moÿen de les faire taire estoit
de leur donner quelque chose, mais au lieu de cela ils
recommancerent de plus belle par reconnoissance et pour
me remercier, cela dura jusqu'a environ sur les huit-
heures que l'on nous vint querir pour aller voir la
ceremonie. elle ne se fit pas dans le village parce qu'ils
ne vouloient point que les femmes ly trouvassent, ils
la firent au milieu d'un champ a deux ou trois cens pas
de la. je sortis donc de ma Case accompagné de mes blancs
tous armez de fusils d'Especes et de pistolets et fumes conduit
sur la place ou se devoit faire la circoncision par le
fils de Jean barre nommé d'Equiope qui est de-
maitre langue aux blancs; m'estant placé sur le haut-

d'une petite éminence, avec tous mes gens a l'entour de
moij nous vismes d'abord venir les guijriots qui battoient
la marche, ensuitte les ettarabous des villages circonvoisins
tous habillés de blanc, puis suivoient tous ceux qui devoient
etre circoncis l'un apres l'autre tenant une lagaije en
main et aijant leurs parens a costé deux qui les exhortoient
a avoir du courage; ensuitte venoit ijemsec, accompagné
de Jean barre et des alquiers de Brac et de Amel tous armez
jusqu'aux dents. Lorsqu'ils furent arrivés sur le champs
de bataille, les ettarabous firent le sala, apres quoij.
ijemsec aijant tiré un grand couteau bien trenchant
on commença l'operation par les fils des plus grands
seigneurs. il ij avoit au milieu du champs une espece de
poultre couchée par terre sur laquelle on faisoit
mettre a cheval les jeunes gens l'un apres l'autre pour
les circoncir, il nij en eust pas un qui dans ce moment
ne fit mine de rire, et lorsque quelqu'un d'entre eux témoi-
gnoit avoir peur, les parens le menaçoient et le poussoient
pour luij donner de la resolution. pour le querir ils ne
font autre chose que de les laisser seigner longtems puis
les faire laver tous les jours avec de l'eau fraische. lors
qu'ils sont queris ils vont tous ensemble de village en
village afin qu'on leur donne quelque chose, ils ne
manquerent pas de venir aussij a l'habitation, ou je
leurs fis donner une barre de fer. il ij eut plus de 2000
personnes qui assisterent a cette ceremonie tous armez
comme s'ils alloient a la guerre. Ensuitte on alla —

continuer le folgar qui dura le reste du jour et toutte
la nuit en suivant, et cependant je m'en retournaij
chez moij. on a introduit la coutume de regaler tous
les ans a l'habitation le jour et la nuit des Rois, les seigneurs
des villages voisins avec leurs familles et tous ceux qui
ij servent d'ordinaire de laptots, et de maistres langue
afin de les entretenir en bonne intelligence avec nous,
comme je n'avois plus de vin nij d'eau de vie, j'envoijaij
au marché de bieurs qui se tient deux fois la semaine
chercher du vin de palme, on m'en apporta plus de 400
pintes de tres excellent, et aijant fait tuer plusieurs boeufs
a mesure que les familles arrivoient je leur faisois
distribuer selon la quantité de gens qu'ils estoient du
couscou, de la viande, et du vin de palme, qu'ils alloient
ensuitte faire cuire ou bon leur sembloit dans des pots
qu'ils avoient apportez. les guijriots qui avoient esté au
folgar precedent ne manquerent pas aussij de s'ij trouver
et l'on dansa tout le jour et toutte la nuit suivante.
j'eus la precaution de faire mettre des perriers sur
les fenestres de nos tourelles et d'ij tenir du monde
toujours en garde en cas de desordre; mais dieu merij
tout s'ij passa paisiblement quoijqu'ilij eut plus de
200 personnes de dehors dans l'habitation. nos
blancs firent pareillement les roijs en leur particulier,
et les aijant fait aussij avec mes officiers je fus Roij.

Sur ces entrefaittes Bourguijolofe m'envoja un de ses
gagarafes pour me dire qu'il n'y avoit point de Rois
dans le paijs qui put vendre a la Compagnie plus de
captifs d'ivoire, et de Cuirs que luij le pour m'en montrer
quelque echantillon il m'envoja quatre jeunes esclaves
que je fis traitter et me pria de luij envoijer quelques
blancs avec un peu de marchandise pour etablir le negoce
dans son paijs. toutes ses raisons jointes a un memoire
du Sr de Launaij predecesseur du Sr Chambonneau que
je trouvaij dans les papiers de l'habitation qui parloit
avantageusement de ce Commerce me firent prendre
le dessein de le tenter. pour cet effet aijant fait charger
deux chameaux de marchandises j'ij envoijaij le Sr
George pour Commis qui partit le 14 janvier 1686
accompagné de deux captifs et de deux maitres-
langue qui devoient demeurer avec luij, je luij donnaij
ordre de m'envoijer par terre avec les gens du Roij
les captifs qu'il traitteroit et d'acheter le plus de
Cuirs et d'ijvoire qu'il pourroit que j'envoijrois querir
avec une barque dans le tems qu'il y auroit de leau
dans le lac du panier foule. ce qui reussit d'abord
a l'egard des captifs que l'on m'amena par terre
et auroit pareillement reussij pour le reste, si le Sr
Chambonneau qui revint de france pour me relever
comme je le diraij cij apres avoit suivij mon projet.

mais aulieu de faire venir les Cuirs par une barque
comme je viens de le dire, il les fit venir par terre
sur des chameaux ce qui couta beaucoup. il fit peut
etre cela pour faire voir a la Compagnie que mon
entreprise avoit avorté. Sur ces entrefaittes le Roij-
Damel jaloux de ce que j'avois envoijé mettre Case dans
le paijs de bourguijolofe son voisin m'envoja dire que
si je ne la retirois il ne souffriroit pas que les gens, ou
les miens passassent sur ses terres. je luij fis reponse que
je chercherois un chemin par ailleurs, et qu'il ne
m'empecheroit pas de faire la dessus ce que je voudrois
j'envoijaij aussitost prier Brac de souffrir que mes gens
qui etoient a Bourguijolofe pussent passer par son
paijs du panier foule ce qu'il me permit volontiers,-
Le Roij Damel voijant cela m'envoja faire excuse et me
dire que son intention n'estoit point mauvaise qu'elle
n'alloit qu'a augmenter le Commerce de son paijs et
qu'il ne tiendroit qu'a moij que nous fussions bons amis.
Le 4e fevrier je vis arriver dans une barque que j'avois
envoijé a bieurs un blanc qui m'estoit inconnu, j'appris
que c'estoit un Commis de goree nommé hucherat qui
l'estant embarqué dans nostre barque de barre qui-
revenant du bissau avoit echoüé a la Coste a dix lieuës
du Senegal, tout l'equipage l'estoit sauvé mais les-
marchandises qu'elle apportoit avoient esté perdues
je receus par luij des lettres du Sr ~~Cuiet~~ Basset qui

me faisoit scavoir que six de les Captifs s'estant revoltés
avoient tué son Cuisinier, et que s'estant jettez ala
mer pour se sauver on en avoit attrapé quatre et
deux qui avoient été tuez. Le maitre de la barque
estant arrivé avec son Equipage me rendit une lettre
du S.r Brus Commandant la gaillarde qui m'apprenoit
qu'estant arrivé au Bissau il avoit remis entre les-
mains du S.r de l'Estrille les Captifs que je luy -
envoyois, qu'il n'avoit pas encore la Carquaison -
Complette que le S.r abbe de Rosiers que j'avois chargé
de mes dépêches pour la Compagnie les avoit ouvertes
et montrées indiscretement a tout le monde, il m'envoya
aussy une lettre que le S.r de la fond m'ecrivoit par
laquelle il se plaignoit fort du S.r Basset et de tous les
Commis, et me mandoit que la barque Bretonne appar
tenant ala Compagnie estant partie du bisseau depuis
six semaines sans cables, ny voiles qui valussent quelque
chose on ne scavoit ce qu'elle estoit devenuë et qu'ayant
ouy dire qu'un batiment françois avoit été pris proche
de Serrelionne par un forban il craignoit fort que ce
ne fut elle. Il m'apprit aussy qu'un vaisseau interlope
estant allé derriere les bisseaux pour negocier les -
floupes en avoient egorgé tout l'Equipage, que sur
ces entrefaittes une chaloupe Angloise ayant

passé par la

passé par la s'estoit emparée du batiment et l'avoit
mené en gambie, qu'il y avoit dedans du vin du Rhin
ce qui faisoit conjecturer qu'il estoit flamand.
Le 14. fevrier il parut un navire, c'estoit le S.r Jean
de bourdeaux Commandé par le Capitaine le Cerf,
il nous laissa du vin et de l'eau de vie et quelques -
autres rafraischissements; mais en petite quantité
qui me rendit deux lettres, de la Compagnie, l'une pour
moy, et l'autre pour le S.r Chambonneau, ce qui me
fit connoitre qu'il n'estoit point encore arrivé lors
que ce vaisseau estoit parti de france, elle me faisoit
scavoir qu'elle envoyoit quatre navires a la Côte
celuy cy, la Catherine Commandée par le S.r Basset,
la Sirene par le S.r des Landes, et la victoire de S.t malo
par le S.r de la Closerie, qu'elle avoit ordonné aux
deux derniers de toucher a portandie qui est au nord
du Senegal a 18 degrez 12 minutes de lat. pour y -
prendre les navires hollandois qui y devoient venir -
traitter la gomme avec les maures, suivant le conseil
que je luy en avois donné. Le Capitaine le Cerf me
confirma la nouvelle que les maures m'avoient dit, qu'il
y avoit deja deux navires qui y traittoient, l'ayant
veû et leur ayant parlé; mais estant chargé n'ayant
aucun ordre de les attaquer il avoit passé outre, il m'en
laissa un Certificat signé de luy et du S.r matelot -

b.

commis sur ce vaisseau, et il m'assura qu'il avoit veu les maures armés de fusils meslez avec l'equipage du navire, j'admiray le peu de prevoyance de la Compagnie qui n'avoit pas donné ordre a celuy cy de prendre ces vaisseaux aussy bien qu'aux autres. elle me mandoit encore que le S.r Chambonneau luy avoit escrit qu'en partant pour son voyage de galam, ou des fergaux il m'avoit laissé tous les effets sans en faire inventaire qu'elle s'estonnoit de ce que je ne luy avois pas envoyé un estat de ce qui restoit dans les magazins, cela n'estoit pas veritable comme je l'ay fait voir cy devant, et je connus par la la mauvaise foy du S.r Chambonneau et le dessein qu'il avoit eu de me rendre suspect. Enfin elle finissoit sa lettre en me recommandant de renvoyer tous les gens de la religion suivant les ordres du Roy, ou de les obliger a faire abjuration le leur ayant fait savoir il n'y en eut pas un qui n'aimat mieux abjurer que de retourner en france tant ce pays la a de charmes pour les libertins.

Le 20 ayant appris que les maures du terier rouge qui est a 80 lieuës de cette habitation dans le pays de Siratique demandoient une barque pour traitter la gomme j'y envoyay le S.r de Ronsy et luy donnay mes instructions, le 22 ayant livré au Capitaine

le Cerf tous les negres captifs qui estoient a l'habitation il leva l'ancre pour aller a gorée. Le même jour je receus une lettre du S.r Basset commandant audit lieu par laquelle il me faisoit savoir que la case que la Compagnie avoit dans la riviere de gambie avoit été bruslée avec la plus part des marchandises n'estant couverte que de paille ce qui ne seroit pas arrivé si l'on y avoit bâty une bonne case de brique couverte de tuille, et qu'ainsy le Commis qui la tenoit n'auroit pas de peine a rendre ses Comptes.

Le 28 il parut un navire, c'estoit la victoire de S.t malo commandé par le S.r de la Closerie, j'y envoyay la barque de barre avec un boeuf, il ne déchargea en cette habitation aucunes marchandises que quelques rafraischissements, et m'ayant escrit qu'il avoit passé a arquin, ou portandie, qu'il n'est pourtant pas la même chose et qu'il n'y avoit veu aucun vaisseau, quoyque le Capitaine le Cerf m'eut dit le contraire et leva l'ancre sans attendre ma reponse, et sans savoir si je n'avois rien a envoyer a gorée.

Le 1.er mars il vint a l'habitation deux malincauves ou marchands mandinques dont le pays est a 400 lieuës dans le haut de la riviere, ils commencerent leurs palabres par prier dieu pour moy. je tachay de les engager a demeurer avec moy jusqu'a ce que je pusse monter en galam

mais ils me dirent qu'ils avoient achelé un cheval
qu'ils alloient emmener dans leur pays et me promirent
de revenir et d'amener avec eux plusieurs autres maline-
auves. Le 2e il vint un homme de la part de Serinfaly
grand marabou negre qui demeure du costé de barbarie
parmy les maures et est comme eux grand maquignon
il m'envoya sept boeufs de present que je luy payay je
demanday a cet homme comment ils nourrissoient leurs
chevaux et ce qu'ils les vendoient, il me dit qu'un bon cheval
valoit 15 captifs, qu'ils les nourrissoient avec du fourage
qu'on alloit cueillir dans les champs a mesure qu'on
en avoit besoin et qu'on faisoit un peu seicher; et avec
du mil concassé au lieu d'avoine; mais que pour les-
engraisser ils leurs donnoient du lait a boire avec de la
farine de mil. Le même jour il m'arriva un accident qui
n'eut point neantmoins de suitte, on me vint dire que
deux de mes laptots se battoient a coups de couteaux, j'y
courus et en vis un qui avoit une grande playe au bras
et comme je m'informay comment cela s'estoit fait, je vis
paroitre celuy qui l'avoit blessé qui le faisoit tenir a
quatre. La colere me prit et n'ayant point de canne a la
main je tiray mon espée pour luy en donner quelques coups
du plat et en le frappant je me la fourray je ne sçay
comment dans le gras de la jambe en deux endroits
il n'y avoit point pour lors de chirurgien a l'habitation

mais dieu m'inspira un remede innocent qui me guerit
en peu de jours, je lavay ma playe avec du vin chaud
et mis dessus une feuille de palma christi faite comme
celle du figuier qui attira la boue et me guerit entier-
ement, je n'avisay un jour d'en mettre sur une coupeure
que je m'estois faite avec l'areste d'un poisson dont je
me trouvay bien. Le 3e l'alquier de Brac m'apprit
que le Roy son maitre alloit faire la guerre a de certains
maures arabes qui ayant pillé les foules se retiroient
dans leur pays, qu'il avoit fait avertir tous les grands
de son royaume de le suivre avec leur monde et qu'il
pouroit me vendre cette année beaucoup de captifs
ce roy pouroit en un besoin mettre dix mil hommes
sur pied y comprit les troupes auxiliaires des maures
qui habitent dans son pays; mais il n'assemble pas
tout son monde que lorsqu'il s'agit de quelque affaire
considerable. Le 4e Chamely maitre des maures
et marabous, ou serins avec qui nous faisions la traitte
de gomme d'arabie, m'envoya son maitre langue
nommée mahagne avec un autre maure pour me
donner avis qu'il estoit tems d'envoyer a cette traitte
et qu'il y avoit quantité de gomme cette année la
parceque les vents de nord qui contribuent a la produire
avoient beaucoup regné; comme j'avois dessein de
prendre connoissance de toutes les principalles traittes

de cette riviere je resolus d'aller voir celle la pour
y etablir un bon ordre et faire connoissance avec
les maures et voir Brac Roy du paijs d'Hoüale, ou est
notre habitation, lequel ne manque pas de lj trouver
pour recevoir une coutume, ou tribut annuel quon
luij paje comme jaij dit auparavant pour avoir la
liberté de negocier dans son paijs. etjant donc disposé
toutes mes affaires je fis armer la barque de barre avec
dix blancs douze laptots et un maitre canque etajant
laissé le S.r le fevre pour commander a l'habitation
en mon absence je fis venir toutes les marchandes
et luij recommandaij en leur presence davoir de la
douceur pour elles et de les bien paijer lorsquelles
apporteroient de bonnes marchandises, et comme il ne
restoit que huit habitans avec luij tous les autres etant
en riviere je luij ordonnaij de faire bonne garde et de
ne laisser aucun negre dans la cour de l'habitation
et luij ajant laissé mes ordres par ecrit je partis le 7e
mars 1686 apres avoir fait mes a dieux aux seigneurs
des villages voisins qui etoient venus pour prendre
congé de moij et leur avoir fait un petit present selon
la coutume. on me salua de trois coups de canon a quoij
je respondis d'un et comme le vent etoit contraire je
fis haller ma barque jusqu'au bout de l'isle, toutes les

femmes de l'habitation, et celles des villages de l'autre bord
m'accompagnerent en chantant jusqu'a ce que j'apper
cillasse, ajant donc fais voile jusqu'a minuit le long
de l'islet au bois situé a une portée de canon au nord de
celuij de S.t Loüis nous mouillames pour y faire notre
provision de bois, puis profitant du flot qui depuis le
mois de janvier jusqu'au commancement de juin monte
dans cette riviere jusqu'a 80 lieuës de son embouchure
nous voguames le reste du jour et le lendemain nous
arrivames a ellaca escale du petit Brac dont jaij cijdevant
parlé. depuis le commancement de l'islet au bois jusques
devant ellaca le rivage est presque tout bordé de manglers
ou parchuviers dont les branches prennent comme jaij dit
racine et font un fort impenetrable de sorte que pour
haller la barque il fallut que les laptots s'emissent dans
l'eau jusqu'a la ceinture, comme j'avois envoijé le soir
precedent donner avis au petit Brac de ma venuë il ne
manqua pas de me venir trouver le lendemain a son escale
et maij ant fait present d'un grand boeuf il vint a ma barque
avec deux de ses grands je luij fis paijer son boeuf gratis
ment et luij donnaij outre cela une bandoüillierre
d'écarlatte pour l'obliger a me donner de la traitte
et leur ajant fait boire de l'eau de vie ils s'en allerent
demij gris. Lorsqu'ils furent a terre ils me voulurent
montrer leur adresse et firent courir leurs chevaux

a toutte bride faisant mine au bout de la Carriere
de lancer leurs lagaies, ils sont tres fermes a cheval, ils
piquent tous aussi bien que les maures a la gérette c'est
a dire qu'ils portent leurs estriers fort courts et ont les talons
proche des flancs de leurs chevaux, apres qu'il fut parti j'eus
la Curiosité d'aller voir les salines qui sont proche de ce
village c'est un grand etang plein d'eau salée, ou le sel
se fait naturellement apresqu'on la tiré du fond de leau
ou il se forme on l'amasse par tas pour le laisser egouter.
Sur les dix heures du soir je mis a la voile et le lendemain
dixieme j'arrivai a l'escale de Serinfaly depuis maca
jusqu'a cet endroit on voit a droit et a gauche de grandes
plaines sans aucunes Collines ou l'on feroit de bons prés
si elles etoient en Europe, on y voit les Cerfs et les biches
par troupeaux comme des moutons; mais ils sont d'une
nature differente des nôtres ayant des Cornes fortes —
au lieu de bois et ceux qu'on nomme gazelles sont rayez
de blanc les anglois en portent en angleterre comme une
Curiosité, et je me souvient d'en avoir veu beaucoup dans
le parc de Whithal a Londre. Comme maca est dans une isle
que fait la grande riviere avec celle de bifeche l'on y
du paijs font tous les ans une chasse Considerable de ces
animaux de la maniere que je vais dire, lorsque l'herbe
est seiche ils y mettent le feu commençant par le bout le
plus large de l'isle ce feu se repend partout chasse
devant luy les bestes qui vont se refugier a l'autre bout

et tous les negres des villages circonvoisins s'assemblent
et marchant sur un mesme front pour occuper la largeur
de l'isle ils vont attaquer ces bestes a coups de lagaies
de fleches et de pillons et en tuent un grand nombre, celles
qui se jettent dans leau pensant se sauver sont attendues
par d'autres negres qui sont de l'autre bout qui en font
un grand carnage ils en salent la chair, ou la font
boucanner a la fumée pour la garder et nous vendent les
peaux. Continuant nostre route nous arrivasmes l'onze
a Bouesart ce sont cinq ou six villages sur le bord de
leau eloignés les uns des autres d'une portée de pistolet
qui semblent etre quelque chose de loing; mais quand
on en est proche on voit que ce ne sont que huttes de paille
tout le paijs d'alentour est plat et remply de paturages —
les maures appellez largantes qui nourissent beaucoup
de Chameaux et beaucoup de bestiaux viennent jusque
la et paijent quelque Coutume au seigneur du paijs pour
y laisser paitre leurs bestiaux, on ne ~~cu~~ Cueille point
de mil en toutes ces Contrées; mais on s'y nourrit d'une
certaine graine nommée gernote qui vient d'elle —
même dans les lieux marecageux et qui est semblable
a du mil. on fait en ce lieu les plus grands Canots qui soient
dans la riviere dont ils se servent pour aller querir du
sel a bieurs ou a maca, et le vont ensuitte echanger contre
du mil dans le paijs des foules, ils font ces Canots de trois
a quatre pieds de long et les cousent avec de la paille qu'ils

enduisent de terre grasse ils n'ij font point de membres
ce qui les rend foibles et contrefais, ils sont ordinairement
sept ou huit hommes dedans qui nagent avec de petites
pesles ou bien les poussent du fond avec des perches -
toujours le long du bord prendant qu'il ij en a un qui ne
fait autre chose que vuider l'eau avec une gamelle
et ils ne laissent pas de faire deux cent lieues dans ces
canots. on ne trouve pas beaucoup de cuirs a traitter
dans tout ce paijs la d'autant qu'il est deffendu de tuer des
boeufs licenest le jour du tabasquet, et autres jours de
ceremonies, et la plus part de ceux qu'on nous vend sont de
bestes mortes de maladie, ou par accident. autrefois on
traittoit dans cette riviere vingt cinq a trente milles cuirs
et presentement on a peine a en traitter 12000, cela vient
de ce que les negres ont eu de grandes guerres contre les
maures qui ont ruiné tout ce paijs. cette guerre vint
de ce que les maures qui ij ont presché la loij mahometane
et qui sont encore reconnus pour les plus grands docteurs
voulant se rendre maitres de ces peuples leur persuaderent
de se revolter contre leurs rois et de secouer le goug de
leur tirannie pour se mettre comme eux en espece
de republique leur faisant esperer que par la force
de leurs gris gris et de leurs prieres ils feroient venir le
mil sans semer et qu'ils ne seroient plus obligez de
travailler. ces pauvres gniots les crurent avec d'autant
plus de facilité qu'ils sont naturellement faineants

et aiment l'oisiveté de sorte que par leur secour les maures
firent la guerre au Roij Brac et Damel qui furent tuez
en combattant et bourguijolof roij du milieu des terres
ajant été défait fut contraint de s'enfuir.
L'année en suivant les pauvres negres apres avoir
longtems attendu la recolte du mil qu'il ne vint point
parce qu'ils n'en avoient point semé ils furent obligé de
manger ce qui leur restoit de bestiaux et se repentant d'avoir
suivi le pernicieux conseil de ces fourbes ils eliurent
d'autres rois qui peu apres reconquirent leurs roijaumes
et en chasserent les maures qui se retirerent au nord de
la riviere du senegal qui comme j'ai dit separe la barbarie
d'avec la guinée, depuis que toutes ces guerres sont finies
ils tachent de se remettre de leur perte precedente en deffendant
comme j'ai dit de tuer des boeufs et de manger des veaux
en sorte qu'il j'a lieu d'esperer que plus on ira en avant plus
le nombre des cuirs augmentera. Caije est seigneur de tout
ce paijs c'est un des neveux du roij Brac et il estoit pour
lors auprès de luij, tous les maitres de villages me vinrent
rendre visitte l'un m'apporta son souper qui estoit de
couscou avec du poisson, l'autre du lait et du langlet, mais
le principal qui porte le nom de boucar me donna un boeuf,
c'est la coutume lorsqu'ils vous font quelque present de ne
les point refuser, autrement ils s'en choqueroient, mais
on leur rend la pareille en leur paijant la valeur

de ce qu'ils vous donnent. Ker un des grands de bifeche
dont le paijs est vis a vis de boucar de lautre costé de
la riviere me vint trouver en ce lieu et me fit aussij
present dun boeuf il estoit medecin, et je luij avois
amené dans ma barque la femme d'un seigneur de
nos voisins qui estoit en langueur pour la querir. Ce
Canton est plein de touttes sortes d'oijseaux de riviere
hurtout de harcelles grises et noires qui sont d'une graisse
et d'un goust admirable et nous en tuions 20 ou 30 d'un
seul Coup de fusil. Estant partis de boucar nous fismes
haller la barque a la Cordelle pendant quelque tems, puis
voulant mettre a la voile le vent estoit si fort et si prés
que nous pensasmes viver, aijant donc abordé la terre je
descendis et marchaij jusqu'au marigot des maringoüins.
Depuis boucar jusque la c'est une grande plaine a perte
de veuë, je remarquaij qu'en ce lieu toutte la terre estoit
couverte de sel quoijque leau salée nij déborde jamais
ce qui me fit croire que c'estoit du salpêtre, j'en pris
dans mon mouchoir que je jettaij dans le feu, mais cela
ne fit aucun effet. nous arrivasmes ensuitte aux
maringoüins qui est un petit marigot qui n'a pas plus
de deuze ou trois toises de large et quoijqu'on ne puisse
naviger dedans que quand les eaux sont grandes,
d'autant qu'il j'a peu d'eau l'on dit neantmoins qu'il
se va rendre a la mer qui en est eloignée de sept lieuës

on m'assura que plusieures années auparavant un
navire espagnol aijant mouillé devant cette riviere
j'ij mit du monde a terre et j'ij establit case, mais aijant
pour des raisons qu'on ne sait point abandonné les gens
ils vinrent a notre habitation trouver le Commandant
qui estoit pour lors et M.r Colier et demeurerent au service
de la Compagnie. nous trouvasmes en ce lieu plus de
deux cent femmes et filles qui alloient cueillir de les-
gernottes dont jaij parlé, elles estoient la plus part nuës
et les autres n'avoient qu'un haillon ceint a l'entour
d'elles, les femmes avoient les tétons fort pendants ce qui
vient de ce qu'elles nourritent leurs enfans et qu'elles n'ont
rien qui leur soutienne le sein; mais les filles les avoient
aussij bien placez, et le corps aussij bien proportionné
qu'aucune de l'Europe. tout ce marigot est bordé de
halliers, ou les negres enterrent les corps de leurs morts.
on voit en ce lieu beaucoup d'oijseaux nommés peignés
ils sont grands comme des Cogs d'inde, ont des cheveux
a la teste au lieu de plumes et ont une queue d'un plumage
tres fin fait comme un Eventaille laquelle est blanche
par dessous et noire par dessus, estant en france j'en donnaij
une a feu M.r le marquis de Seignelaij et depuis une autre
a M.r de pont Chartrain qui furent trouvez admirables
de la nous allasmes a Serinpaté a la voile d'autant que
la riviere courant a cet endroit a l'est le vent d'aguion, ou

de nord, nord ouest vous est favorable, ge receus la une
lettre du S.r de ronsij a qui javois mandé de descendre
du terrier rouge ou il faisoit la traitte de gomme
pour etre present au paiement des Coutumes, il me
mandoit de me haster et quil m'attendoit a gueronque
Ce qui me fit Continuer ma route quoij quil fut nuit
sur les neuf heures le tems etant fort obscur nous echouas
mes, sur un platon, ou banc de sable, dou n'ajant pu
nous retirer nous fusmes Contraints d'attendre le flot
et ajant mis a la voile le 14 mars sur les trois heures
du matin nous arrivasmes le même jour a gueronque
ou le S.r de ronsij m'attendoit. Lorsque je fus proche
il me salua de Cinq Coups de perrier a quoij je repondis
de trois ensuitte nos barques se joignirent, il me fit
rapport de ce quil avoit fait au terrier rouge qu'ajant
voulu payer les Coutumes aux officiers de Sirafique ils
lavoient refusee parcequelle n'estoit pas Complette
et avoient deffendu la traitte que l'haly seigneur du
village du terrier rouge estoit allé trouver le roij -
quil attendoit son retour et n'avoit point encore traitté
de gomme, il avoit fait amener par terre cent moutons et
quarante boeufs que nous allasmes voir ensemble: on
traitte au terrier rouge de tres beau bestail et a bon
marché, les moutons n'ij valent que six ou sept sobz
de france, et les boeufs 30 ou 40 sobz; les animaux sont
dans cette Contrée d'une nature differente des notres

les boeufs ont entre les deux epaules une grosse loupe d'un
pied de haut qui est un manger tres delicat et ont une
fanon qui leur pend presque jusqu'en terre, j'en vis
un de cette sorte il y a 13 ou 14 ans dans le parc de
versaille. les moutons n'ont point de laine comme les notres
mais seulement un petit poil Comme un Chien, et du
reste ils ont tres bon gouss. on me voulut vendre en ce lieu
deux belles autruches; mais Comme Cela m'auroit
embarassé je remis a mon retour a les traitter, on me fit
present de huit de leurs oeufs qui sont excellents a manger
et dont Chacun donneroit a d'ejeuner a huit hommes -
ils me servirent bien car nous estions pour lors en
Careme on dit que les autruches apres les avoir pondu
les abandonnent et que c'est le soleil qui les fait éclore
Nous partismes de la le même jour et arrivasmes le
soir au desert. sitost que nous eusmes moüillé j'envoiaij
l'alquier de Brac qui estoit venu avec moij de l'habitation
trouver son maitre a qui je fis present d'un flacon d'eau
de vie, et le priaij de venir le lendemain recevoir les
Coutumes et Cependant je mis pied a terre pour chercher
un endroit propre pour faire ma traitte, le lz
l'alquier estant de retour me dit que Brac ajant bu
toutte la nuit ne pouvoit venir recevoir les Coutumes
que le lendemain, et qu'ajant eu avis que les maures -
quil avoit pillés depuis quelques jours vouloient
l'attaquer il me priait de luij paiger les Coutumes

devant son escale n'osant quitter la Case ce que
ge luy accordaij. ge partis donc le soir et allaij moüiller
au milieu de la riviere devant son village qu'on nomme
gnqur bel, ou je tiraij trois Coups de Canon pour laverir
de ma venuë. Le Lendemain dijant fait Charger
touttes les armes je me préparaij a le recevoir, Ci-
devant lorsqu'on paijoit les Coutumes il arrivoit
toujours du bruit ce qui obligeoit les Commandants
d'ij venir avec Cinq ou six barques, pour moij j'en avois
trois que je dis posaij en sorte que la mienne etoit plus
avancée que les autres afin que de leurs perriers ils
pussent la deffendre en Cas de désordre, je marquaij
le poste a chacun de mes gens, et aijant fait allumer
des boutte feux j'attendis la venuë du Roij.
Sur les huit heures il parut accompagné d'environ
30 hommes a Cheval et de plusieurs tambours je luij
envoijaij ma Chaloupe et luij mandaij de n'amener
que Cinq ou six personnes avec luij, elle fut pas plus
tost a terre qu'elle fut remplie de monde en un
moment, Brac n'estant pas le maitre d'empescher les
gens d'entrer; mais son alquier luij aijant dit que je
ne les recevrois pas s'il amenoit tant de monde, il les
fit sortir a toutte peine. gl ne vint donc avec luij que
malo, riquet, Caije, membrot, tous grands du paijs —

son quiriot —

son quiriot, et mantel qui est Comme amiral a qui
tous les Canots de la riviere paijent un droit, deux de
ses valets et son alquier. L'estant arrivé a ma barque
nous nous saluames sans oster le Chapeau en nous
touchant a la mode des negres dans la main, puis la
rapportant au front, je le fis asseoir a l'ombre sous
une teuque, et aijant fais disposer les gens a droit et
a gauche ge me tins dans ma Chambre avec mes Commis.
ge luij dis que j'estois venu pour luij paijer la Coutume
et Confirmer la paix sans penser d'avantage a tout
ce qui s'estoit passé, que j'avois trois Choses a luij demander
la premiere que je fisse la traitte de gomme a le rin pale
au lieu du desert d'autant que j'attendois des navires
et que je n'avois pour faire la traitte que la barque
que je montois et que je serois plus prés de l'habitation
pour ij retourner promptement; la seconde que je souhaitois
qu'il ne but point d'eau de vie dans ma barque parceque
j'avois appris que lorsqu'il avoit but il vouloit faire
le maitre, qu'il falloit qu'il le fut Chez luij et moij
dans ma barque, et qu'il pourroit en arriver quelque
accident qui feroit naitre une inimitie perpetuelle
entre les deux nations, la troisieme qu'il ne me demande
rien a donner et a emprunter, que j'avois fais assez de
presens jusqu'alors qu'il etoit tems que j'Commancasse
a traitter, et qu'aijant peu de marchandises il falloit
les reserver pour le Commerce. gl escouta tous cela fort-

J.

paisiblement puis il me fit reponse qu'il n'estoit venu
qu'en intention de me faire du bien, qu'il feroit ce que
je voudrois, qu'il ne boiroit point et ne me demanderoit
rien; mais qu'il me priroit de faire la traitte au desert
au lieu de s'erinpate que lorsque j'en saurois la raison
il ne doutoit pas que je ne luy accordasse ce plaisir.
Malo le premier seigneur du roiaume qui comme
j'ay dit met, et depossede le roy quand bon luy semble
s'estant levé prit la parolle et me dit qu'ayant pillé
de certains maures depuis quelques jours ils avoient
appris qu'aidés du secour des autres ils se preparoient
a leur faire la guerre ce qui obligeoit brac a ne se pas
éloigner de sa Case, qu'il me priroit donc de faire la
traitte au desert, et même que je leur ferois plaisir
de la faire devant son escale afin que s'ils estoient attaqués
je pûsse leur donner secours et empescher les maures de
passer la riviere ayant escouté leurs raisons je luy -
repondis qu'estant de ses amis je le deffendrois contre tous
ses ennemis et que la Compagnie seroit ravie de luy -
donner en cette occasion une marque de son amitié, au
prejudice même de ses interests, et que je ferois non seulement
ma traitte au desert qui n'est qu'a deux lieuës de son
village; mais aussy devant son escale s'il le desiroit
alors tout le monde s'écria Degala, c'est a dire fort bien et le
roy ayant prit la parolle me dit qu'il m'estoit fort obligé
qu'il suffisoit que je fisse la traitte au desert sans venir

a son escale, et que du reste je serois fort content de luy
ensuitte on paya les Coutumes sans aucune difficulté, et
il me persecuta tant de luy faire donner a boire que je ne
pus m'en dispenser; mais il ne s'enivra point. il est
impossible en cette rencontre d'empescher les negres -
d'entrer dans nostre barque; car quoiqu'abord il n'en
vienne que sept, ou huit avec brac pendant que vous estes
occupé a payer les Coutumes il en arrive dans des Canots
sans que l'on s'en appercoive en sorte que sur la fin il
y en a plus de vingt; mais outre qu'ils sont sans armes
il n'y a rien a craindre tant que brac n'a point bu. -
Les Coutumes estant payées il me fit present d'un jeune
Captif pour lequel je luy fis donner dix piastres, ensuitte
il me dit adieu et me pria de faire tirer lorsqu'il -
sortiroit, ce que je luy accorday et fis tirer trois coups de
pertier qui furent suivis des Cris de joie de tous les gens
qui estoient a terre du Chant et des tambours de ses -
quiriots. Le même jour deux filles du roy deffunct pere
de celuy cy qu'on appelloit fara Comba, qui fut tué, comme
j'ay dit en Combattant contre les maures, vinrent me
rendre visitte, il y en avoit une mariée a un grand du
pays nommé brieux seigneur du panier foulle, elles estoient
toutes deux assez belles; mais la fille entre autre avoit
un tein poly et noir comme geay et la phisionomie fort douce
elles estoient accompagnées de deux filles chacune est d'une
quiriotte dont la teste estoit chargée de gris gris ou petits

boëtes d'argent, je leur fis donner de l'eau avec du miel
qu'elles aiment fort et du biscuit qu'elles trempèrent dedans
avec des prunaux de france qu'elles trouverent excellents
elles me firent excuse de ce qu'elles ne m'avoient rien apporté
et me promirent chacune un boeuf lorsque je serois au
desert, elles estoient habillées de deux belles pagnes noires
raiyées de blanc. dont une leur servoit comme de jupe
et leur prendoit jusqu'aux pieds, et l'autre leur servoit de
mantéau et faisoit une longue queue trainante, ce qui
les distinguoit des personnes de moindre Condition, elles ne
mettent pas toujours cette pagne de la mesme façon elles
laissent quelquefois voir un de leurs bras et un de leurs tétons
quelquefois même lorsqu'il fait Chaud elles la quittent tout
a fait et se montrent nuës depuis la Ceinture jusqu'en
haut, elles avoient au Col des Colier de Corail entremeslés
de perles d'or avec une quantité de Clous de girofle enfillez.
faisant un gros paquet qui leur pendoit sur le sein, elles
avoient aussy a Chaque bras deux menilles ou bracelets
l'un d'or et l'autre d'argent, et des chaisnes avec des
Coquilles et des grelots au bas des jambes proche la
cheville du pied, en entrant dans la barque elles avoient
des sandales de cuir rouge comme celles des anciens
fort proprement faittes qu'elles quitterent un moment
aprés pour etre a leur aise. au reste elles estoient
coiffées fort proprement elles avoient les cheveux
tressez par derriere en forme d'equillettes a quatre, ou
cinq rangs qui leur pendoient sur le Col, d'une

oreille a l'autre, comme une frange et leurs cheveux de
dessus la teste estoient elevez en crête remplie de cotton
pour la soutenir, ceux de devant estoient separez et
couchez en paisane et les bouts faisoient trois fleurs, ou
coquilles de chaque costé sur le front, sur la temple
et sur l'oreille qu'elles avoient toutte découverte ou
pendoient a l'une deux pierres de Corail et a l'autre deux
anneaux d'or, elles avoient en main une espece de petit
Crayon noir dont elles se noircissoient de tems en tems
le tour des paupiéres plus qu'elles ne l'ont naturellement
croyant que c'est une grande beauté aussy bien que d'avoir
les ongles des mains fort grands et rougis par le bout, leurs
dents estoient par faittement bien rangées petites et blanches
et elles avoient soin de les frotter souvent avec un baton
de quelque. et apres avoir parlé de plusieures choses, elles
chanterent un air de Cour a la mode de leur paiys -
et firent ensuitte danser leur quiriole; mais je me
lassay bientost de la dance; car il fit tant de postures
lascives venant même effrontement me sauter au Col
que je les priay de la faire cesser, je leur fis present
de quelques bagatelles et entre autres d'un petit miroir
a chacune dont elles furent tres contentes, et m'ayant
témoigné qu'elles vouloient s'en aller je les renvoyay
dans ma chaloupe. je restay jusqu'au lendemain
pour attendre Chamchy maître des maures, brac vint
encore me rendre visitte amenant avec luy trois de ses
filles et une de ses femmes, elle n'estoit pas belle; mais

elle avoit un certain air de grandeur et tenoit entre
ses bras un petit enfant qu'elle nourissoit elle mesme
C'estoit une chose plaisante de voir comme ils estoient
disposés. le roy estoit assis sur un coffre ayant un pied
a terre et l'autre sur la cuisse de la femme qui estoit
a costé de luy, il avoit une de ses filles couchée a terre
entre ses jambes qui luy embrassoit la cuisse par dessous
Chamchy qui comme j'ay dit est le maistre des maures -
Marabous, ou ferins qu'on nomme aussy dermante et
a qui appartient l'escale du desert ou l'on traitte la gomme
vint a ma barque avec deux de ses fils et trois autres -
marabous, quand il vit brac il ne voulut point parler
d'affaires devant luy; mais apres m'avoir salué a la
maniere des negres en faisant a chaque fois claquer les
doigts comme une castagnette il me dit seulement qu'il
estoit venu pour me voir et faire connoissance avec moy
C'estoit un petit homme assez blanc de visage âgé d'environ
64 ans, il avoit la barbe grise et longue, il estoit coiffé d'un
turban composé d'un bonet rouge et d'un metel ou piece de
mousseline blanche qui faisoit dix ou douze tour a l'entour
de la teste. il estoit vestu a la maniere des negres d'un
habit, ou chemise de pasqne blanche ayant par dessus -
une grande couverture d'Etoffe de laine blanche barrée
de soye Ecarlatte dont il estoit negligemment enveloppé
et tout semblable aux apostres qu'on nous dépeint dans les -
tableaux. apres leurs avoir fait quelque present ils se

retirerent chez eux. ayant aussitost renvoyé le S.r de ronsy
au terner rouge pour y continuer la traitte de gomme
je pris le chemin du desert, ou estant arrivé je choisis un
lieu propre a faire mon escale, Cet endroit est bien nommé
le desert car c'est une grande plaine sterile qui n'a pour
tout arbre qu'un grand latanier planté sur le bord de
la riviere, elle est bornée a perte de veuë de petites collines
de sable rouge sur lesquelles il paroit quelques arbustes
C'est en ce lieu qu'on a coutume de traitter la gomme -
et trabique avec les maures, ils sont de trois sortes les -
fangantes qui habitent le long de la mer depuis Griel
qui est proche de nostre habitation jusqu'a dix lieues
du desert du costé du nord et nourissent beaucoup de
bestail et sur tout de chameaux, les dermantes ferins, ou
marabous qui sont comme les prestres, ou religieux de
leur loy qui habitent depuis les largantes jusqu'a la
riviere d'ingrin, et les yerabes alarbes, ou etrabes qui -
habitent vers arguin, aux environs du lac de Cayart et
tiennent une grande estendue de pays, ceux cy portent les
cheveux longs et tressez par derriere s'habillent a la
maniere des negres vont toujours teste nuë et sont armez
de longues piques et de lagaies, ils sont grands maquignons
et nourissent beaucoup de chevaux qu'ils troquent avec
les negres contre des captifs qu'ils vont apres vendre
bien loing dans les terres. tous les maures n'ont point
de roy; mais chaque canton reconnois pour maitre

quelquun d'une famille riche et considerable entre eux
ils se font souvent la guerre les uns aux autres sans -
l'avoir declarée le plus fort faisant une irruption soudaine
dans le paijs du plus foible pour piller et enlever tout -
ce qu'il rencontre, apres quoij il se retire jusqu'a ce que l'autre
trouve une occasion favorable pour prendre la revange
ils ont neantmoins du respect pour les marabous ou religieux
de leur loij et les laissent en repos parce qu'ils craignent
leurs gris gris ou caracteres. tous les maures vont recueillir
la gomme et l'apportent de plus de cent lieuës sur des
chrameaux et de grands boeufs qui portent comme des -
chevaux, ils tuent aussij des tigres des onces, et des -
autruches dont ils vendent les peaux et les plumes; ils -
n'habitent que sous des tentes faittes de grosse étoffe de
poil de chrameaux soutenuës avec deux perches qu'ils
traittent des blancs; pendant les mois de seicheresse ils
s'approchent de la riviere pour profiter des fourages et
se retirent pendant les pluijes vers le bord de la mer, a
cause des maringoüins qui ij sont moins frequens qu'ailleurs
et ils font quelques lougans pour avoir du mil pour vivre.
Comme j'avois entendu dire qu'en traittant la gomme il
arrivoit toujours du desordre tant parce que les maures
qui sont naturellement grands voleurs derobojent pendant
le jour la gomme dans le quintal lorsqu'on la mesuroit
et pendant la nuit au travers des cases, que parce que les
blancs souffroient que les laptots coupassent les toulons,

ou sacs de cuir dans lesquels ils apportent la gomme et
la fissent tomber a terre sans leur permettre de la
ramasser, qu'ils leur faisoient emplir le quintal plus qu'il
ne falloit et que les commis les maltraittoient lorsqu'ils
venoient recevoir leur paijement et les obligeoient de prendre
ce qu'ils ne vouloient pas. pour empescher ces abus qui causoient
tous les jours des querelles, ou il y avoit souvent quelquun
de blessé je fis enfermer les cases ou l'on servoit la gomme
et l'endroit ou on la mesuroit d'un fossé bordé d'épines -
afin d'empescher les maures d'ij entrer hormis ceux qui
venoient pour mesurer, et ne laissaij qu'une seule entrée
que je fis garder par mes laptots. ma barque estant
moüillée a deux toises du bord dans un endroit profond
deffendoit de les periers tout cet espace ce qui me mit hors
de surprise et d'insulte. chamchij et tous les maures qui
n'avoient jamais vû cela disoient que je faisois ce que
jamais aucun autre avant moij n'avoit fait.
Le 20e mars nous commençasmes a voir des maures et des
mauresses qui venoient pour connoitre la traitte ils -
amenerent plusieurs boeufs pour vendre, mais nous ne
pusmes convenir de prix, il ij en avois deux armez de
fusils que les hollandois qui trafiquent avec eux a portandie
leurs avoient vendus, ils estoient assez beaux, mais ils -
n'avoient plus de poudre ce qui fit que je les eu a bon
marché. cependant le Roij brac envoija me dire qu'il estoit

malade quil me priait de luij donner un peu de miel et des oignons, je luij fis dire quil ne fallait pas quil bist tant deau de vie, que cestoit cela qui avoit cause son mal, il me fit assurer quil estoit dans la resolution de nen plus boire, et que celle quon luij donneroit servit pour les grands.
Le 26 jeus avis de l'habitation quil estoit arrivé un navire ala rade cela mobligea dij retourner promptement pour ij remener la barque de barre; mais en ij arrivant on me dit quil estoit parti apres avoir demeuré cinq jours en rade, on luij fit plusieurs signaux pour lobliger a demeurer; mais inutilement, japprits depuis que cestoit la Catherine — vaisseau de la Compagnie commandé par le S.r des landes Estant demeuré a l'habitation le 28 pour faire mes pasques me doutant bien que nous ne pourions les faire pendant les — festes, je chassay de l'habitation quelques femmes débauchées qui lij estoient glissées pendant mon absence, et apres avoir laissé de nouveaux ordres je partis le 30 mars et arrivaij le premier avril au desert aijant trouvé le vent favorable.
Le Lendemain Chamchij estant venu a lescale me fit — esperer selon la Coutume que nous traitterions beaucoup de gomme cette année, nous fusmes deux ou trois jours — a chicanner sur le quintal; mais aijant mis nos interests entre les mains de brac qui lij trouva present il nous mit d'accord, jeus la Curiosité d'aller voir son cheval qui auroit vallu en france 40 pistoles, cestoit un jeune barbe quil avoit acheté depuis peu il estoit leger de taille avoit l'encolure belle, la teste petite et n'estoit point ferré

non plus que les autres chevaux du paijs; Brac me demanda si nous montions bien a cheval, je luij repondis que la Cavallerie françoise estoit la plus estimée parmij les — blancs, il me pria de monter le sien ce que je fis et aijant voltigé dessus d'un plein saut je le fis galoper en rond ce qui les surprit n'estant pas leur Coutume; mais les estriers estoient si courts que cela m'incommodoit fort, car ils piquent tous a la genete, il me demanda si on ne pouvoit point faire venir quelques beaux chevaux de france comme estoient ceux que les hollandois avoient fait venir au Roij Addij. Cestoient deux grands chevaux flamands parfait — ement beaux, et il me dit que le seul deffaut quil leur — trouvoit cest quils avoient trop de poil aux jambes, il m'assura que si l'on en amenoit cestoit le moijen davoir tous les captifs du paijs et me dit que le sien luij en coutoit quatorze.
le 4.e avril nous commençasmes a mesurer la gomme ce qui se fit sans Confusion contre lordinaire, je fis paijer ensuitte ce quon avoit mesuré; ensorte que les maures furent tres — Contens. Depuis ce tems il ne se passa point de jour quil — n'arriva de la gomme vous voijez venir de loing des caravanes de dix, vingt ou trente chameaux, ou bouefs porteurs avec ceux qui les conduisoient quon a Coutume de nourrir jusqu'a ce quon les aijt paijé. C'est un plaisir de les voir arriver ils sont faits comme des sauvages les cheveux heristez et n'aijant la plus part qu'une peau de chevre, ou une pagne qui leur couvre le derriere. Les femmes sont de couleur olivastre et sont vestiés de toile noire, elles ont sur la teste une

une espece de Couronne et se teignent les joues et les ongles
avec du rouge, les filles ont une jupe de peau tailladdée
par lanieres larges d'un doigt et lorsquelles remuent on
leur voit toutes les Cuisses au travers de ce treillis, elles
ont les Cheveux elevez en Crête et le reste natté pendant
par deriere jusqu'a la Ceinture estant differantes en cela
des negresses qui les ont fort Court et Comme de la laine
et elles ne sont pas moins fardées que leurs meres.
Ils apportent Comme j'ai dit leur gomme dans des sacs de Cuir
de boeuf sans Couture, cela est Cause qu'ils nous vendent peu
de Cuirs outre qu'ils en font des souliers et des cordes lorsqu'on
mesuroit on ne laissois entrer que Ceux qui avoient part
au quintal pendant que les autres regardoient par dessus
la tapade, et quand il n'y avoit pas assez de gomme ~~Cessoit~~
pour emplir le quintal Cessoit un plaisir de les voir
disputer a qui en mettroit, ils faisoient des Cris, des postures
et des Contorsions estranges, et lorsqu'on les avoit payés ils
n'avoient pas moins de difficultés de diviser leur traille
entre eux et souvent ils en venoient aux mains. Cependant
mahagne maitre langue, ou interprete maitre m'ayant
venu trouver me fit dire que c'estoit la Coutume de tous
les Commis qui avoient Cy devant fait la traille de gomme
de l'entendre avec luy pour tromper Chamely et luy
retrancher des huitiemes qu'on luy payoit en ne marquant
pas exactement les quintaux qu'on mesuroit, que ce qu'en
provenoit estoit partagé entre les Commis et luy et qu'en
reconnoissance de cela il leur faisoit trailler en cachette

l'or et l'ambre gris qu'on apportoit a vendre et qu'il esperoit
que je luy ferois la mesme Composition: je fus bien aise
de decouvrir les malversations des Commis et luy fis reponse
que je ne sçavois ce que c'estoit que de faire des presens aux
dépens d'autruy, que j'estois venu pour faire rendre justice
a tout le monde que s'il me rendoit le service qu'il me fit
trailler beaucoup d'or et d'ambre gris je le recompenserois
bien; mais que je voulois que ce fut devant tout le monde
et non en cachette n'ayant pas dessein d'en profiter,
mais de les trailler pour la Compagnie; comme il vit
qu'il n'y avoit rien a faire avec moy il me pria de n'en
point parler a son maitre ce que je luy promis ce que
j'executay, je luy Conseillay seulement d'avoir par devers
luy un papier sur lequel il feroit ecrire par le Commis
de la traitte en sa presence les quintaux qu'on mesureroit
de peur qu'il ne fut trompé. Le même jour on me presenta
une jeune noire fort belle et bien faitte agée d'environ
dix sept a dix huit ans, elle me dit qu'elle venoit m'offrir
ses services, qu'elle avoit accoutumé de blanchir le
linge des Commandans et Commis qui venoient faire
la traitte, de les peigner, leur regarder a la teste et les
frotter, je ne pus m'empescher de rire d'un tel Compliment
et d'admirer la molesse de nos Commis, et Combien le pays
la estoit pernicieux pour les jeunes gens, je luy fis dire
que je voulois bien qu'elle blanchit mon linge; mais que
pour le reste je n'en avois pas besoin. Environ sur les deux
heures apres minuit brac envoya en diligence son bouquare

me prier de luij envoijer mes laptots avec des armes, et me
dit quil alloit avertir plusieurs grands de se rendre auprès
de luij, et le maitre langue au lieu de me luij faire parler
luij dit que je dormais et quil me le diroit a mon réveil,
quelque tems apres mestant eveillé j'appellaij la sentinelle
pour voir si elle faisois bonne garde, elle m'avertit quil
estoit venu un valet de brac, je me levaij aussitost pour
sçavoir ce que c'estois, on me dit que brac me priroit d'envoijer
au plustost mes laptots avec des armes, et que le valet estoit
partit pour aller avertir d'autres gens, aijant querellé le
maitre langue de ne m'avoir pas eveillé, il envoja un laptot
courir apres, cependant croijant que les maures le dussent
venir attaquer je resolus de monter jusqu'a son escale et
comme je donnois les ordres pour cela le valet de brac —
arriva qui me dit quil n'estoit pas necessaire que j'ij allasse
quil suffisoit d'envoijer des laptots, que eddij roij des maures
luij devoit rendre visitte le lendemain, que c'estois pour
luij faire voir quil estoit toujours bien accompagné
et sur les gardes, j'envoijaij donc six laptots avec chacun
un mousqueton chargez de poudre et de plomb, lorsquils
arriverent auprès de brac et quils luij eurent dit que je
voulois monter moij même a son escale dans la crainte
que ce ne fut quelque surprise quon luij vouloit faire
il ne le sentoit pas de joije et particulierement toutes
les femmes qui j'estant le plus interessées m'en firent
compliment, eddij estant arrivé avec les gens accompagnées
de vingt fusilliers, il fit faire une salue, nos laptots joints

avec les gens de brac au nombre de treize leur rendirent
le salut, et commes leurs armes estoient chargées a
bales les maures les entendant sifler par dessus leurs
testes firent tous la canne ce qui donna a rire a toutte le
monde et particulierement aux femmes; ensuitte on
donna le bal pendant que eddij fut avec brac, il avoit
amené un cheval quil luij donna selon la coutume, et
brac luij fit present d'un captif, apres quoij ils se separerent
fort contents lun de lautre, lorsque quelquun approchoit
d'un de nos laptots il leur disoit prenez garde a vos
armes, et les laptots leurs repondoient oste toij de la sitte
as peur, brac aijant entendu cela dit que les laptots qui —
estoient accoutumé avec les blancs avoient moins peur des
armes que les autres, eddij vint me voir a ma barque
il n'amena que deux hommes avec luij peut etre de peur
que les gens ne fissent la canne devant tous lorsque l'on
tireroit de la barque, il estoit accompagné d'un de ses freres
et d'un grand des maures fait comme un sauvage, pour
luij c'est un petit homme trapu et bazané; mais au
reste bel homme le nez aquilain et les traits fort reguliers
la barbe noire et longue et les cheveux fort courts, il estoit
nüe teste comme tous les maures, a la reserve de
chamchij par dessus une noire, il alla d'abord trouver
chamchij puis vinrent ensemble a ma barque et nous
demeurasmes fort longtems a nous regarder lun lautre
sans nous rien dire puis il me dit un maure qui estoit
expliqué par chamchij en negre a mon maitre langue

qui me le redisoit en françois qu'il estoit venu pour faire
connoissance avec moy et me donner la main, nous-
par les mes ensuitte des hollandois dont il se loüoit fort
me disant que quand toutte autre nation irois a
arquin qu'il ne traitteroit point avec elle, il me dit
en détail lequils luy donnoient, cent fusils, cent pistolets,
une piece de 48 chaque quintal, quatre barils de
poudre, quatre barils de bales, du pain, du miel, des
prunes, de beaux miroirs, des chevaux, et plusieures-
autres choses, que quand il alloit au navire s'il voyoit
au Capitaine quelque chose qu'il luy plût il le prenoit
je luy dis ce que je pûs pour luy persuader qu'il valoit
bien mieux faire amitie avec nous qui estions les-
legitimes possesseurs de ce commerce. et prés qu'il eut
diné il me vint dire a Dieu je luy fis present porté
par les Coutumes dont il fut si satisfait qu'il me jura
que je ne partirois point de lescale sans qu'il me donnat
des temoignages de son amitie et qu'il ne traitteroit
jamais avec d'autres qu'avec les hollandois si ce n'estoit
avec moy parcequ'il m'avoit donné la main et qu'il
estoit satisfait de la bonne reception que je luy avois
faite, je luy fis tirer un coup de perrier apresqu'il
fut sorty de la barque, et comme j'allay dehors pour-
voir son cheval je fus surpris decequ'il n'estoit monté
que sur un chameau, luy en ayant demandé la cause
j'appris qu'ils conservoient fort leurs chevaux et qu'ils ne

s'en servoient

s'en servoient que pour la guerre, nous estant embrassez
et pris Congé l'un de l'autre. il monta sur son chameau
et l'on m'assura qu'il estoit venu voir brac en cet equipage.
Le 9e avril Brac estant venu me voir me remercia
de luy avoir envoyé mes lapsots, il leur fit une severe
reprimande decequ'ils m'avoient quitté quelque tems-
duparavant les menaça de les piller si cela arrivoit encore.
il m'amena trois beaux Captifs que je luy payay bien et
luy promis que s'il m'en amenoit encore outre le payement
je luy ferois un petit present par dessus dont il fut content.
Le même jour un maure nommé barcalla me fit present
d'un aigle privé gros comme un dindon, il n'estoit pas noir
comme plusieurs que j'ay veu; mais fauve et du reste tout
semblable a ceux qu'on nous dépeint, je le mis d'abord-
dans la Chambre de ma barque ou je ne le nourrissois-
que de viande crüe; mais comme il me gastoit tout avec
sa fiente blanche comme de la chaux qu'il dardoit
avec autant de roideur que de leau qui seroit sortie d'une
seringue je le laissay courir dans la barque et jouer avec
les matelots; mais quelque tems apres s'estant mis a
l'ombre sous une barique a demie penchée quelqu'un
alla la remuer par mégard et le rasa dont je fus bien
faché, je demanday s'il n'y avoit pas moyen d'en avoir
quelque autre on m'assura qu'il n'y en avoit point
dans le pays et que celuy la estoit venu de fort loing.
qu'il ne se pastoit point de jour qu'il ne vint de la gomme

K

et comme on etoit obligé de nourir ceux a qui elle appartenoit, parcequils n'apportoient rien pour manger je m'informay donc comment ils faisoient par le chemin pour vivre, j'appris quils se nourissoient de gomme en ayant toujours une boule dans la bouche quils succent peu a peu, ainsy il faut avoüer qu'on voit bien que ces gens ne prennent pas tant leurs aises que les negres, car ils sont d'ordinaire de mediocre taille, secs, decharnez ayant le ventre plat, estant neantmoins sains et robustes et ayant les plus belles dents du monde; les negres au contraires sont grands, gras, charnus, et ayant les muscles marquez et consournez comme ces statues antiques, aussy aiment ils le repos, sont grands mangeurs quand ils ont de quoy, et les uns et les autres s'en passent facilement lorsquils n'en ont point, ils m'apprirent aussy que comme les maures passent souvent par des lieux ou il n'y a point d'eau, ils sont obligés d'en porter pour eux dans des toulons, mais que leurs chameaux se passent fort bien de boire pendant quinze jours. et du reste quoyque l'ardeur soit excessive dans ces déserts sablonneux ils ont toujours la teste nuë, c'est ce qui leur déseiche le cerveau et contribue a la beauté de leurs dens. gay remarqué par moy même que quelque chaleur quil fasse le soleil n'est point dangereux aussy y ay je passé quelquefois les jours entiers sans m'en trouver mal, il n'en est pas de même de la lune, elle est tres pernicieuse, et il faut eviter autant que l'on peut de s'y

promener, et encore plus d'y dormir, comme il y avoit plusieurs maures qui venoient sans rien apporter et qui demandoient leur nouriture sous pretexte d'avoir part a la gomme des autres ce qui estoit un abus je convins avec chamchy de ne donner d'ores navant qu'une certaine ration pour chaque quintal dont il fut content, pour luy et les enfans on les nourrissoit mieux que les autres, et comme ils ne manquoient pas de me venir voir manger je leur faisois donner un morceau de viande et outre cela ils mangeoient mes restes.

Le 12e d'avril la grande femme de Brac qui est comme la sultane reine me rendis visitte, elle estoit accompagnée de plusieures dames de la premiere qualité toutes montées sur des asnes, elles estoient conduittes par 10 ou 12 suivantes et valets de pied entre lesquels estoient deux quirisots, estant arrivées en cet equipage devant ma barque nos lapsots ne manquerent pas de leur aller faire la reverence et leur donner la main de peur quelles ne tombent dans l'eau et cependant mon interprete me vint avertir de leur venüe je les allay recevoir a l'entrée de ma barque et apres les avoir saluées en ostant mon chapeau je les fis entrer dans la chambre, la sultane s'assis sur mon lit avec deux ou trois des plus qualifiées moy devant elle et les autres sur des coffres et ou elles peurent remplissant tellement la chambre jusqu'a la porte que j'en estois comme assiegé, elles estoient toutes affublées de pasques qui leur entouroient la teste en forme de turban et leur servoient comme de parasols. les ayant ostez elles firent paroitre leurs coiffures toutes bouclées

a celles des filles du feu roy dont jay parlé cy devant, ala
reserve quelles avoient par dessus une espece de chapron
fait de pagnes rayées qui est la marque des femmes de
qualités, ensuitte elles quitterent leurs pagnes se montrant
nuës de la ceinture en haut hormis la sultane reine qui
demeura toujours couverte, elle n'estoit pas belle; mais de
belle taille ayant la phitionomie agreable, elle avoit aussy
bien que toutes les autres les dents par faitement blanches,
et elles n'avoient pas oublié le bois de quilelé pour se les
frotter, elle me fit dire qu'ayant ouy parler de moy elle avoit
eu la curiosité de me venir voir et qu'elle avoit apporté de
l'or dont elle me faisoit present estoit comme un petit
veliquaire de filagranne ouvrage de maure fort bien
travaillé avec cinq ou six douguerés, ou perles d'or, le tout
valoit bien deux pistoles, toutes les autres m'ayant aussy
fait leur compliment me firent present de quelque chose
les unes d'une pagne, les autres d'un cabry et d'autres
bagatelles de cette sorte. apres les avoir remerciées elles
demanderent leurs cassots, ou pipes pour fumer, les suivantes
les allumerent et les leurs ayant presentées elles se mirent
toutes a fumer et en un moment emplirent la chambre de
fumée, comme elles virent que je ne fumois point elles
voulurent quitter; mais leur ayant dit que cela ne
m'incommodoit point elles continuerent. elles me firent
plusieurs questions sur les femmes de france, sur leur
beauté, sur leurs habits, et sur la magnificence de la cour
mais sur tout elles estimoient les femmes heureuses

en ce que les maris n'en avoient qu'une, et n'estimoient rien
tout le reste en comparaison de cela, apres qu'elles
eurent fumé quelque tems pendant que les quiriots qui
estoient restés hors la barque chantoient a pleine teste
leurs louanges et les miennes je leur fis apporter a
boire de l'eau avec du miel, et de l'eau de vie, et du vin
pour celles qui en buvoient, la sultane et les autres plus
qualifiées se contenterent de l'eau avec du miel dans
lequel elles tremperent du biscuit, et envoyerent l'eau de
vie aux valets et aux quiriots; cependant j'ordonnay
qu'on leur preparat a diner, c'est a dire de la viande
bouillie avec du couscou qui est leur manger ordinaire
lorsque leur diner fut prest on leur apporta devant la
porte de la chambre dans une chaudiere et l'une des
suivantes estant sortie en fit la separation dans plusieurs
gamelles ou calebaces, et en ayant fait donner une a la
sultane et a les dames, elle fit distribuer les autres aux
suivantes et aux valets, comme je sçavois qu'elles n'ont
pas coutume de manger devant le monde je sortis de la
chambre pour les laisser en liberté, elles ne se servent
point de cuillieres; mais elles mangent avec leurs doigts
en faisant de petites boules de couscou qu'elles avalent
avec un morceau de viande en guise de pain, apres
qu'elles eurent diné on leur apporta de l'eau pour laver
leurs bouches et leurs mains qu'elles essuyerent avec une
pagne, il y en a d'autres qui ne font pas tant de façon
et qui ayant les mains grasses s'en frottent le visage, les bras

et les jambes comme d'une pomade, apres qu'elles eurent
dine je rentraij dans la Chambre ou elles se mirent a fumer
et a Calder de nouveau, c'est a dire Converser, ensuitte elles
me firent entendre qu'il estoit tems qu'elles se retirassent
cela vouloit dire qu'il falloit leur paijer le present qu'elles
m'avoient fait. je leur fis donc dire que comme elles m'avoient
apporté quelque chose j'estois bien aise aussij de ne les pas
renvojer les mains vuides que je les prioit de me dire ce
qu'elles souhaitoient, apres l'estre fait un peu prier elles
me demanderent des miroirs, du Corail et du gales, ce sont
des gros grains de verd rouge enfilez qui en un ornement
pour la nuit; car elles s'en mettent sept ou huit rangs au
tour des reins, et sur tout du Clou de geroffle qu'elles aiment
beaucoup; apres leur avoir fait mon present elles demeur
erent encore quelque tems pour me remercier puis elles-
me dirent tago, c'est a dire a Dieu, comme c'est la Coutume
de leur donner encore quelque chose pour cet a Dieu je
leur donnaij pour elles toutes un peu de verot, ce sont
de petits grains de verre de plusieurs Couleures dont
elles se font des bracelets, et c'est la menuë monoje du
paijs ensuitte de quoij elles s'en allerent je leur fis tirer
en partant un Coup de perrier, et mes laptots leur aijant
aidé a descendre de barque elles remonterent sur leurs-
armes et s'en retournerent, il nij a que les enfans de cette
sultane qui aijent droit au roijaume parce qu'elle est
de la famille roijalle, les autres enfans et tous d'autres
femmes qui ne sont point de cette famille nij peuvent-

pretendre. Quelques maurs qui ne venoient la que pour
attraper quelque chose aijant voulu entrer dans la Cour
malgré les laptots, ils les repousserent et les maltraitterent,
s'estant allé plaindre a chamclij il vint aussitots a la barque
faire grand bruit de ce qu'on avoit battu disoit il, un de ses
parens, je luij dis que nos laptots ne le Connoissoient pas et
que quand il vit qu'on le repoussoit, il ne devoit point insister
a vouloir entrer de force; mais l'aller trouver pour le
faire entrer, tout cela ne le Contenta pas, il se retira en
la Case qu'on avoit placée hors la Cour, et l'on fut un
demij jour sans traitter. voijant cela je luij envoijaij-
dire que s'il ne vouloit pas Continuer la traitte j'allois
faire embarquer ma gomme et m'en retourner a l'habita
tion, comme il vit que j'estois dans cette resolution il-
vint me prier de rester, et pour faire la paix ensemble
je luij fis donner un pot de miel dont il fait son ordinaire
boisson ne buvant nij ~~vin~~ vin nij eau de vie, et quand il
n'a point de miel il boit de l'eau et du lait; mais luij en
apporte d'ordinaire plusieurs pots qu'il consomme dans la
traitte, et on luij en donne aussij dans les Coutumes, pour
eviter dans la suitte tout sujet de dispute, je l'obligeaij
de mettre un maure avec nos laptots a la porte de la Cour
pour leur marquer ceux qui devoient entrer ou non
dans ce tems la on me fit present de deux pintades privées
que lorsque je buvois du lait elles venoient boire dans-
mon Ecuelle, lorsqu'elles furent accoutumées avec nous

elles alloient pendant le jour courir parmij les maures
et le soir elles revenoient coucher a la barque, tout ce
paijs est plein de certains oijseaux carnassiers quon nomme
ecoufes qui enlevent des rats et arrachent la viande jusque
dans les mains de ceux qui la portent, et un jour comme
un matelot venoit den faire griller un morceau et quil
lapportoit sur une thuile parcequil estoit trop chaud
il vint un de ces oijseaux qui le luij enleva, mais lestant
bruslé les pattes il le laissa retomber et s'enfuit quand
nous avions le loisir nous nous amusions a les tuer en
volant en presence des maures qui a chaque fois quil en
tomboit quelquiun faisoient de grandes exclamations.
Le 24 avril comme javois beaucoup de gomme de traittée
et que je navois pas assez de barques pour lenlever —
promptement je resolus de me mettre a terre moij et mes
gens avec mes marchandises et mes armes et denvoijer la
barque a lhabitation porter un voijage de gomme, en
quoij je me hazardois beaucoup dautant que les maures
sont gens sans foij, a qui on ne doit pas trop se fier et quils
ne cherchent que loccasion de piller, cependant je ne
pouvois pas faire autrement; car je navois a lhabitation
que deux barques en tout la troisieme estant au fervier
rouge a 40 lieuës plus haut et comme le tems des —
pluijes approchoit je craignois avec raison que la gomme
ne fut moüillée, jen fis donc charger ma barque et ajant
mis mes marchandises a terre je la fis partir avec ordre
de revenir promptement et d'amener lautre barque

deux jours apres il me prit une colique terrible pour avoir
dormi au serain je crus pour la faire passer que je devois
me promener, et comme elle mavoit deja fort affoiblit
je me fis prendre par deux lapitots par dessous les bras
et fis bien une lieuë dans la campagne; mais cela ne
maijant pas soulagé je revins a ma barque et mavisaij
de prendre du tamarin delaijé avec de leau et du miel
ce qui me querit. Les maures aijant sceu que jestois malade
me vinrent rendre visitte, et menseignerent un remede
dont ils ont coutume de se servir en pareille occasion c'est
de piler de la gomme de la faire dissoudre dans du lait
et l'avaler un peu chaud ce que jaij experimenté depuis
et men suis fort bien trouvé, lorsquil en venoit de fraische
cueillie et qui estoit molle jen ouvrois comme un abricot
et en mangeois le dedans et la trouvois fort agreable et
bienfaisante, je leur demandaij quel estoit larbre qui —
portoit la gomme et en quel il croissoit ils me dirent que
c'estoit un grand arbre epineux, quil ij en avoit quelques uns
dans le paijs ou nous estions; mais que les grandes forests
estoient a 60 et 80 lieuës ou ils alloient la chercher avec —
beaucoup de risque a cause des lions, tigres, elephans et
autres bestes sauvages qui ij habitoient que c'estoit la
quils en tuoient souvent dont ils nous apportoient les peaux
a vendre, que la gomme estoit attachée aux branches de
ces arbres comme un fruit et quil ij en avoit grande abondance
lorsque les vents de nord regnoient, et peu lorsquils ne
regnoient pas, et que plus la terre estoit grasse plus la

gomme devenoit grosse, ils m'assurerent aussy qu'ils en venoit
au pays des negres; mais qu'ils estoient trop paresseux
pour l'aller chercher, je me souviens a ce propos qu'ayant
entendu dire la même chose au roy brac je luy demanday
d'ouvient que les negres ne profitoient pas de cette traitte
de gomme puisqu'en ayant dans leur pays il ne tenoit
qu'a eux de l'aller cueillir, il me dit pour toutte raison
que leurs peres ny leurs grands peres n'avoient jamais
fait ce Commerce. Sur les entrefaittes gean françois negre
chrestien arriva de bourguiolof et m'amena quatre beaux
Captifs et quelques dents d'ivoire que portoient les Captifs
et quelques laptots qui l'accompagnoient. Quelque tems apres
il pensa arriver du desordre entre les maures et nous, comme
je me voyois sans barque je ne voulois pas souffrir qu'on
laissat entrer dans la cour autant de maures qu'on avoit
accoutumé lorsque la barque y estoit, j'avois toujours mes
armes disposées sur un ratelier toutes chargées en cas
d'allarme et j'avois marqué le poste a chacun de mes
gens, sur le midy plusieurs maures ayant voulut entrer
mes laptots leur refuserent la porte et les repousserent,
et comme un d'entre eux luy eut presenté la lagaye ils
luy donnerent un coup de plat de labre sur la teste, alors
tous les autres maures qui estoient la tous armez vinrent
a son secours, un blanc qui estoit a la porte avec les laptots
ayant crié aux armes tous les autres blancs prennent
chacun leur fusil a ce ratelier et sans attendre mon
ordre ils font irruption sur les maures avec tous les -

laptots sans neantmoins tirer et comme les maures eurent
pris la fuitte ils les poursuivirent inconsiderement dans
la Campagne, estant sorti de ma loge au bruit de cet alarme
je me trouvay tout seul dans l'enceinte de la Cour et
trouvant quatre ou Cinq mousquetons qui restoient au
ratelier j'en pris un a ma main, et ayant mis pres de moy
les autres je me tins dans la porte pour empescher que
personne ny entrast, et crie a pleine teste apres mes gens
de ne point tirer et de s'en revenir ce qu'ayant entendu ils
cesserent avec bien de la peine de poursuivre les maures,
et vinrent me rejoindre, je ne pus m'empescher de les quereller
a outrance de la sorte imprudente qu'ils venoient de
faire et de ce qu'ils n'avoient abandonné avec la Case, ou
ils devoient rester pour la deffendre sans s'amuser a
courir apres des gens qui estoient en beaucoup plus grand
nombre qu'eux, et qui les auroient tous massacrez ils
avoient eu la resolution de les attendre, cette emeute
estant appaisée Chamchy et les enfans vinrent me trouver
etant fort tristes de ce qui s'estoit passé je leur dis qu'il
falloit faire en sorte d'empescher ces desordres qui
commencoient toujours par la faute des maures et le
priay de faire demeurer un de ses fils dans l'enceinte
de la Cour afin de faire retirer ceux qui vouloient entrer
de force ce qu'il fit, et depuis ce tems la il n'arriva plus de
bruit. quelque tems apres il m'amena un marabou qui avoit
esté a la mecque et a Alexandrie qu'il nommoit handeria

ql me dit quil avoit fait le voiage par terre et quil avoit esté
six lunes dans son voiage quil avoit passé par de grands
deserts avec des Caravanes, et luij aiant demandé s'il estoit
vraij que le tombeau de Mahomet fut suspendu en lair dans
la mosquée il m'assura qu'ouij et quil l'avoit veu de ses
propres ijeux, ce que j'eus peine a croire luij aiant fait
donner a souper il se retira a la Case de Chamchij, tous les
autres maures eurent tant de joie de la venue aiant
un respect pour luij tout particulier qu'apres avoir fait
sala avec luij en grande ceremonie, ils firent folgar toutte
la nuit, c'estoit un plaisir de les entendre chanter tant
qu'elle dura des versets de l'alcoran d'un ton lugubre
et lamentable, ce qui leur estoit assez ordinaire; mais
a cause de luij ils redoublerent leur musique, le lendemain
il me vint dire a dieu, il me montra son alcoran quil
avoit escrit luij mesme et qui selon la proprieté de la
langue etrabesque et des autres langues orientales
commencoit par la fin du livre allant de drois a gauche
je luij fis present d'une main de papier pour transcrire
son alcoran et faire les gris gris dont il fut fort content.
Le 4e Mai la mere de Leij Dij Roij des maures femme
d'Eddij son pere vint me rendre visitte, elle estoit montée
avec sa bruis sur un Chameau a costé l'une de l'autre
comme dans une Chaise qui estoit couverte d'un parasol
pour les mettre a labrij du soleil, c'estoit la premiere
fois que j'en avois veu de cette sorte, elles estoient
suivies de plusieurs femmes montées de même et

plusieurs hommes qui les accompagnoient a pied, en aiant
esté avertij je sortis pour aller voir leur equipage que
je trouvaij assez plaisant; c'estoit une tres grosse femme
de couleur olivastre qui paroissoit avoir eté assez belle,
elle avoit les mains fort petites au bout d'un bras monstrueux
par la grosseur, elle estoit habillée de sala pourij noir qui
est une toille des Indes que les blancs leurs apportent, cet
habit est fait comme un manteau d'etrousse, dont les
epaulettes viennent s'attacher en devant avec des agraffes
sa coëffure estoit elevée par devant en forme de fontange
et pendoit un peu par derriere, elle avoit aux deux oreilles
deux grands anneaux d'or d'un demij pied de diamètre
qui luij passoient par derriere les oreilles, elle avoit aussij
un colier de perles d'or au col entremeslé de pierres
d'ambre, sa bruis estoit grande et de belle taille, elle
avoit les dents fort blanches, les traits du visage fort
reguliers, le tein olivastre et les joues peintes de rouge
avec les bras et la main belle, et les ongles teints de
la même couleur, son habit et sa coëffure estoient
semblables a ceux de la belle mere, hormis que les
cheveux paroissoient, et il en pendoit quelques uns
nates sur le front et au costé des joues au bout desquels
il ij avoit des pierres d'ambre et de corail meslées de
quelques olives d'or; au reste les femmes mauresses
sont aussij modestement habillées que les negresses le
sont peu, leurs suivantes estoient habillées de mesme

a la reserve d'une quiriotte, ou musicienne qui estoit extremement parées de toutes sortes de colifichets, les aiyant fait entrer dans la Cour je les fis asseoir sous un petit Abrij et m'assis devant elle, elle me fit dire que son fils luij aiyant temoigné la bonne reception que je luij avois fait, elle avoit prit resolution de me venir voir pour entretenir la bonne intelligence qui estoit entre nous et qu'elle m'avoit amené un boeuf dont elle me faisoit present, la brus me fit aussij son Compliment et toutes les autres ensuitte jusqu'a la quiriote, elle me dirent que le roij fidij devoit bientost me venir voir et m'amener un grand Caravanne, ou chemin de gomme. L'aiyant Complimentée sur ce qu'elle avoit une brus si belle et si bien faite, je luij demandaij si c'estoit la sultanne reyne, ou la premiere femme du roij son fils; elle me dit que les maures n'en avoient qu'une qui passas pour legitime que toutes les autres n'estoient que des concubines qu'ils ne voijoient qu'en cachette, ensuitte elles firent chanter leur quiriote, elle tenoit une espece de harpe dont le corps fait d'une Calbace Couverte de cuir avoit dix ou douze Cordes qu'elle touchoit assez agreablement, elle commença donc a entonner une Chanson d'Arabe assez melodieuse mais fort languissante a peu pres a la maniere des espagnols, ou portuguais l'accompagnant de la harpe avec beaucoup de mesure; mais ce qu'il j'avoit de plus agreable c'en qu'elle se passionnoit extremement et faisoit quantité de petites façons et de mouvements de teste faisant remuer a mesure tous les gris gris et pendeloques

montrant les plus belles dents du monde, tout ce que je trouvaij a redire, c'en que les mots parroissoient extremement rudes et comme tirez du gozier: apres leur avoir fait donner a diner je leur fis un present de toille noire et de Clous de gerofles apresquoij elles remonterent sur leurs Chameaux et s'en allerent.

Le même jour un pescheur m'apporta deux Crocodilles qui estoient encore en vie qu'ils leur avoient liés la gueule de peur qu'ils ne mordissent, comme je ne sçavois qu'en faire, je les fis tuer, écorcher et remplir leurs peaux de paille, mes deux barques estant revenuës je les fis recharger de gomme et les renvoijaij sur le champs a l'habitation. le 18 il vint un maure du lac de Caifare qui m'apporta deux toulons pleins de plumes d'autruche, lorsqu'elles sont belles nous en avons d'ordinaire 30 blanches avec chacun leur paques de noires, pour la valeur d'un quintal de gomme qui vaut dans le paijs environ 8 livres, il me fit aussij present d'une douzaine d'oufs d'autruche, luij aiyant demandé comment ils faisoient pour avoir les plumes d'autruche il me dit qu'il les faloit tuer, que lorsqu'ils en rencontroient une ils la Couroient a toutte bride d'autant qu'elles ne volent point, mais s'aident seulement de leurs aisles pour mieux Courir de sorte qu'il faut qu'un Cheval coure bien vite pour les attraper, je luij demandaij de quoij elles vivoient il m'assura qu'elles mangeoient des herbes, des Cailloux et qu'elles digeroient même le fer; nous en avons eu une a l'habitation qui estoit aussij haute qu'un Cheval et fort privée, elle avoit sur le Corps des plumes grises -

et noires, et les belles plumes blanches luij venoient sous les aisles et a la queuë, son ventre et ses Cuisses estoient touttes nuës et fort blanches, ses jambes estoient grises et elle avoit aux pieds trois orteils deux en avant et un en arriere, elle estoit extremement docile pour ceux qui ne luij faisoient point de mal, et venoit manger dans la main; mais quand elle haissoit quelqu'un qui ordinairement luij avoit fait quelque chose elle couroit apres luij et luij donnoit des coups de pied en avant jusque a le jetter par terre, elle mangeoit du mil et de touttes sortes de choses, et quand elle avoit bien faim elle alloit ramasser sur les affuts de canon les petits morceaux de fer que l'humidité du paijs détache, il est vraij qu'elle les digeroit qu'apres luij en avoir veu manger beaucoup jaij eu la curiosité de faire voir dans ses estremens sans ij en trouver; elle a le col fort long, la teste fort petite et toutte semblable a celle d'un chameau, lorsqu'elle boit, ou qu'elle mange elle fait un certain mouvement pour jetter ce qu'elle prend avec son bec dans son gozier sans quoij elle ne le pourroit avaller, et quand elle en a pris beaucoup elle leve la teste et fait couler tout cela le long de son col comme un gros tapon; enfin elle devint si mechante que le S.r Chambonneau la fit tuer; je demandaij aussij a ce maure s'il estoit vraij qu'elles abandonnassent leurs oeufs sur le sable, il m'assura qu'ouij, et que c'estoit le soleil qui les faisoit eclorre.

le 16 maij —

Le 16 maij le Roij Brac estant venu me voir avec plusieurs grands m'amena six captifs, il me fit croire qu'ils estoient a luij quoij qu'ils fussent a les grands afin de gagner ce que je luij avois promis en cas qu'il m'en amenast, il me demanda aussij le paijement de ses quintaux de gomme; car sur chaque quintal qui se mesure il a droit de prendre cinq boules de gomme des plus grosses et il met un homme pour cela, et lors qu'il en a un quintal il en demande le paijement, il me pria aussij de luij prester la valeur de deux, ou trois quintaux sur estat de ce qui luij pourroit appartenir et la valeur d'un captif, j'eus de la peine a m'ij resoudre parceque de prester a ces gens là c'est autant de perdu mais il me tourmenta tant que je ne pus m'en dispenser, ils ont la coutume de demander toujours ils commencant d'abord par une bagatelle, et lorsqu'ils voijent que vous la leur accordez facilement ils vous demandent quelque chose plus considerable, et ne cesseroient point de vous importuner si vous ne les refusiez tout a fait. j'ai me demande aussij la coutume du maistre de l'isle qui est proche le desert, c'est luij qui a soin de faire les cases ou l'on met la gomme apres l'avoir traittée, et celle de chamchij, et qui garde dans l'isle les boeufs que nous achetons et pour cela on luij paije tous les ans quelque chose que l'on nomme coutume, mais il n'en a presque rien car c'est brac qui les reçoit et ne luij en donne que peu de

chose, et comme la traitte commencoit a se ralentir je promis a brac que j'irois le voir à la case avant de retourner a l'habitation.
Le 19 le S.r Ragot qui avois esté laissé au terrier rouge par le S.r de Ronsij avec le bac, arriva au desert n'ayant traitté que cent quintaux de gomme a cause des navires hollandois qui estoient a portandie, ou les maures de ces cantons la avoient porté leur gomme, il m'apprit qu'ils en estoient partis le 14 de mai avec leur entiere charge de gomme et d'ivoire, nonobstant cela je ne laissai pas d'en traitter 600 quintaux de maure qui font 2400 - de france tant cette année la estoit abondante, mais je traittai peu d'ivoire et de plumes d'autant que les maures d'enhaut qui les vendent sont plus proche d'arquin que de nous; comme il n'avoit pas sa charge entiere je luij fis prendre de la mienne et le renvoyai a l'habitation, avec ordre de revenir au plus tost avec touttes les autres barques. Cependant Chamchij me vint demander la Coutume, c'est la valeur de dix quintaux de gomme qu'on luij paye tous les ans, il me demanda aussij le huitieme de tout ce qui avoit eté mesuré, je les luij payai apres avoir rabattu ce qu'on luij avoit presté l'année d'auparavant, lorsque cela fut fait il me pria de luij prester encore la valeur de 30 autres quintaux a reprendre sur les huitiemes de l'année suivante ce que je luij accordai selon la Coutume. quand ils viennent

recevoir leur payement ils sont toujours dix ou douze ensemble, et comme ils sont naturellement grands voleurs il faut bien prendre garde qu'ils ne vous derobent quelque chose; car quoiqu'ils ayent une phisionomie venerable, et qu'a les voir vous les prissiez pour des patriarches de l'ancien testament, neantmoins ils ne laissent passer aucune occasion de vous derober, et comme ils ont de grandes robes ils cachent facillement dessous quelque piece de toille sans que vous vous en appercevez.
Le 20 je resolus d'aller rendre visitte a brac sitosque mes barques seroient de retour Cependant comme la riviere commencoit a grossir a cause des pluyes qui estoient deja tombées dans le pays d'enhaut ce qu'il me faisois conjecturer qu'il ne tarderois pas a faire quelque grain ou nous estions, j'eus la precaution de faire couvrir les cases ou estoit ma gomme de cuirs plats pour l'empescher d'estre moüillée, autrement tout auroit eté perdu; ensuitte j'envoyai a l'habitation 40 boeufs que j'avois traittés et qui estoient sur l'ysles au desert conduit par quatre laptots et un blanc. Le lendemain les deux barques que j'avois cij devant envoyé a l'habitation arriverent, pendant qu'on en chargeoit une, je pris l'autre et montai a l'escale de brac afin de luij aller rendre visitte, j'estant arrivé - je fis tirer un coup de perrier pour l'avertir de ma venüe il m'envoya aussitost deux de ses grands savoir ekalo et quiodin avec des cheveaux pour moij et pour mes gens

en arrivant a la Case qui n'est qu'a une demie portée
de Canon de la riviere je le trouvay assis dans un grand
vestibule qui donnoit audiance a ses sujets; tous les
grands estoient assis autour de luy, et lorsque j'arrivay
il y en avoit un qui plaidoit la Cause, je l'interrompis
en y entrant, et ayant donné la main au Roy il me fit
asseoir auprès de luy, lorsque la Cause fut plaidée il
me fit dire par son truchement ce dont il s'agissoit, c'estoit
un Marabou qui avoit promis a un homme qui alloit
avec Brac faire la guerre Contre les maures de luy-
donner un si bon gris gris qu'il ne seroit point tué dans
quelle occasion qu'il se trouvast pourveu qu'il luy donnas
un cheval, ce que l'autre fit, et neantmoins ayant esté tué
des premiers, ses heritiers redemandoient au marabou
le cheval, ce qu'ayant refusé ils l'assignerent devant
le roy pour s'y voir Condamner, n'ayant fait exposer
le fait par mon maistre lorsque il me demanda mon
avis, je luy fis reponse que si j'en estois le juge non
seulement je ferois rendre par le Marabou le cheval
qui luy avoit esté donné; mais le Condamnerois encore
a une amande pour avoir trompé ce pauvre homme
avec deffense a luy de faire jamais aucun gris gris-
puis qu'il y avois si mal reussy, apres m'avoir remerciay-
il ordonna a peu pres la mesme Chose; Quand l'audiance
fut finie il me mena dans la Case, elle estoit de paille comme
les autres hormis qu'elle estoit plus grande et placée au
milieu d'une Cour spatieuse a l'entour de la quelle

estoient plusieurs autres Cases ou logeoient les principaux
officiers il y avoit aussy dans cette espace plusieurs grands-
arbres pour les mettre a l'abry du Soleil, apres que nous eumes
esté quelque tems assis et que nous eumes renouvellé reciproquement
les protestations d'amitié il m'envoya avec un de ses jagaras
rendre visitte a ses femmes, elles demeuroient assez proche de
la maison dans des Cases separées les unes des autres, j'allay
d'abord chez la sultane, ou premiere femme, elle estoit
dans une assez belle Case assise sur le pied de son lit
qui n'estoit pas autrement fait que celuy que j'ay decrit a
la Case d'ivemsee, elle avoit autour d'elle Cinq ou six femmes
assises a terre sur des nattes qui filoient du Cotton, lorsque
que j'entray elle se leva et luy ayant donné la main en ostant
mon chapeau elle me fit asseoir auprès d'elle, apres luy-
avoir fait mon Compliment je sortis et allay voir les autres
que je trouvay a peu près de même, on me mena ensuitte
retrouver le Roy il estoit assis au pied d'un grand latanier
qui estois au milieu de la grande place, ou il voyois essayer
des chevaux qu'on luy amenoit a vendre, je me mis auprès
de luy pour les voir Courir C'estoit des maures qui les montoient
ils sont tres fermes a cheval piequant tous a la genette, leurs
selles a le pommeau elevé d'un pied de haut tout leur manege
Consiste a faire Courir leurs Chevaux a toutte bride
le long d'une Carriere et de les parer au bout ce qu'ils ont
de la peine a faire d'autant que leurs Chevaux n'ont pas
la bouche bonne, ou que leurs mords sont defectueux, et ils
sont quelquefois obligez de les faire tourner au bout

de la Carriere pour les arrester plus facillement, je
pris occasion de parler a brac de nos mords qui sont
bien meilleurs que les leurs, il me dit qu'il en avoit veu
et que je luy ferois plaisir de luy en faire venir un
ce que je luy promis, ensuitte on me mena voir son écurie
c'estoit dix ou douze Cases de paille dans chacune —
desquelles il y avoit deux chevaux, ils n'avoient ny
rateliers ny auge; mais pour les attacher ils mettoient
au bout de la longe du licol un petit baston d'un demy
pied de long puis ayant fait un trou dans le sable
ils y mettoient le baston de travers puis le couvroient
de sable, ils leurs attachent aussy une corde au pied
de derriere dont ils enfoncent aussy le bout dans le sable
cela fait que le cheval ne peut aller ny en avant ny en
arriere ce qui neantmoins ne l'empesche point de se
coucher ils leurs donnent a manger du fourage et du
mil concassé au lieu d'avoine, on me mena ensuitte au
chenil ou je vis douze beaux levriers, dont les oreilles —
estoient pendantes, ils chassoient les bestes a la veüe et au
nez, ils les nourrissent ordinairement avec du son de mil un
peu moüillez, et lorsqu'ils chassent ils leurs font faire curée
lorsque ce vint l'heure du diner on me mena dans une case
ou toutes les femmes, au nombre de sept ou huit envoyerent
chacune leurs portion, les unes du couscou avec de la viande
les autres du langlet, qui est comme du gruau de mil avec
du beurre, d'autres du lait, j'avois outre cela apporté des

poules de la barque que je fis rostir, apres avoir diné
j'allay voir les filles du roy et celles du feu roy qui pour
me divertir et regaler firent venir les tambours et me
donnerent le bal, vers le soir j'allay dire a dieu a la
sultane et aux autres femmes et leur fis quelque petit
present, ensuitte ayant été prendre congé du roy —
il monta a cheval avec toutte la cour pour me reconduire
jusqu'au bord de l'eau, pendant tout le chemin il faisoit
aller son cheval a courbette, et pour l'animer d'avantage
les qui riots alloient derriere qui faisoient un bruit de
diable, quelquefois pour me montrer son adresse il —
couroit a toutte bride, et en le retournant vers moy de même
il branloit sa sagaye comme s'il eut voulu la lancer ce qu'il
faisoit de fort bonne grace, tous les grands de la suitte en
firent autant les uns apres les autres, et nous arrivasmes —
ainsy au bord de la riviere, ou il s'embarqua avec moy
pour venir querir son a dieu qui consiste en une chaisne
d'argent, une piece de toille de cotton, et quelqu'autre
bagatelle, lorsque nous fusmes prests de nous separer je
luy donnay encore selon la coutume apres son a dieu un
demy carequin puis l'ayant fait mettre a terre je levay
l'ancre pour m'en retourner au desert, quelques jours apres
le bac et la grande chaloupe arriverent et j'envoyay le
même jour la barque que j'avois fais charger de
gomme a l'habitation et fis promptement charger les —
deux cy pour emporter le reste de la traitte et lever mon

escale, sur ces entrefaittes il arriva un captif qui m'apprit que le S.r Chambonneau ci devant Commandant au Senegal qui, comme j'ai dit, estoit passé en france pour se plaindre a la Compagnie de la violence qui luy avoit ete faitte par les officiers pendant mon voyage des Canaries - estoit revenu par le vaisseau de la Compagnie la Catherine Commandé par le Capitaine Basset pour reprendre possession de la Concession, il me donna une lettre de la part, et une du S.r Trufaut ci devant teneur de livre general, par lesquelles ils m'apprenoient leurs retour et qu'ils m'attendoient avec impatience, ce qui me fit haster d'embarquer tout ce qui me restoit et de lever mon escale.

Le 1.er Juin ayant pris Conge de Chamchy et de tous les enfans apres leur avoir fait les presents accoutumés je partis - du desert avec mes deux batimens, deux jours apres j'arrivay a Boucsar, ou je trouvay les deux barques que j'avois envoyées devant moy qui ayant appris l'arrivée du S.r Chambonneau, et craignant son ressentiment n'oserent passer outre et m'attendoient pour arriver avec moy. Lorsque nous fusmes vers Maca quelques - negres m'amenerent a vendre un homme blanc qui - avoit la mine d'un maure, et comme je refusois de l'acheter ils me dirent qu'il estoit Chrestien, l'ayant fait entrer dans ma barque et m'estant informé de luy qu'il estoit il me dit qu'il estoit espagnol natif de l'Canaries - qu'estant venu dans ce navire que nous avons dit qu'avois

mis Case aux maringoüins il avoit esté pris par les maures et comme il estoit fort jeune ils le garderent soigneusement le firent circoncire et le leverent dans la loy mahometane que depuis ce tems la il n'avoit pû trouver aucune occasion favorable de se sauver avant celle ci, qu'estant venu dans - un village de negre et leur ayant dit qu'il estoit Chrestien ils me l'avoient amené, je leur en donnay la valeur de deux captifs et l'emmenay a l'habitation, j'appris depuis que j'en fus parti qu'il y estoit mort en bon Chrestien.

Le 6.e sur les six heures du soir estant a trois lieuës de l'habitation je mouillay avec toutes mes barques pour ne pas y arriver la nuit de peur de donner l'alarme au S.r Chambonneau, je receus la une lettre du S.r de Rousy par laquelle il m'apprenoit qu'apprehendant que le S.r Chambonneau ne le maltraitat, il s'estoit retiré parmy les negres, me priant de luy accorder ma protection et de tacher de faire la paix, il me disoit beaucoup de chose pour m'engager a ne point retourner a l'habitation, que le S.r Chambonneau avoit persuadé a la Compagnie que c'estoit par mon ordre qu'on l'avoit insulté et qu'elle luy avoit ordonné de me renvoyer en france les fers aux pieds apres avoir fait faire une information Contre moy. Ces nouvelles vraiyes, ou fausses ne m'etonnerent point je n'avois rien a me reprocher et ce que j'en avois fait en me mettant en possession de l'habitation n'estoit que pour empescher le depperissement des effets de la Compagnie et jusqu'a —

ce qu'elle y eut pour veu, n'estant dans ce pays a autre
dessein que pour y prendre Connoissance du Commerce
le soir même le S.r Chambonneau envoya la Chaloupe
du navire pour nous reconnoitre, sitost qu'elle eut
appercu nos barques qui estoient mouillées elle s'en
retourna a l'habitation et mit tout le monde en alarme
d'autant que le S.r Chambonneau croyoit que je venois
avec toutes mes barques pour m'emparer de force de
l'habitation. Le Lendemain au point du jour nous vismes
paroitre la même Chaloupe que nous estions encore a
l'ancre s'estant approché de la premiere barque le
Capitaine basset qui estoit dedans avec dix ou douze hommes
armez demanda ou estoit ma barque, ayant entendu
cela je sortis de ma Chambre, et luy criay que c'estoit celle
cy s'estant approché de plus pres ils me saluerent et
me demanderent si je voulois m'embarquer avec eux
pour arriver a l'habitation plustost d'autant que les barques
avoient le vent et la marée Contraire je leur repondis
que je le voulois bien, et ayant recommandé au maitre
de la barque d'avoir soin de tout ce qui estoit dedans
j'entray dans la Chaloupe et deux heures apres
j'arrivay a l'habitation. tout le monde estant venû
me recevoir sous les armes, on me mena ou estoit le S.r
Chambonneau qui me dit en entrant que puisque
j'avois envie de revenir a l'habitation j'avois grand
tort dy estre venû avec mes quatre barques qu'il avoit

crû que je luy voulois faire violence, je luy fis reponse
que mes barques estant parties devant moy n'avoient
toutes attendu a bouesar ayant appris son arrivée
l'equipage craignant qu'il ne les maltraitat que
puisque la Compagnie l'avoit renvoyé pour reprendre
possession de son Commandement je ne pretendois point
m'y opposer ne l'ayant pris en son absence que pour
empescher le dépérissement. je trouvay qu'ils avoient
mis le scelé partout même sur mes Coffres et sur mes
papiers Contre lequel je fis mes protestations, et Comme
le S.r Brufaut avoit esté envoyé par la Compagnie avec
Commission de baillif du Senegal pour faire une infor
mation de tout ce qui s'estoit passé je luy fis ma declaration
que ne dependant point de la ditte Compagnie et n'estant
venu seulement pour prendre Connoissance de cette affaire
pour y prendre part a mon retour si bon me semboit
je ne pretendois point le reconnoitre en aucune maniere
pour juge, que j'estois prest de remettre a l'amiable entre
les mains du S.r Chambonneau l'habitation qu'il avoit
abandonné et dont je n'avois pris le soin que pour faire
plaisir a la Compagnie que j'estois prest aussy de leur
remettre tous les effets entre les mains que je ne pretendois
point qu'ils visittassent mes papiers ny mes hardes et que
s'ils le faisoient nonobstant cela je protestois Contre eux et
la ditte Compagnie de tous dommages et interests
Le scelé ayant esté levé et leur ayant donné par inventaire

tout ce qui se trouvat dans la ditte habitation ils visitterent
jusqu'a mes hardes dans lesquelles n'ayant rien trouvé
qui ne m'appartint le S.r Chambonneau reprit le Command
ement et m'estant embarqué dans la Catherine avec les
Coffres qui m'appartenoient et les papiers et registres
concernant ma gestion je m'en allay a gorée.
Le 14 quin 1686 Comme je ne receus aucune lettre de la
Compagnie je resolus de m'en retourner au plustost en
france d'autant que j'avois appris que le S.r Chambonneau
y estant arrivé par le portugal apres avoir fait naufrage
a l'isle S.t michel avoit persuadé a la Compagnie que
tout ce qui s'estoit passé a lonegard avoit esté par mon
ordre, et comme cette Compagnie a toujours ajouté foy
aux presents au prejudice des absents ce qui n'a pas peu
contribué a ruiner ses affaires, comme je le feray voir —
Ci apres, elle l'avoit renvoyé dans le paiys sans luy donner
aucune lettre pour moy. estant arrivé a gorée le S.r Basset
Commandant m'y receut fort froidement, neantmoines —
quelques jours apres il me fit voir une lettre de la
Compagnie par laquelle elle luy mandois que si j'estois
dans le dessein de continuer a prendre Connoissance
du Commerce du reste de la Coste, il me donnat les facilités
et barques necessaires pour me Conduire dans tous les —
lieux ou je voudrois aller, ayant fait reflection a cela
et considerant que si je m'en retournois en france le temps
que j'avois passé dans ce paiys seroit perdu pour moy —
et qu'il m'estoit plus avantageux de continuer ce que j'avois

commencé, je resolus d'aller a Cacho trouver le S.r de la
fond qui estoit directeur de ce departement, et comme le
navire la Catherine devoit aller faire un tour dans la
riviere de gambie je m'embarquay dedans pour aller —
prendre Connoissance de la traitte de cette riviere le
Capitaine basset qui avois eté temoing de la maniere peu
honneste avec laquelle le S.r Chambonneau m'avoit receu
et comme il avoit visitté tous mes Coffres et mes papiers
et qu'il les avoit fait en même tems embarquer dans la
Catherine qu'il Commandoit ne laissa pas pour me faire
une nouvelle peine d'aller dire a son frere qui comman-
doit a gorée que j'emportois des Coffres qui estoient a son
bord pleins de marchandises et effets appartenants a la
Compagnie, et qu'il fallois qu'il les visitat, aussitost il me
vint trouver et m'ayant dit qu'il avoit ordre de la —
Compagnie de faire la visitte de tout ce qui sortoit de son
departement il estoit bien aise de voir ce qui estoit dans
des Coffres que j'emportois, je luy fis alors Connoitre la
malignité de ceux qui luy avoient donné cet avis puis
que ces Coffres avoient eté scelés et inventoriez par le S.r
Chambonneau avant de sortir du Senegal, que neantmoins
je voulois luy faire voir que je n'estois pas homme a emporter
aucune chose qui ne fut a moy et ayant fait debarquer les
coffres, je les ouvris en la presence, il les visitta legerement
et voyant qu'il n'y avois que mes hardes il me dit qu'il voyoit
bien qu'on luy avois fait de faux rapports, les ayant fait —
reporter a bord je m'y embarquay le lendemain et partis le

trente quin pour aller en gambie, aiyant apparcillé de
l'isle de gorée nous mistres le Cap au lud est quant d'est
le vent estant nord. nous laissâmes a bas bord le village
de rufisque a trois lieuës de l'isle de gorée qui est la
principalle escale du Roy Damel, une lieuë par dela est
brégnij ou il ij a un manigot entre deux villages de même
nom qui separent le roiaume de Cajors d'avec celuij de
Baule. Continuant nôtre route nous arrivasmes par le
travers du Cap de ellas distant de six lieuës de gorée
laiyant de passé on rencontre a deux lieuës plus loing
portudal qui est la principale escale du Roy de Baule
qu'on appelle Theim, passant plus avant a quatre lieuës
de la nous rencontrasmes un petit manigot qui separe le
roiaume de Baule d'avec celuij de Chin dont le roy
s'appelle bourchin et par corruption barbechin. Continuant
nostre route nous passasmes par devant la riviere de
bresalme dans laquelle il ij a un roiaume de meme
nom, puis mettant le Cap au lud est nous eusmes connoissance
du Cap Ste Marie qui fait la pointe du lud de la riviere
de gambie distante de gorée de 30 lieuës, elle a environ
quatre ou cinq lieuës de large a son embouchure de
Cap en Cap; mais il nij a qu'une passe assez estroitte
ou les grands vaisseaux peuvent naviger ij aiyant partout
6, 7, a 8 brasses de profondeur. Cette passe est bordée
de part et d'autre de deux bancs de sable ou la mer
brise particulierement de la bande du lud vous voiez
en entrant dans la riviere a bas bord le roiaume de

bare, il faut aller toujours la sonde a la main et s'approcher
toujours plus pres des bancs du nord que ceux du lud a cause
d'une pointe ou il nij a que trois brasses d'eau dessus, estant
passé la pointe de bare a une portée de canon vous mettez
le Cap sur une autre pointe qu'on nomme banquiore
qui est du roiaume de Combe, ensuitte faisant route
par le milieu de la riviere nous allasmes moüiller devant
albreda village du roiaume de barre ou la Compagnie
de france avoit une Case. le roiaume de bare s'estend depuis
celuij de bresalme jusqu'a tanbonal par l'espace de 30 lieuës
et est situé a gauche de la riviere en montant les peuples
qui l'habitent se nomment mandinques et sont originaires
d'un paijs qui est a plus de 400 lieuës en montant vers l'est
qu'on nomme mandin, ils ont une langue differente de
celle des autres peuples dont nous avons cij devant parlé
et suivent la loij mahometane dans laquelle ils sont plus
sçavans que les peuples du Cap verd aiyant des ecolles
publiques ou ils apprennent a lire en arabe qui est la langue
de leur religion et en laquelle l'alcoran est escrit ils envoiyent
a cette escole leurs enfans pendant la nuit, et vous les
entendez lire en chantant des leçons de l'alcoran, ou
prieres en arabe qui sont escrites sur des petites planches
de bois, il nij en a guerre entre eux qui ne sachent escrire
et les lettres arabesques leur servent aussij a escrire leur
langue naturelle, lorsqu'ils commancent quelque ouvrage
ils disent ces mots bisimilaje qui veulent dire au nom

nom de dieu qui est le commencement de l'alcoran, et plusieurs d'entre eux observent leur loij fort exactement ne buvant nij vin, nij eau de vie, et jeunant leur ramdam ou Caresme fort regulierement les marabous gagent leur vie a montrer a lire, comme jaij dit, a escrire des alcorans et a faire des gris gris pour detourner tous les accidens qui peuvent arriver aux hommes; le paijs est plein de bois sur le bord de la mer et bien cultivé, pardedans ils ont quantité d'arbres fruitiers et particulierement des bananiers, des palmiers, des lattaniers, des figuiers et quelques citroniers, ils ont pour nourriture du mil gros et petit et du riz qui vient le pied dans leau, comme je le diraij cijapres ils ont quantité de boeufs et de chevres, mais point de chevaux, nij de moutons, nij de cochons parcequil ne leur est pas permis den manger par leur loij, ils ont pour bestes fauves des buffles, des cerfs comme ceux du Senegal, des vaches sauvages quils appellent braves, et des sangliers, et pour bestes sauvages des tigres et onces chattigres, lions, elephans et civettes dont je parlenij mais en petite quantité, ils font du sel dune assez plaisante maniere ils remplissent des petits pots, ou petites calbaces deau de mer et les laissant au soleil il se fait du sel dedans dont ils se servent, ils ont de deux sortes de cases, les unes a la maniere des negres, les autres faites de terre a la maniere des blancs qui couvrent ensuitte de paille ou de feuilles de lattaniers, il jy a

parmij eux

parmij eux de certains negres et mulastres qui se disent portuguais parcequils sont issus de quelques portuguais qui ij ont habités autrefois, ces gens la outre la langue du paijs parlent encore un certain jargon qui nia que tres peu de ressemblance a la langue portuguaise, et quion nomme langue creole comme dans la mer mediterranée la langue franque, ils ont toujours un grand chapelet pendu au col et se nomment du nom dun saint, quoijquils ne soient la plus part nij baptizez nij naijent aucune teinture de la religion chrestienne, ils ont ordinairement un chapeau, une chemise et une culotte comme les Européens, et quoij quils soient noirs ils asseurent neantmoins quils sont blancs voulant signifier par la quils sont chrestiens comme les blancs. La plus part de ceux la ne font nij prieres nij sala, et dautres font tous les deux; car étant avec les negres ils font sala, et quand ils voijent des blancs ils prennent leur chapelet et font comme eux, ceux la logent ordinairement dans des cases faites de terre a la portuguaise comme jaij dit cij dessus, et se servent la plus part de fusils pour armes, ce sont eux aussij qui font presque tout le commerce du paijs aijant de grands canots tout dune piece qui porteroient bien dix tonneaux dans lesquels ils vont trafiquer; mais comme ils sont extremement débauchés et quils mangent

M

tout ce qu'ils gagnent soit aux femmes ou a boire ils sont toujours endettés soit avec les francois ou avec les anglois qui leur prestent de la marchandise pour aller negocier dans le haut de la riviere et dans les rivieres de Gravene puis leur viennent vendre ce qu'ils ont apporté a plus de moitie de profit, on negocie dans cette riviere quantité de Captifs qui vous sont vendus par les rois du paijs, ou par quelque particulier; ou par des marchands mandingues qui les amenent de plus de 300 lieuës comme on fait des chevaux, et leur font porter des dents d'ijvoire, ils les nourissent pendant le chemin d'un certain fruit nommé farobe, dont l'arbre est fait comme un accasias il en fait comme des cosses pleines de féves entourées d'une certaine farine jaune qui a le goust de pain d'epice et qui engraisse beaucoup, ils meslent aussij cette farine avec de leau dont ils boivent, ils les nourissent aussij de ces calbaces dont jaij parlé au Senegal, ces marchands la apportent aussij de l'or ou en Lingot, ou en bare qu'ils tirent de mandin et d'autres lieux plus eloignés, il n'est pas en grande quantité dans cette riviere et l'on en voit peu en poudre; mais celuij qu'ils apportent est bien purifié, ils le vendent ordinairement en marchandises du paijs aussij cher et même plus qu'en france; mais l'on gagne sur les marchandises, les Captifs sont ou des gens pris en guerre, ou d'autres qui auroit fait quelque crime, ou qui sont accusés de sortilege, ou qui sont de

race Captive, les dents d'Elephant ou ijvoire ne tombent pas de la machoire comme quelques uns croijent, mais il le faut tuer pour les avoir, et chaque Elephant n'en a que deux grosses attachées a la machoire superieure qui leur pendent en bas, il ijen a qui peseront chacune 120 livres et plus, et d'autres qui ne pesent pas une livre selon l'age et la grandeur de l'Elephant, lorsque j'arrivaij a la Case d'Alboreda le commis qui ijestoit me dit que le lendemain il devoit faire une traitte de Captifs avec les marchands d'enhaut, ce que je voulus voir et pour ce sujet je couchaij a la Case, nous eusmes un furieux grain venteux et pluvieux toutte la nuit qui fut accompagné d'eclairs et de tonnere epouventable nous ijsouffrismes beaucoup a cause des maringoüins qui ijsont en plus grande quantité qu'au Senegal. le lendemain sur les huit heures l'alquier ou maitre du village vint me donner le bon jour et pour ma bien venue il fallut le faire boire, ensuitte les marchands vinrent pour voir les marchandises, ce qu'on leur voulois donner, et convenir du prix des Captifs, lorsque cela fut fait, on fit venir les Captifs l'un apres l'autre que le commis visitta comme on fait les chevaux et ensuitte les paija, et ceux qui estoient defectueux, il les rebutta, ensuitte il achepta l'ijvoire dont le quintal pesant ne revenoit pas a 20# de france, ensuitte j'allaij voir le village ou l'alquier me receut au milieu de la place avec tous les marabous et les plus anciens etaijant fait apporter des nattes, nous nous assimes sous un grand figuier qui est au milieu du

village, ou toutes les femmes me vinrent voir, quelque
tems apres on vit venir un musicien qui le mit a jouer dun
certain instrument qui n'est pas desagreable; mais que lon
pourroit perfectionner, il est fait de plusieurs morceaux de
bois fort dur, plat, epais dun poulce, et large de deux doigts,
rangés lun auprès de lautre comme un clavier d'epinettes
et appuiez sur deux cordes de cuir bien tendues, dessous il
y a plusieures calbaces de differentes grosseurs suspendues
lorsqu'il en veut jouer il frappe avec deux petits bastons —
sur ces morceaux de bois a la maniere dun timpanum ce qui
retentissant dans ces calbaces fait un son fort agreable, ils
appellent cet instrument un bala, ou orgues de barbarie
parceque les bastons sont ordinairement comme des tuyaux
d'orgues, et celuy qui en joue un balafon, ensuitte on me
mena voir la Belinguere, c'est une fameuse courtisane de
ce pays fille dun roy elle est belle, grande et bienfaitte
quoy qu'un peu sur l'age et est l'elueil ou quantité de blancs
de plusieures nations ont fait naufrage elle nous recut
fort civilement dans une case a la portuguaise, c'est a dire
ayant des murailles de terre blanchie, et un petit vestibule
devant la porte ou l'on nous fit asseoir a l'air sur des —
nattes, quelquetems apres on nous apporta a diner —
c'estoient deux poules boüillies avec du ris fort bien apprestées
et dans lequel il y avoit beaucoup de piment qu'est une
espece de fruit rouge et verd fait comme un petit concombre
ayant le gout tout semblable a du poivre, ensuitte on nous

apporta une galine pecade, c'est a dire une poule qui avoit
hachée et assaisonnée et remise dans sa peau pour la faire
boüillir ce qui a a peu prés le gout de cervelat, j'y mangeay
aussy pour la premiere fois de la batangne qui est du
pain fait de farine de mil rond et plat comme un gateau
bien mince que l'on mange tout chaud ce qui n'est pas —
mauvais. L'on nous y servit aussy un dessert dont je n'avois
encore jamais mangé, c'estoit un ananas qui est un fruit
excellent qui a a peu prés le gouts d'une pomme de renette
sucrée mais beaucoup meilleur il est neantmoins fort
mal sain, et si l'on enfonçoit un couteau dedans pendant
deux jours il en mangeroit entierement la lame pour le
corriger on le mange avec du vin et du sucre, on nous —
servit aussy des bananes qui est un fruit gaune et fait comme
un concombre hormis qu'il est plus menu il a la chair —
ferme, est fort sucré et tres excellent, on nous servit pour
boisson du vin de palme et nous avions apporté de l'eau de
vie dont la dame bût un peu, elle estoit habillée d'une
chemise d'homme fort fine, et d'un petit corset a la —
portuguaise qui luy marquoit fort la taille et avoit pour
jupe une belle pagne de negre qu'ils appellent pagne
alte, c'est a dire pagne de consequence, qui viennent de
St gaque et des isles du Cap verd, elle avoit a l'entour de
la teste une mousseline fort fine qui luy faisoit —
plusieurs tours en forme de turban et un peu elevée par

devant, au reste elle avoit l'air noble et la langue bien affilée et parloit bon portuguais, françois et anglois — marque tres assurée du grand Commerce quelle avoit eu avec toutes ces nations, apres luy avoit fait un present de Corail et d'ambre je me retiray de ce lieu comme s'estoit fit de la maison de Circé, l'on me mena au village de — gilfroid ou les Anglois avoient une Case, je vis par le chemin plusieurs beaux arbres d'une grandeur prodigieuse et qui sont fort propres a bâtir, je vis aussy une espece de vigne qui avoit comme du raisin dont on me fit gouster mais qui n'en avoit nullement le gout l'on me fit voir des bananiers, c'est un arbrisseau gros comme la cuisse — d'environ douze pieds de haut de la Cime duquel sortent de grandes feuilles longues d'une aulne, et large d'un pied le fruit vient comme une grape ou il y a 40. ou 60 bananes attachées on la nomme regime, et chaque arbre n'en porte qu'une, quand il a porté son fruit on le coupe par le pied et de la racine il en venait un ou plusieurs autres mais qui ne portent pas tous les ans. enfin nous arrivasmes a gilfroid qui est un village de negres et de portuguais — ou je ne vis rien de curieux qu'un arbre au milieu de la place qui a 30 pieds de tour; nous allasmes ensuitte a la case des anglois, elle estoit bâtie a la portuguaise et — entourée de pallissades, le Commis Anglois nous y receut fort Civilement et nous fit d'abord entrer dans son jardin

qui estoit fort bien Cultivé, et ou il y avoit plusieurs sortes de legumes d'Europe entre autres de fort beaux Choux a pomme de choux fleurs et des melons d'eau et plusieurs autres — legumes de la Zone torride, comme patates qui ont le gout — de chataignes boüillies ignames et magnioque dont on fait du pain aux Isles de l'Amerique qui sont toutes racines — qui vis aussy des ananas qui viennent au bout d'une tige comme un artichaux et ont a la Cime une houpe, ou Couronne de feüilles, et ont les feüilles piquantes et faittes comme celles d'un Cardon d'espagne. on nous conduisit ensuitte sous le vestibule ou nous nous assimes pour la premiere fois sur des bancs, ensuitte on nous regala de quelques fruits et d'une ponche c'est un breuvage fait d'eau de vie et de muscade, de jus de Citron et de sucre dont les Anglois font beaucoup de Cas, on nous l'apporta dans une grande jatte d'argent qui tenoit bien six pintes, le Commis l'ayant prise en deux mains en bû un peu a sa santé puis me presenta la jatte je n'en fis demême aux autres et l'on fit ainsy la ronde que l'on recommença plusieurs fois jusqu'a ce qu'il n'y en eut plus, je luy demanday en portuguais si je ne pourois point aller par terre a l'acheau il me dit qu'ouy et que plusieurs Anglois y avoient esté, cela me fit resoudre a quitter le navire pour entreprendre ce voyage ayant grande envie de voir ce pays, estant retourné a notre Case d'albreda j'y trouvay un grand du pays qu'on appelloit Sidissongo —

a qui les Compagnies françoises et angloises faisoient une
petite pension, apres m'avoir salué il me temoigna qu'il
estoit extremement affectionné au service de la Compagnie
et qu'il me prioit de luy en rendre le moignage je luy promis
de le faire, et que si jamais je revenois en ce paiys je luy
voulois faire present d'un sabre ou lon nom le roi escrit
sur la lasme, il trouva cette pensée fort bonne et me le
donna escrit sur du papier en lettres arabesques, il me
montra une Commission sur du parchemin scelée des armes
de la Compagnie par laquelle elle l'establissoit son pensionnaire
aux gages de quatre barres de fer par mois cela me fit rire
et je trouvay cela fort inutil ce qui se trouvera vray par la
suitte, s'est le soir nous retournasmes a nôtre bord ou
je declaray au S.r Basset le dessein que j'avois d'aller
a Cacheau par terre qu'il approuva, et offrit de me mener
dans la Chaloupe jusqu'a quereque village eloignée
de deux marées du lieu ou nous estions moüillés, le S.r
garnier Chirurgien l'offrit de m'accompagner ce que je
luy permis. Le lendemain de bon matin ayant pris du
Commis de la Case quelques marchandises qui m'estoient
necessaires pour traitter des vivres pendant mon voyage
et ayant fait provision d'un peu de biscuit nous nous embarquasmes
dans la Chaloupe du vaisseau, s'avoir le Capitaine, un Commis
le Chirurgien et moy et fismes voile pour quereque laissant
mes Coffres dans le navire que je priay le Capitaine de
remettre a gorée entre les mains de son frere pour me
les garder jusqu'a mon retour, et n'emportay avec moy qu'une

Couffe, ou grand panier de jonc dans lequel estoit un habit propre
et du linge nous passasmes pardevant l'isle de S.t André
ou estoit bastij le fort des Anglois qui autant que je pûs remarquer
avoit quatre petits bastions, quand nous fusmes une lieue au dela
nous entrasmes a droitte dans une petite riviere qu'on nomme
de Bentan ou de S.t Grigou et sur les dix ou unze heures nous
arrivasmes a Bentan, tout ce paiys le long de cette riviere
nous parut parfaitement beau, celuy de nôtre droitte estoit
du roiaume de Saugrij et paroissoit fort bien boisé, et celuy de
la gauche estoit remplit de grandes prairies a perte de veüe
Bentan semblois estre quelque bourg Considerable de loing
il est situé sur le penchant d'une Colline remplie d'arbres et de
plusieures maisons portuguaises qui surpassent celles des
negres paroissoient comme des Eglises, mais nous estant
approché de plus prés nous reconnusmes que tout cela n'estoit
fait que de paille hormis celles des portuguais qui estoient de
terre et Couvertes de feüilles de Cananiers grandes comme
des nappes c'est en ce lieu la ou nous donnons ordinairement
Carene a nos barques ou petits vaisseaux d'autant que la mer
y monte plus haut qu'en aucun autre endroit de la Coste.
et ayant mis pied a terre nous allasmes d'abord saluer
l'alquier qui est le maitre du village ensuitte nous allasmes
rendre visitte a une portuguaise dont le marij avoit esté
un des principaux habitans du lieu nous la trouvasmes sous
le vestibule de la maison assise sur des nates au milieu de
plusieures noires qui filoient du Cotton, elle estoit mulatre

Cest adire issue d'un blanc et d'une noire, elle paroissoit avoir environ 30 ans et n'estoit pas belle, elle estoit nuë jusqu'a la Ceinture; mais sitost qu'elle nous vit entrer elle envoya querir une pagne dont elle se couvrit et se leva pour nous recevoir, nous la saluasmes et nous ayant fait apporter de petites selles de bois elle se remit sur la natte, quelque tems apres une fille esclave nuë de la Ceinture en haut nous apporta sur une assiette d'estain quatre Colles, ce sont de certains fruits qui viennent de plus de 300 lieuës du haut de la riviere et dont les plus estimés viennent de Serrelionne il en semblable a un maron d'Inde dont la peau est ostée et est amer de même, cependant Cest un manger si delicieux pour les portuguais et les negres de ce paijs que Cest le plus beau present qu'on puisse faire a un roij tant ils ont le goust dépravé, il gaste même l'estomac et rend la salive et les dents jaunes et comme je luij eus demandé en quoij elle faisoit consister l'excellence de ce fruit veu qu'il estoit si amer, elle me dit que c'estoit afin de trouver l'eau meilleure; en effet un moment apres on nous regala de chacun une tasse rouge de portugal pleine d'eau que je ne trouvaij pas meilleure pour avoir mangé des Colles, ensuitte elle nous fit voir deux petits Canons de fonte qui estoient a feulon son marij et comme nous fusmes prests de nous en aller, elle nous pria de diner ce que nous acceptasmes, on nous ij regala a la maniere des portuguais comme jaij decrit cij dessus, et apres le diner nous allasmes

faire un tour de promenade aux environs du village tout ce paijs est entouré d'eau et de ces arbres noijez ou les abeilles font leur miel ce qui est cause qu'on fait en ce lieu la un grand commerce de cire, les peuples de ce paijs sont fé loupes et dependent du roij de saugni, on me dit que cette veuve estoit remariée en secondes nopces a un anglois nommé Capitaine agis dont elle avoit deja plusieurs enfans, il estoit pour lors en traitte pour les anglois, jaij appris depuis qu'a son retour ayant trouvé sa femme accouchée d'un enfant tout noir et soubçonnant qu'il fut de la alquier de quereque avecqui il avoit remarqué qu'elle avoit quelque intrigue il en eut tant de rage qu'il fit piler l'enfant dans un mortier et ensuitte le fit manger aux chiens, cependant il ne la quitta point parcequ'elle luij avoit apporté beaucoup de bien et que d'ailleurs elle n'estoit la femme qu'a la mode du paijs, estant retournés a la case nous prismes congé d'elle apres luij avoir fait un petit present et nous estant embarqués dans nôtre chaloupe nous fismes voile pour quereque ou nous arrivasmes sur les six heures au soir qui commençoit a faire nuit; car dans toutte la Zone torride les nuits sont toujours presque egalles aux jours et sous ce paralelle ou nous estions les plus longs jours ne surpassent pas les plus courts de trois quarts d'heure ayant mis pied a terre on nous mena droit a la case de la alquier et apres luij avoir dit le sujet de nôtre venuë nous luij temoignasmes que nous estions bien aise d'aller

saluer le roy du paiys qui demeure a un quart de lieue du village ; mais comme il estoit trop tard nous remismes la parthe au lendemain, nous luy fismes present dune bouteille deau de vie et ensuitte nous nous retirasmes a la Case des Anglois. Le principal Commis nommé M.r goüin grlandois de nation et qui parlois bon francois nij estoit pas pour lors-mais son second nous receut fort Civilement, il avoit la fievre ce qui arrive ordinairement aux blancs qui demeurent dans ce paiys dans la mauvaise saison, il ne laissa pa neanmoins de nous recevoir de son mieux. Les anglois entretiennent ordinairement une Case dans ce paiys ou lon fait un grand Commerce de Cire, de Cuirs, d'ivoire, de Capitis et dun peu d'or ; mais particulierement de Cire, il y a des portuguais qui envoyent dans les villages des negres qui sont a leurs gages pour acheter ce qu'ils en peuvent trouver, et lorsqu'ils en ont beaucoup ils la fondent et la mettent en pain et la vont vendre aux anglois ou aux francois quand il y en a ; mais ces derniers nij avoient point eu de Case jusqu'alors et ils y venoient seulement negocier dans des barques.

Le Lendemain l'alquier nous estant venu prendre nous mena voir le Roy de guerequa, nous le trouvasmes a lentrée de la Case c'estoit un petit homme trapu, il avoit un bonet a la portuguaise et un habit de negre, et tenoit une espée a lespagnole a la main sur la quelle il s'appuiyoit, apres l'avoir salüe il nous fit entrer dans la Case et nous fit asseoir sur des selles de bois, je luy dis le

sujet de ma venüe et que j'avois dessein de passer a Cacheau que la Compagnie m'envoyoit pour Connoitre le Commerce de ce paiys et que lorsque je serois de retour en france je luy persuadrois de mettre une Case dans son village, il me dit qu'il y avoit longtems qu'on luy promettoit cela ; mais qu'on ne luy avoit point encore tenu parolle, je luy fis present d'un peu de fer et d'eau de vie et quelque tems apres il nous pria d'entrer dans une autre chambre ; car la Case est faitte a la portuguaise nous trouvasmes le dejeuner tout prest, c'estoit une fricassée de poulets faite a la haste mais de bon goust qui nous fut servie par une de ses femmes, il se mit avec nous et en mangea aussij bien que la femme ce qui me fit voir qu'ils commancent en cet endroit a prendre les manieres des anglois, ensuitte je le priay de me vouloir prester un cheval pour me mener jusqu'a pasqua, il me dit que son alquier auroit soin de cela ayant prit Congé de luy nous allasmes chez l'alquier ou je convins qu'il me presteroit un cheval mais ce prest fut a la maniere des negres ; car nous convinsmes a 1 epi barres de fer pour le voyage qui n'estoit que d'un jour que je luy donnay a recevoir du Commis de la Case de gambie, je fis aussij marché avec un negre du paiys qu'il m'indiqua

pour me conduire jusqu'a cacheau et porter mes-
hardes, il en prit trois ou quatres autres avec luy pour
porter les marchandises dont nous avions besoin dans-
le chemin, et comme il estoit deja haute heure nous ne
partismes que le lendemain, le voiage estant donc conclut
le Sr Basset prit congé de moy et partit pour s'en retourner
a son bord, j'allay voir un espagnol qui avoit epousé
la fille du roy il se nommoit Signor Gran Philippe, il me
receut fort honnestement et comme j'estois avec luy je
vis que tous les negres et negresses qui passoient luy-
venoient faire la reverence comme si c'eus esté le
roy il me fit voir sa femme qui estoit fort jeune et
passablement ~~jeune~~ belle et me dit qu'elle estoit bonne
chrestienne et qu'elle sçavoit parfaittement bien son
Cathechisme et ses prieres il m'entretint des particularités
du paijs et me dit que le Roy estoit idolatre avec tout son
peuple mais qu'il l'avoit instruit en la religion chrestienne
qu'il paraissoit avoir de bons sentimens et même croyoit en
Dieu; mais que par politique il ne vouloit pas changer de
religion, il adjouta qu'un jour passant par un petit chemin
estroit sur le bord d'un fossé son cheval ayant fait un faux
pas il tomba dedans, et en tombant il dit, o Mon Dieu ayez
pitié de moy, il commande a deux differents peuples savoir
les Bagnous et les felouyses, les bagnous sont civilisés, mais
les felouyses sont la plus part sauvages et parce qu'ils ne le

reconnoissent pour Roy qu'avec contrainte il leur fait
souvent la guerre en en tire les esclaves qu'il vend, il est toujours
bien muny d'armes et de poudre, et a plusieurs gens qui scavent
fort bien tirer; un jour que les anglois avoient guerre contre
luy ils amenerent devant son escale un batiment bien armé
de plusieurs canons et de monde croyant l'epouvanter
mais il fit cacher dans les broussailles qui bordent cette
riviere tous les fusilliers qui firent un feu perpetuel sur
les anglois, en sorte qu'il y en eut plusieurs de tués et que les-
autres n'oserent plus paroitre a proes quoy ils tirerent tant
de coups a l'eau dans le bordage du vaisseau qu'il pensa
couler bas ce qui obligea les anglois de se retirer en diligence,
il y a peu de chevaux dans ce paijs il n'y a que luy et les grands
seigneurs qui en aijent encore tout ils sont petits. cet espagnol
me contoit que tous les portuguais qui demeuroient dans le
paijs estoient la plus part gueux et qu'ils leur aijant proposé
d'entretenir un padre, ou prestre pour leur administrer les
sacremens ils n'en avoient tenus aucun compte, il me temoigna
que si quelque religieux vouloit s'establir la qu'il ne manqueroit
de rien et qu'il peut estre il y feroit beaucoup de conversions, nous-
allasmes ensuitte promener ensemble, ce paijs me parut
parfaitement beau, et comme il avoit deja commencé a pleuvoir
toutte la terre semblois des prairies, je vis les bougans de ris
qui sont tout le long du bord de la riviere ils sont traversés de
petites chaussées des pace en espace pour empescher que l'eau ne
s'ecoule, d'abord qu'il a plus on seme le ris qui croit dans l'eau il y a
dans ce paijs des arbres d'une prodigieuse grandeur qu'on appelle

polons, la feüille en est fort grande, et a la figure d'un trefle il fait un tres bel ombrage, la tige est fort droite; mais du milieu en bas il en sort plusieurs Costes qui vont toujours en elargissant comme les aisterons d'une lance et qui forment a lentour sept ou huit maisons ou Cases, la dedans nichent ordinairement quantité de serpens, Couleuvres, chauves souris, et autres oiseaux nocturnes et il est tout plein de piquerons, il porte un fruit un peu long dans le quel il y a du duvet qui ressemble a du Castor, je croy qu'on en pourroit faire des Chapeaux, d'ordinaire il monte du pied de Ces arbres une espece de liane qui retombe ensuitte jusqu'en terre et fait un berceau admirable, Ces lianes portent une fleure blanche en forme de lys qui sent fort bon et un fruit plus gros qu'une pomme d'une aigreur, et d'un acide extraordinaire dont on use comme du Citron. le Lendemain apres avoir pris Congé du Commis anglois et luy avoir fait present d'un peu d'eau de vie de france dont il avoit grand besoin et avoir fait amitie avec les Espagnols je montay a cheval et partis accompagné du Sr garnier Chirurgien et des negres qui nous Conduisoient, ma selle estoit si dure et mes Etriers si Courts et qu'on ne pouvoit allonger et mon cheval si rude que je fus bientost Contraint de descendre et de marcher a pied dont mon Chirurgien ne fut pas fasché, nous passasmes d'abord par un pays boisé ou les Chemins n'estoient que des sentiers, n'y ayant aucun Charrois dans tous le pays, nous vismes plusieurs de Ces arbres

qu'on

1696 difference pour le Sillage entre les bâtimens a voiles quarrées et celui de nos frégattes, et les bauques dont nous nous sommes aux isles qui sont a voiles latines.

Les bauques donc nous nous sommes aux isles sont toutes a voiles latines disposées de maniere qu'en lieu que les bâtimens a voiles quarrées ont besoin de cinq mats et vents pour naviger elles n'ont besoin que de deux ~~mats~~ deux et demy, ou au plus de trois. de sorte qu'elles ne sont pas obligées de faire tant de bordée, parce qu'elles marchent le vent bien plus pres, que toute autre sorte de bâtiment. de quelque grandeur que soient nos bauques, elles n'ont qu'un mast, leur vergue qu'on appelle un guy est attaché pres du bout a un anneau de fer qui est cloué dans le mast a sept ou huit pieds au dessus du pont faisant un angle droit avec le mast. la voile est triangulaire, le plus petit costé est attaché a la vergue, celuy qui forme l'angle droit avec le costé qui est attaché a la vergue est joint au mast par des cercles de bois passés dans le mast, qui coulent le long du long. et par le moyen desquels on tient la voile a telle hauteur qu'on veut cas on grand les ris pour les bras de la voile et non pas en haute cas on fait aux voiles quarrées. le haut de la voile n'est pas pointu, mais coupé pavablement a la vergue, et attaché a une petite verge dont le bout ~~[illegible]~~ elargeui en demy cercle s'emboit et coule le long du mast. on appelle cette verge une corne il y a une manoeuvre a son extremité qu'on nomme Balancine, elle aide au ris de

Description des bauques dont on se sert aux isles. on les appelle quelquefois l'implement des batiments, leur espagnols les nomment Balandres.

quy appelle autrement le guy

a leur la voile, et a tenu la corne en ollay, attiz qu'elle soit toujours pavallelle au guy. Il pave de la teste du mast deux manoeuvres ou cordes, dont l'une est frapé ala naissance du beaupré entre les bittes, et l'autre ala teste du beaupré. dans la premiere sont passé les anneaux qui soutiennent une petit voile triangulaire qu'on appelle le tringuet; et dans la seconde ceux qui soutiennent une autre voile aussy triangulaire nommé le foc. quelque fois on allonge le beaupré, aux une perche pour frapper a son extremité une manoeuvre qui soutient vy faux foc. on voit par ce que je viens de dire que ces batimens sont excellens pour aller au plus pres du vent, et qu'ils sont fort aisés a manoeuvrer. car pour virer de bord il ne faut que d'amener le foc et le tringuet, pendant qu'on pousse la barre au vent, et qu'on lache l'escote de la grande voile, parce que dans ce moment le vent la prend par le revers et la jette de l'autre costé. on voit aussi que la voile estant pavallelle au mast, pour peu que le vent s'eloigne de la perpendiculaire, il la fait assé sur elle pour faire la bargue en avant. ce qui ne se peut pas faire dans les batimens a voiles quarrés, ou les voiles ne peuvent jamais estre pavallelles aux costés.

Utilité de ces sortes de batimens, et la maniere de les manoeuvrer

Les meilleurs de ces bargues se font ala vesmude isle angloise vers les 32 degrés un tiers nord. outre qu'il se trouve dans ces isles des conpruchemens fort faciles pour ces

pour ces sortes de batimens, ils ont encore abondance de bois d'acajou, qui est une espece de cedres legers, et qu'on prend ne vaut ny la pourriture ny les vers. il est vray que quand nos corsaires en prennent, qui ne sont que sortis de la vesmude, ils leur trouvent fort mal equipés, n'ayant pour l'ordinaire que de vieilles voiles, et des cordages de mahoes, mais ils les ont bientost equipés, sans qu'il leur en coute rien, et rafraichissement elles le meritent bien car elles sont d'excellentes voiliers. il s'en fait aussy ala Jamaique, ou l'acajou est fort commun, mais elles n'approchent pas ala vitesse des vesmudiennes ordinairement elles ne peu de canons elle que j'ay vu qui en portoit le plus, appartenoit a m. de codrington general des isles angloises sous le vent, c'est adire l'antigues, de mousserat, nevis, la bordbonde, partie de st. xpphle, et les vierges. elle avoit 14 canons.

Les flibustiers ne veulent que fort peu de canons dans leurs batimens.

nos corsaires en ont quelquefois porté de dix canons, mais ils en diminuent le nombre quand ils les percent davantage, ny en laissant jamais plus de six. ils estiment que quatre fusiles font plus d'execution qu'un canon, au contraire des anglois qui comptent plus pour leur canon que pour leur mousquetterie. Les anglois ajustent les ponpes de leurs bargues avec bien de la proprété, ils y menagent des flambeaux, des cabanes, et mille autres commodités, que les francois negligent fort mal a propos: et sur tout nos

corsaires ou flibustiers, qui abbatent
tous les esambres, attiré d'avoir plus de
plaisir pour vanger leur mousquetaire.
Nous avons encore deux autres sortes de
batimens, qu'on y employe a faire la
course: ce sont les brigantins et les
corvettes: car pour les batimens a trois
mats, ceux sont les vaisseaux, a moins
qu'ils ne viennent expres de France, nos
corsaires s'en servent peu, ou pour parler
plus juste, point du tout. Jay vu trois
fois quelques vaisseaux de bons
vaisseaux de Nantes et quarante canons
et mesme plus, qu'ils auroient pu armer
mais ils aiment mieux les vendre, et
faire la course avec leurs petits batimens
et cela pour deux ou trois raisons. La
premiere, parcequil faut beaucoup de
manouvre a un vaisseau, et que par
consequent il a beaucoup a travailler,
et cest dont les flibustiers ne veulent
pas entendre parler, ils n'aiment que
la bataille pour gagner de l'argent,
qu'ils depensent aussy bailement, et
en aussy peu de temps, qu'ils l'ont acquis.
La seconde que les gros batimens
consomment beaucoup d'argent pour les
equiper, et qu'il faut un plus grand
nombre d'hommes pour les monter, et
qui diminue tres considerablement
le lot ou la part de chacun d'eux.
et enfin parcequils ne sont jamais si
bons voiliers, ny si bons batimens
que les petits batimens, et sur tout ceux
des basques. car comme il est du devoir d'un
corsaire

Raisons pour lesquelles les flibustiers ne se servent que de vaisseaux gravés

corsaire de reconnoitre tout ce qui vient
a la mer; il est de sa prudence de se pourvoir
d'un batiment avec lequel il puisse se
retirer promptement de dessous le feu d'un
batiment qui seroit trop fort pour luy, et
ou il n'y auroit que des coups a gagner.
Les brigantins n'ont que deux mats et bien
peu qui sur a soutenir les manevres
du tinquet et du foc, quand le temps ne
se fermi de ces deux voiles; ils portent
aussy la sinadiere tout les autres batimens
a vari gravé. le mast d'avant ou de
misene port deux voiles gravées, sa
misene et sa sorte Gunier, le grand mast
a une voile latine, coupée, attachée,
et qui se manouvre tout cotte des basques
que les vians d'esoire, avec un Gunier
au dessus.

gravée

Description du brigantin

La corvette ne differe du brigantin
qu'en ce que toutes ses voiles sont gravées.

Description de la corvette

Nous arrivames d'avant le bourg de la
Basseterre sur les trois heures apres midy.
Je descendis avec m. angeo dans la chaloupe
de la fregate qui ne manqua pas des que
nous fusmes a bordé de saluer de
une volée de canon, auxquelles le canon
de toutes les batteries repondit en mesme
temps. on fit une seconde decharge
quand il mit pied a terre, accompagné
de la mousquetaire des milices et de la
garnison. il fut receu au bord de la mer
par le lieutenant du Roy a la tete des
officiers, et des conseillers qui se
trouverent a propos de se rendre au bourg
les cavaliers les capitaines, les

Reception du commencement de la guadeloupe

1696 frères de la capitté, et nos peres ne manquerent pas de les venir complimenter. Il l'accompagnay jusqu'au bord, ou il s'estoit bien preparé son logement, et ou il me pria de venir disner le lendemain avec les officiers de la fregatte, qui nous avoit passé. On fit une troisieme decharge de canon et de mousquetrie quand il entra dans le bord ce qui termina la ceremonie. La fregatte ayant mouillé dans cet temps la, salua la forteresse de sept coups de canon, auxquels on n'angle fit repondre par cinq volé.

Chapitre Treizieme

Description du bourg de la basseterre de la guadeloupe du bord des Eglises et de ce commerce, et du quartier appellé le bailliff.

Les peres carmes me donnerent un cheval pour me porter a nostre habitation, qui est a une petite ~~demie~~ lieue du bourg. On passe en y arrivant une assez grosse riviere, qu'on appelle la riviere de St Louis, et plus communement la riviere des peres. Depuis que les anglois avoient ruyné nostre convent dans Lisnyption qu'ils firent dans l'isle en 1691. nous avions bati une maison de bois, au milieu de la Savanne environ a cent pas de la riviere. C'estoit un tres petit batiment. Il estoit aussy bien logé au macouba, a une ombre pres que quelques nos peres l'estime a la guadeloupe. Outre le pere Vidal qui y estoit superieur

Il y Fonnay

1696 Il y fonnay le 18 pere Noguet qui estoit destiné pour remplir la nouvelle paroisse de la pointe noire, et le pere Dacier qui faisoit les fonctions curiales dans nostre eglise paroissiale du bailliff.

L'endroit ou nous sommes estoit ~~actuellement~~ le plus beau quartier de l'isle dans le temps de la premiere conquete qui peupla les isles, et des seigneurs particuliers, il y avoit deux gros bourgs l'un a costé de la riviere des peres, et l'autre des deux costés de celle du bailliff, eloignés l'un de l'autre d'environ cent pas. mais le premier ayant esté emporté deux fois par des debordemens furieux de la riviere dans des temps d'orages, les habitans qui d'estoient ne voulurent plus courir du pareil risque, d'autant plus que toute la terre ou estoient les maisons avoit esté emportée, et il n'y estoit resté que de monceaux de roches, ou il estoit impossible de bati, qu'avec des depenses extreme. Les habitans dit le bourg emporté vers le bord ou peu apres ils ont fait le bourg qui est aprezent le principal de l'isle.

Le bourg qui est des deux costés de la riviere du bailliff, n'a pas esté exempt du malheur apres avoir esté brulé par les anglois en 1691 il commencoit a se retablir, quand il fut emporté tout entier par un debordement furieux de la riviere il arriva par malheur qu'un costé de la balaisse chargé de grands arbres, s'estant arresté tout d'un coup dans un endroit ou les balaisses retrecissent extremement

accidens qui ont ruiné le bourg S. Louis

celui de la riviere, les arbres les roussailles
les troncs et les pierres forme une digue qui
retient les eaux jusqu'à ce que leur poids
entraisne tout et les eaux en obstruent
le torrent et se repandent avec tant d'impetuosité,
qu'il emporta et entraisna a la mer toutes les
maisons du bourg. ~~qui~~ Elle commanceoit a se
retablir quand il est de nouveau ruiné
par les anglois en 1703 ~~et~~ et rebatie aux
endroits bien.

Depuis la riviere du bourg, qui estoit accosté
de la riviere du Louil, l'eglise paroissiale
fut etablie dans le bourg du bailliff, ou
auparavant il n'y avoit qu'une chapelle.
Le pere Raymond carbonnieres qui a esté
long temps superieur de nos missions, avoit
fait bati un comment que une fantaisie
d'avoir l'eglise paroissiale, dont la situation
pour la vue ne pouvoit estre plus belle,
mais pour le reste elle estoit tres incomode
parcequ'il le terrain estoit trop etroit
et qu'il avoit esté necessaire de faire
de tres gros murs pour appuyer les
terrasses ~~qui elle avoit~~. ce batiment
avoit douze toises de long sur ~~quatre~~ sept de
large. il estoit flanqué de quatre
pavillons d'ardoise, et avoit six toises
de long sur cinq de largeur. L'un servoit
de chapelle domestique, l'autre de cuisine
et de depense, le troisieme estoit separé
en deux et composoit deux chambres
pour les malades, le 4e servoit de
refectoire et d'office, il y avoit des
canons ou colliers sous les quatre pavillons.
il est certain que ces batimens auroient eu
grand air, quand on les regardoit de loin,
mais ils

+ qu'on avoit esté obligé de faire pour l'angmenter

mais ils n'avoient aucune comodité, quand on
estoit dedans. ils furent ruinés en 1691 par
les anglois. on avoit accomodé la chapelle
domestique pour servir de sacristie, quand
j'arrivay.

Je vis bien dès le premier entretien que j'eus
avec le pere vidal, qu'il n'avoit gueres
d'envie de faire travailler au canal, pour
lequel il avoit temoigné tant d'empressement,
quand il estoit a la martinique, et que ce
n'estoit qu'une finesse pour s'etablir dans
l'esprit du nouveau vicaire general, et
avoir la superiorité de cette mission. ala
verité le m'en mettois peu en peine, parcequ'
comptant sur la pavolle qu'on m'avoit donné
de me rendre ma pavasse a mon retour,
j'avois plus d'inclination, a retourner icy
en repos esté mais que de travailler
dans un lieu, qui ne me plaisoit pas.

Il fut cependant resolu que le visiterois
le lieu, et que le traverse le canal auquel
le pere vidal disoit qu'il seroit necessaire
travailler, apres que la saison de faire du
sucre seroit passé, c'est adire quand il
ne seroit plus temps d'y travailler,
parcequ'en tems de pluyes, ou il est impossible de remuer
les terres, et pendant lesquelles leur
negres qui sont presque nuds, ne peuvent
pas demeurer exposés a l'eau et au
froid, qui leur est fort sensible, ce qui est
~~fort~~ vrai ~~et~~ sur tout dans les montagnes
~~ou est~~ dangereuse ~~de~~ de travail. Un esprit
moins sentiment au pere cabanos, qui se
servoit de cette lettre pour se raccomoder

avec le prieur vidal, cela ne contribua pas
a nous rendre bons amis, mais cet ho-
n'avois vû ecrit que la visite, le m'en
mis peu en peine.
Le dimanche quatrieme mars, le me rendis
d'assez bonne heure au fort. Il fit ma visite
au gouverneur, et quelques instances que
il luy fisse pour ne m'en pas nommer ce
fut le, adisnes esté luy assurer de tous
ces officiers bretons qui y devoient estre,
il ne voulut iamais me permettre de
sortir quelques que se luy eus promis de
venir. I'allay donc saluer m.r de la mal
maison lieutenant du Roy, avec lequel iay
lié depuis une amitié qui dure encore.
I'allay saluer les Iesuites, les capucins, les
religieux, et les freres de la charité. le
superieur de la charité ces derniers estoit
vn frere. aubin sur Gabille chirurgien
et qui estoit l'ame de tous les compagnies
desorte qu'il ne se faisoit aucune partie
de plaisir, qu'il n'y fut appellé. il estoit
d'ailleurs vn homme de bien, et d'vn grand
zele pour le service des malades, qui se
seruoit auantagueusement pour eux du
credit que ses habilité, et ses talens luy
auoient acquis. le me rendis de fort tout
al'heure du disner, qui fut d'autant plus
long que les conuiés qui estoient bretons
nommerent d'excellens vins, et depuis
les excellens abeilles, ce qui fit encore
plaisir, et a ~~l'amour de~~ la santé de
celuy qui les auoit inuité.
le sortis longtemps auant qu'ils y songeassent
et le fus avec m de la malmaison, avec le fort
et qu'ils ne nous emplis y ~~dans~~ entrons plus de deux
heures

heures a nous entretenir, et avoit les dedans, et
les dehors du fort, nous les trouuamos encore
attable donc ils ne songeoient pas seulement
a sortir, quand le fus prendre congé de m
le gouuerneur.
Description du fort de la guadeloupe

Le fort est situé sur vn terrain plus eleué de
quelques toises que le bourg ~~qui~~ il est borné
d'vn costé ~~par~~ du sudest par la riuiere
des galions, qui coule ~~au~~ au bas des ~~falaises~~ ravines
profondes, sur lesquelles les murs du fort
sont assis. le bord du costé du sud ouest
regarde la mer donc il est separé par
vn espace de quelques cents pas dans lequel
on a taillé le chemin qui descend au bord
de la mer. les costés du sud est et nord ouest
regardent le bourg et les montagnes.
ce fort ne consistoit autrefois qu'en vne
maison, quand le prieur que m trouuat
proprietaire de l'isle auoit fait faire pour
visiter aux inondations des caraibes
auxquels il estoit en guerre. il fit dans
la suitte eleuer des angles saillans
d'vne espace basse, desorte qu'elle deuint
~~en~~ vne etoille a huit pointes, espaces de
cinq toises et demy de longueur. on fit a
#en le nord ouest
ensuitte des murs des deux pointes
qui regardent le ~~nord~~ sud est #, l'on pavatelle
ala falaise et l'autre au bourg, on y
menagea vn petit flanc dans lequel on
fit la porte et l'escalier pour monter sur
la terrasse qui donne entrée dans les
appartemens. c'est ici la tout les bastiscan
qu'il y auoit dans le temps de m trouat
mais depuis que l'isle fut au pouuoir de la
seconde compagnie, et ensuitte du Roy
on a enveloppé la maison, et la terrasse
que nous

1696

que le vins de dire, ~~avec~~ d'un parapet de terre et de fascines, au devant duquel il y a un bosé creusé dans le roc, ou dans un terrain qui est presque aussy dur. on a prolongé ~~et de~~ ce parapet qui fait divers angles saillans et rentrans jusqu'à une petite tanteur éloignée du donjon d'environ deux cent pas, qui le commande et à laquelle on a fait une cittadelle ou batterie de maconnerie avec quelques embrasures, dont la face qui regarde le bourg a neuf toises de longueur, celle qui regarde les montagnes cinq et demy, et celle qui est du coté du donjon seulement trois toises. il y avoit quelques pieces de canon sur cette batterie d'un demy estimé de bronze, et les autres de fer, et n'est aux pieces sur la platteforme a coté du donjon a l'egard du logement, il est bien et en esté, une salle et trois autres grandes, deux chambres, deux cabinets composent le premier etage. le second est partagé en quatre chambres; le grenier du batiment est adire le galetas sous le comble. le second de salle d'armes, bas du donjon est une les cuisines et les offices. il y a aussi ménagé dans le massif une citerne, et deux magasins a poudre, dont l'un qui est vuide fourni de poisson.

et le fort tout maraud qu'il est, aussi soutenu le siege, que les anglois y mirent en 1691. en de la malaisé lieutenant de Roy le defendit pendant

1696

pendant trente cinq jours jusqu'au temps que le marquis de Ragny gouverneur general estant venu de la martinique avec quelques troupes de milices, de flibustiers, et de soldats de la marine, les ennemis se retirerent avec precipitation, laissans une partie de leurs canons, une matiere, beaucoup de munitions, et quelques blessés et malades.

attaque et fort de la quel il a esté pris par les anglois en 1691

Le bourg qui avoit esté brusle par les anglois en 1691 commence a se retablir. il commence au dessous de la tanteur, sur laquelle le fort est bati, dont l'esplanade a plus de cent cinquante pas, jusqu'à l'endroit ou le terrain commence a devenir en pente. il y a une longue rue depuis cet endroit jusqu'à une petite ravine appellée la ravine billau, qui forme la longueur du bourg. il est coupé environ a ses deux tiers par la riviere aux Cerbes. la plus grande partie est du coté du fort, et retient le nom de bourg de la basseterre. celle qui est depuis la riviere aux Cerbes jusqu'à la ravine billau, se nomme le bourg St. francois, parceque les capucins y ont leur eglise et leur couvent, il y a dans ces deux quartiers cinq ou six petites rues de largeur, une grande eglise

Description du bourg de la basseterre

celle des Jesuites est de maconnerie, avec des pilastres de pierre de taille, et une corniche d'un fort mesquin dessein. le grand autel est de menuiserie, beau, et bien doré, aussi bien que la chaire du predicateur. le lambris qui est en voute est de bois d'acajou, il y a deux chapelles qui sont sur la voisé. en general cette eglise est

Eglise et maison des Jesuites

des propos, et a eu le bon sens d'echapper a la fureur des anglois le portail, du moins ce qu'ils en ont fait, et de pierre de taille avec les armes de m.rs Fouet dessus la porte, soit que ces messieurs ayent contribué a sa fabrique soit que les Jesuites ayent voulu les engager par cette distinction a l'assister a leur depens. La maison des Jesuites estoit fort vaste et plus de trois cent pas de leur eglise. c'estoit vne incomodité pour eux, mais elle leur fournissoit vne fort belle vue, vn air plus frais, et la comodité d'avoir vn jardin fort joly. leurs batimens estoient fort peu de chose ils ne consistoient qu'en deux ou trois esparteres de bois, vn petit pavillon quarré de maconnerie, ou ils recevoient leurs visites vne petite chapelle domestique, et vn autre batiment qui contenoit leur cuisine, leur dispense, et le refectoire, ils avoient durant ce batiment vne cour quarrée fermée de murailles, avec des appentis qui servoient a mettre leurs montures, leurs efemens de selle, et autres choses de leur menagerie, avec vn grand colombier en pied, dont les dessous fournissoient de quoy pour chasser leurs negres. Leur sucerie estoit au dessus du bourg S.t Francois avec vn moulin a canne, leur tuvain avoit esté bon s'il n'avoit pas esté si sujet a la secheresse, qui souvent faisoit secher leurs cannes sur pied. cet etablissement ayant esté bruslé et ravagé par les anglois en 1703, ils ne acepterent les terres que m.r Angeo possedoit de l'autre costé de la riviere des gallions, et ils y

et ils y ont transporté leur etablissement, qui selon les apparences vaussira mieux que le premier. ils sont apparis a la guadelope sur le pied de missionnaires des negres, et en cette qualité ils tirent du domaine du Roy 24000 ll. de sucre cependant leur mission est reformée au soin des negres de la paroisse du bourg de la basse terre qui est desservie par leur ecclesiastiques. Ils avoient encore vne paroisse avec quatre apellé les trois rivieres, eloigné d'environ trois lieues du bourg par le chemin de la cabesterre, ils en ont des raisons pour se desister du soin de cette paroisse, et de la rendre aux ecclesiastiques, apres l'avoir offert a nos peres qui encore de mauvaises raisons pour ne le pas acepter.

comment les pp. carmes se sont etablis a la guadelouppe

Les peres carmes qui desservent la paroisse du bourg sont de la province de Touraine, qui ont le comment des billettes a paris. ils furent appellés par un Conseil des proprietaires de la guadelouppe dans le temps qu'il estoit en procés avec nos peres pour la montagne de S.t Louis dont il les avoient depouillés, et dont a la fin ils sont demeurés en possession par vente vendue par les arbitres nommés par le Roy, et omologué en son conseil d'estat en 1682. Les peres carmes ne furent d'abord que comme les capucins des seigneurs sans aucune fonction spirituelle. mais la guerre, et les desordres de la riviere des S.t Louis, dont j'ay parlé cy devant, ayant obligé les habitans, qui destoient a transporter

1696 leurs demeures auprès du bois pour estre
plus en seureté, Les carmes se mirent peu
après en possession d'admirer les
sacremens a ces pelerins, estant appuyés
par le seigneur de lisle, et en vertu
d'une pretendue bulle de communication
des privileges des religieux mendiants
ce qui les a continué et tenu, jusqu'à ce
que les districts des paroisses ayant esté
reglé en 1681 par ordre du Roy, ils sont
demeurés en possession de ce quartier
sans avoir pu obtenir du moins jusqu'en
1710 aucun bref ou bulle du pape, pour
pouvoir faire les fonctions curialles
dans les paroisses qui les environnent
dont le partement y a esté.

Eglise et comment des carmes.

Leur comment est situé vis peu au dessus
de la place d'armes d'environ une battie
qui porte leur nom. Les masures qui
y sont restés depuis l'incendie de 1691
sont comptées que ce n'a jamais esté
grand chose. Depuis ce temps ils ont
bati trois petites chambres de bois
avec une cuisine et une dépence.
Leur eglise ou chapelle estoit un batiment
de bois a costé de la place d'armes,
de quarante a cinquante pieds de long,
sur vingt quatre pieds de large, qui
n'estoit ny pavé ny lambrissé, et
par consequent fort mal propre. Il
a subsisté en cet estat jusques en 1703
que les anglois prirent la peine de le
brusler, peut estre afin d'obliger ces peres
et leurs paroissiens de batir un autre
plus convenable a la grandeur du lieu qui
y doit adorer.

L'hospital

1696 L'hopital des frères de la charité estoit encore
cent pas plus bas que la maison des carmes
la salle des malades estoit de maconnerie
longue d'environ quatre vingts pieds, sur trente
de largeur; elle estoit située sur une
petite hauteur et baissoit bas de la rue.
elle servoit aussy de chapelle ou les
religieux confessoient les sacremens pour les malades.
cela rendoit longtemps fort indecent, car quoiqu'ils
disent pour s'excuser que dieu se plait
avec les pauvres, j'ay peine a me persuader
qu'il se plaise dans l'infection et leurs
ordures. D'ailleurs ces bons religieux
ont une extreme demangaison de
chanter des grandes messes, des vespres,
et autres offices, ou le peuple se invité
par le son de leurs cloches, ce qui est peu
cette que les incomodes des malades. il
y avoit dessus cette infirmerie une con
gregation femmes de murailles, qui sortoient
des assemblés, qui composoient leurs chambres
leurs magasins leurs officines, tout cela
de plein pied, leur jardin estoit derriere
et a costé de ces batimens, qui estoit
aussy bien qu'eux bien propre et fort
bien entretenu.

Eglise et comment des capucines

L'eglise et le comment des capucines estoient
de l'autre costé de la riviere aux Hebert
L'eglise estoit de maconnerie, petite, et
assez propre, il y avoit devant la porte
un le chemin qui conduisoit a leur
comment nombre de gros arbres appellés
fromagers qui faisoient vers fort bel ombrage.
Leur comment estoit sur une hauteur derriere
l'eglise. on trouvoit des terrasses ornées
d'arbres au dessus de l'enclos du comment,

ces terrasses auoient environ vingt toises
de long sur cinq a six de large. on montoit
de terre a l'autre par un large degré —
il y auoit sur la troisieme un bassin
de pierre de taille, avec un jet d'eau —
devant la porte de la maison. elle pouuoit
avoir dix huit toises de long. l'etage a
vité de chaussée estoit de maconnerie —
il contenoit une sale a manger, la cuisine
les offices des magasins, et deux chambres
ou lon pouuoit coucher. aux deux bout
estoient des vaumpes de pierre de taille —
qui conduisoient sur le perron qui domoit
entrée dans l'etage de dessus. cet etage
estoit de pleid pied avec la quatrieme —
terrasse, qui formoit un jardin au dessus
de la maison, et cet elle occupoit toute le
reste de la pente de la colline, elle auoit
une très belle veue soit du costé de la terre,
soit du costé du bourg et de la mer. les
deux bout de cet etage, et le costé qui
regardoit la montagne, estoient de maconnerie
assez bien gracée. le tour des fenestres
et des portes estoient de pierre de taille, mais
la face qui regardoit la mer n'estoit que
de bois. le dedans consistoit en une
~~[illegible]~~ galerie de toute la longueur du
batiment, d'environ douze pieds de large.
il y auoit un salon quarré dans le
milieu, et de chaque costé trois chambres
qui restoient separées les unes des autres
et de la galerie, que par des cloisons
de bois. aux deux bout de cette deuxieme
terrasse il y auoit deux petits batiments
dont l'un seruoit de chapelle domestique,
et l'autre d'infirmerie. le jardin de cette
terrasse

terrasse auoit aussy un jet d'eau. c'estoit le
plus joly batiment, et le plus agreablement
situé qui fut en toute l'isle. le general
des anglois en de codrington l'auoit pris
pour son logement en 1691, et en cette
considération il l'a fait conserver aussi bien
que l'eglise et celle des jesuites, quand il
fit mettre le feu a tout le reste du bourg,
en se retirant. c'est ils y a aussy logé
quand il fit le mesme siege en 1703 —
mais il n'a pas eu la mesme complaisance
et il y fit mettre le feu en se retirant
je ne sceay si depuis mon depart, on
bons peres l'auront bien retabli.
Il y auoit a costé de la riuiere aux Cabes
un très grand batiment de maconnerie,
commun en demy terrasse appartenant
au L'abbé quiston, qui auoit l'employ de
raffinerie, et en les deux bourgs, environ
deux cent maisons, la plus part de bois
dont quelques unes estoient fort jolies.
ce quartier estoit fermé du costé de la
mer d'un parapet de pierres seches
de terre et de fascines soutenues par
des piquets, depuis la ramin billau
jusqu'a la batterie des canons; cette
batterie estoit de maconnerie a meulons.
il y auoit neuf pieces de canon de fer
de differens calibres qui battoient
dans la rade. depuis cette batterie
jusqu'au terrain elevé ou est bati le
fort, il y auoit un gros mur avec
quelques flanqs, et des embrasures
qui commoient la plaine d'acomes et les
maisons qui l'environnent. il y auoit
encore une batterie a barbette de trois

pieces de canon, sur la pointe du bord au bord de la falaise, une autre de deux pieces au dessus de la riviere des gallions. voila en quoy consistoient toutes les fortifications du bourg, et du fort de la guadeloupe, quand m. angeu qui posseda ce gouvernement. elles sont presque hors de desordre; car depuis l'attaque des anglais, on n'avoit fait autre chose que retablir la bresche, que leur batterie avoit faite en canaliere, sans se mettre en aucune façon en peine du reste, quoiqu'il en eut un tres grand besoin

Chapitre quatorzieme
Description des quartiers du mariger, de st robert du fort de la Magdeleine de la paroisse des habitans et de la descente de robert anglois en 1691

Le Lundy cinquieme mars j'allay avec le pere vidal a l'habitation ou on projettoit de faire le moulin a eau elle est situee a cinq quarts de lieue du bord de la mer. Le terrain depuis la mer va toujours en montant, depuis qu'on a passé un endroit assez vuide qui est derriere nostre maison, La pointe est basse, et on trouve d'abord en temps des espaces considerables de plat pais, dans quelques vues des quels les eaux de pluye se ramassent et se conservent, et particulierement en deux endroits, ou elles forment deux petites estangs cet endroit a fait appelle ce quartier

quartier appellé le mariger et pourquoy

mariger

mariger, qui est un nom qu'on luy donne dans les isles a tous les endroits ou les eaux de pluye se ramassent et se conservent. ces deux estangs y sont d'une tres grande utilité pour abreuver les bestiaux, et pour d'autres usages, et sans eux on y souffriroit beaucoup, quoiqu'on ait une grosse riviere a costé, mais elle coule ~~de~~ au bas de falaises si profondes et si vides qu'elle est presque inutille a ceux qui sont dans ces habitations eloignés, ou il n'y a qu'une tres petite source, qui pendant la moitié de l'année peu fournir a peine de l'eau a boire aux deux habitations qui sont a costé de la nostre.

Je mesurray avec un de mes esclaves la pointe[tt] depuis l'endroit ou l'esclave a la surface de l'eau de la riviere, et je la trouvay 82 toises deux pieds. cette grande profondeur ne m'estonna pas, parceque, comme j'ay deja remarqué, toutes ces rivieres ne sont que des torrens qui tombent des montagnes avec une tres grande pente, et forment en cascade d'une hauteur considerable; de sorte que le mouvement qu'ils ont, qu'ils entoyent horisontalement la falaise depuis le lieu ou devroit estre l'ecluse du moulin le ne[mt] remasse enfin de niveau avec le fond de la riviere. Le pere vidal s'en retourna, et me laissa deux negres pour me conduire dans les detours de ces montagnes, et pour m'ouvrir les chemins ou les faliques estoient trop epais. Je trouvay quelques

tt pour prendre la hauteur

† dont ~~l'eau~~ le devoit conduire l'eau pour faire le canal qu'on proposoit

coups de Vireau, sans beaucoup de precision
jusqu'à la longueur d'environ cinq cent toises
la nuit m'empescha de continuer, mais le peu
que j'avois fait me convainquit de la
possibilité de la chose, et qu'elle estoit bien
moins difficile qu'on ne se l'estoit
imaginé. il est vray qu'il y avoit du
Wanail, mais ce n'estoit que de la terre
a remuer et a ensuite dont la vuidange
estoit d'autant plus facile que le Wanail
estoit fait d'une costiere et qu'elle se trouvoit
a sortir le bord du canal. d'ailleurs
nous ne devions Wanailler que sur
notre terrain, on peut conseqent il n'y
avoit aucune difficultés a craindre
pour les dedomagemens, ce qui sommes
est un embarras pour celuy qui Wanaille
le d'appuyay le soir au superieur, et avec
preuve ce que j'avois fait, et combien il y
avoit lieu d'esperer qu'on viendroit facilement
a bout de cette entreprise. nos preuves
en temoignerent beaucoup de joye; mais
le pere vidal me parut froid, et me fit
quantité de questions ridicules, qui
asseurement ne me persuaderent, qu'il n'avoit
pas envie d'y faire Wanailler, ou qu'il
n'estoit pas de son interest que cela se
fit sous ma conduitte.
Le mercredy Septr nous fismes un gasté
la solemnité de la fête de St Thomas
d'aquin, quoiqu'elle tomba le jour des
cendres. m.^r le gouverneur qui y avoit
esté invité by Donna avec le lieutenant
du Roy quelques officiers, et autres
personnes, et entre autres un gueste
appellé L'abbé du Lion fils de feu m.^r
du Lion

du lion cy devant gouverneur de la guadeloupe.
le pere Romanet fit le panegirique de saint
dont on fut aussy content que l'avoit esté
l'année precedente a la marsinique, on il
avoit prononcé le mesme discours.
Tous ces messieurs avec les communautés religi
=euses, c'est a dire les Jesuites, les carmes, les
capucins, et les freres de la charité dinerent
au convent, on y les traita magnifiquement
comme le navis prime d'approuve de Wanailler
le reste de la semaine le reste des employes
et temps a allez voir mes anciens compagnons
d'Inde et d'esclave le pere gasse qui
dessoit une grande a cinq lieues du
bailliff du costé de l'ouest, qu'on nomme
l'isle a goyaves. j'y allay a cheval dans
sans rien suite de mes serviteurs, par la
plus grande partie de ce chemin, n'est
composé que de moins d'ellement gazon
qu'il faut sans cesse monter et descendre
au travers des rochers et des ravines
d'arbres qui couvrent tous ces chemins,
qui sont d'autant plus mauvais, qu'on
s'eloigne de la basse terre; par ce qu'ils sont
moins frequentés, ils sont plus negligés,
et presque sans entretien.
Apres qu'on a passé la riviere du bailliff, on
trouve un mosne escarpé, auprés duquel il
y a quantité de ruines des batimens qui
ont esté brulés par les anglois, on endomagea
par le debordement de la riviere, entre
lesquels il y avoit une fort belle raffinerie.
Le chemin pour monter ce mosne est dans
la pente il est assez vuide, et ne laisse
pas d'estre comode. au pied du mosne
sont les restes du chateau ou fort de la
magdeleine. d'abord allay voir. c'est un
quarré dont le costé qui regarde la terre vers

Bourg du bailliff et chateau ou fort de la magdeleine

le nord est, et celuy qui regarde le nord ouest
estoient connoses par de ~~trois~~ petits bastions
d'environ quatre toises de face sur qui
a neuf toises de face. L'angle du costé
de l'embouchure de la riviere du bailliff
n'avoit point de bastion, parce qu'il est fort
vny rocher escarpé; mais il y avoit une
batterie a barbette vny peu plus bas
que les nos plains. Le corps seroit de
muraille du costé de la mer on y auroit
pu mettre du canon dans vn bon tem
mais il auroit esté bien exposé. les bossés
qui sont devant tous ces ouvrages ont
cinq toises de large et trois de profondeur
a trois toises de la contescarpe, il y a
vn petit mur d'environ pied et
demy, coupé en angles saillans et
rentrans qui seroit de parapet au chemin
couvert. Le dedans de ce poligone qui
pouroit avoir cinquante toises du centre
des bastions al'autre, estoit occupé par
vn grand corps de logis de maconnerie
qui n'a s'amais eu que la moitié de sa
longueur. ce qui a esté refait avec environ
douze toises de long sur qui de large
vny costé faisoit face a la mer, et l'autre
aux montagnes et a la porte du bor
où le batimens et le bord de la falaise
il y a des belles citernes, et le reste
du terrain bien vny marque qu'il y a
eu et est encore une terrasse. on voit
par des restes de murs, qui sont en
dedans des courtines, qu'il y avoit des
batimens en appentis tout au tour de la
cour. cette forteresse estoit commandée
a la portée du fusil par vne motte de
terre d'environ cent cinquante pas de
circonference

circonference, qu'il seroit aisé de couper ou
de renferme dans l'enceinte.
Hors cela maison qu'il renferme on a esté
batis par m.rs de boisseau marquis de st. maire
environ de m Rouel, apres le passage qu'ils
firent une loy de la noblesse de la grande terre
et autres terres dependantes de leur seigneurie.
La borne de ce partage estoit la riviere
du bailliff du costé de l'ouest et la grande
riviere a goyaves, autement la riviere
St charles du costé de l'est, cet on peut le
voir par la carte. tous ces batimens
avoient esté entretenus jusques 1691. on les
abandonna et les anglois y mirent le feu
on a negligé de les remettre surpied, il ne
reste que les murs et les bossés qui sont
en leur entier et on pouroit avec peu de
depense faire vny bon poste de cette
la, qui mettroit a couvert tous les
environs. Il est a costé de fort vne maison
et vne petite habitation que mes negres me
dit appartenir ala veufve grenny.
apres avoir bien considéré ces environs
Il repris le grand chemin. Il trouva
a cent pas plus bas, vn terrain vny
plus bas que le rés de chaussée du bor
d'environ ~~de~~ trois a quatre toises, on l'on avoit
commencé des embasures avec des
palisses et de la terre sur le bord de la
falaise qui regarde la mer et vne grande
anse de sable qui s'appelle l'anse du
gros francois. elle a pres de cinq cent
pas de long d'vne pointe al'autre, elle
est bornée sur le devant par vn gros cap
assez élevé, au pied duquel coule la

rivière du plessis. un autre petit cap s'élève dans son milieu qui la partage en deux parties a peu près egalles, ou qui semble soutenir les deux pentes dans le point ou elles s'unissent, ce qui fait que le terrain est plus plein, et plus uni, et que le bord de la mer est plus aisé a — d'attendre en cas que les ennemis y voulussent faire une descente. Il y a quelques vestiges de retranchemens, ou muraillies de recifs de distance en distance dans le — chemin, depuis le fort de la magdeleine — jusqu'a l'endroit, ou le chemin dans le — montagne pour descendre a la rivière du — plessis. Tout le terrain qui est depuis la rivière du bailliff, jusqu'a celle du — plessis s'appelle la montagne S.t robert. Le bord de la rivière avoit quelques — retranchemens de pierres recifs, mais il — est tout tout ebouli. la descente de cette — montagne jusqu'a la rivière est difficille et escarpée, on a multiplié les detours en — zigzag pour rendre la pente moins rude — elle ne laisse pas d'être longues et — vaste. au milieu de cette descente on — a menagé un petit poste, pour contenir — quinze ou vingt hommes, afin de — deconvrir le bord de la rivière, mais — ce poste est deconvert par ceux qui — tiennent de l'autre costé, et si on est — logé dans les arbres impenetrable il seroit — impossible de se retirer de celui ci.

quartier et montagne S.t robert

La rivière du plessis n'a pas plus de — cinq toises de large, elle a beaucoup de — pente, et par consequent peu d'eau, et — cet elle coule entre des rocfers et quantité — de pierres, son passage est difficile. ~~[illegible]~~

~~[illegible]~~ son eau est très bonne, très saine, et très legere. L'autre costé de la rivière est — borné par une falaise aussy haute que — la premiere, mais le chemin est plus doux — et moins escarpé parce qu'on a suivy la — pente naturelle du mont. cette rivière — separe la paroisse du bailliff, de celle du — quartier des habitans, dont l'eglise est eloignée — d'une bonne lieue de cette rivière. Le chemin — qui y conduit ~~[illegible]~~ est eloigné du bord de — la mer d'environ cinq cens pas, tout ce — terrain est assez uni, jusqu'a le maistre — ou les hommes ont valon, qui s'elargit a — mesure qu'il s'approche du bord de la mer, — ou il forme une baye qu'on appelle — L'anse vadeloge. a cinq cent pas ou — environ avant d'arriver a l'eglise du — quartier et habitans, on trouve une descente assez — paroisse escarpée, au bas de laquelle est une plaine — ~~habitans~~ de plus de mil pas de large, qu'on appelle — vulgo habitans le fond des habitans, qui est partagée — ou simplement des habitans en deux parties presque egalles par une — assez grosse rivière du mesme nom, qui — avant de se perdre dans la mer forme un — etang assez considerable, ou les poissons — de mer entrent quand la rivière est debordée — et en tirent plus poissons — qu'il est difficile a penser a cause des — mangles et autres arbres qui sont sur — les bords dont les racines servent de — retraite au poisson. L'eglise et la maison — curiale sont assez proche de la rivière, — elles sont accompagnées d'une vingtaine — d'autres occupées par des epiciers, apprets — cabaretiers et des artisans.

Tout le terrain depuis la rivière du — plessis, jusqu'a la, est fort sur ce cote

1896

de bonne depuis le bord de la mer jusqu'à
qui on ne trouve pas dans la Guadeloupe
excepté quelques veines de cochinelles, et
quelques bonds où la terre est assez bonne
mais cela ne vaut pas les terres Rouges à
bain immensités. On les employe à poser
des cotonniers, des patates et du maïs pour
dont les habitans font vy d'après les
bon et les Lucratif.
Le bond des habitans a été ainsy
appellé, parce que du temps de la première
compagnie, qui peupla l'isle, trouve
eux qui avoient achevé les trois années
de service qu'ils devoient à la compagnie
se retirerent dans cet endroit la pour
n'être plus confondus avec les
serviteurs et engagés de la compagnie
et s'appellerent habitans. Le quartier a
hérité de leur nom. La terre y est loin
beaucoup meilleure, quelle n'est a
present parce que les debordemens de leur
riviere y a porté une quantité
incroyable de sable et cela par le bout
de quelques habitans, qui ont coupé
les arbres, qui retenoient la riviere
dans son lit quelque grosse quelle fut,
au lieu que present quelle n'est plus
retenue elle se voyant partout
a gaté souvent ce plat pays, qui est
un des plus beaux de la Basseterre.
On ne laisse pas d'y cultiver des coton
niers, du mil des patates et du maïs
et tout cela y vient en perfection
cette plaine a plus de mil pas de hauteur
depuis le bord de la mer jusqu'à un morne
assez haut, qui la partage en deux bonds
de grande

1896

de grande estendue, et dits bonne terre.
La riviere des habitans passe dans celuy
qui est a l'est, et dans celuy de l'ouest
il y a une autre petite riviere appellée
la riviere Beaugendre dont l'embouchure
est éloignée de celle des habitans
de cinq a six cent pas. La riviere Beau
gendre termine la plaine des habitans;
elle coule au pied d'un morne haut et
roide. La terre depuis cet endroit
jusqu'à l'isle a goyaves est si seche
si usée et si remplie de pierres, quelle
ne produit que des arbres qui a ceans
de leur dureté nommés tendre aiguillon
et les epinins sont les plus difficiles
et les plus abondans de toute l'isle.
a une petite lieue de la riviere
Beaugendre, on descend dans une vallée
étroite et profonde, au milieu de laquelle
il y a un ruisseau qui se perd dans
la mer au fond d'une anse appellée
l'anse a la Barque. cette anse a
pres d'un quart de lieue de profondeur
depuis les pointes des mornes qui la
forment, jusqu'à l'extrémité de son
enfoncement dans les terres. elle est
large d'environ d'un cent cinquante
pas a son entrée, elle s'élargit a son
milieu jusqu'à quatre cent 50 pas, et
finit en ovalle. tout les terrains qui
l'environnent sont extremement hautes
elle est a comme de toutes les vents
excepté de l'ouest sud ouest qui
souffle dans son embouchure. Le fond
est partout de sable blanc, net, et sans
roches. on trouve pres des falaises jusqu'à

profonde et

1696

Description de l'anse ala baque

trois brasses d'eau dans le fond de l'anse le rivage va en pente douce tout de sable. ces commodités obligent nos corsaires a y venir caremen, et a y rétablir pendant les mauvais temps.
ce fut dans le fond de cette anse et ala pointe de l'est que les anglois firent leur debarquement en 1691. ils ne pouvoient pas esperer un indien plus propre pour se faire tuer en pieces. mais monsr. Simonin gouverneur de l'isle qui estoit malade depuis longtemps d'une espece d'hidropisie de telle maniere que quoique il se pouvoit tenir a cheval ne pouvant agir avec sa vigueur ordre ne pouvant s'avancer assez vistes, pour se trouver au lieu de leur debarquement. il ne pouvoit d'ailleurs se persuader que ce fut la le veritable dessein des anglois; il y avoit plus d'apparence que ce n'estoit qu'une feinte, pour attirer les troupes de ce costé la, et faire leur veritable descente plus pres du bourg, ++ et les tenir de sorte qu'il se contenta d'envoyer le s.r de Bordinave son ayde major avec vingt hommes pour les observer, et luy mande de leur nouvelles. il le fit suivre par le s.r du clerc major avec cent hommes et luy avec le reste se tint sur la hauteur de la magdeleine a portée d'où il avoit d'attendre a m. de la malmaison, lieutenant du Roy a qui il avoit donné le soin de d'attendre le bon d'un coup tous quelque prudence que ce fut.
L'ayde major bordinave s'estant assuré par le grand

++ de la basse ancre et de la fosse

xxx

Les anglois y firent leur descente quand ils attaquerent l'isle en 1691

1696

le grand nombre de troupes qu'il vit descendre, que l'estoit leur veritable debarquement, en donna avis au gouverneur, afin qu'il fit avancer du monde pour le soutenir, et les empescher de gagner la hauteur du morne, ou il l'estoit posté avec ses vingt hommes et trente ou trente negres armés qui s'estoient joints a luy ~~pendant le~~ dans le chemin.
En attendant le secours, et pour n'estre pas pris en flanc il separa sa petite troupe en deux, il en envoya la moitié vers la pointe ou vers partie des ennemis debarquoit, et on il n'y avoit qu'un seul petit sentier estoit et escarpé, qui estoit aisé a defendre; il se tint avec le reste a mi cote ~~escarpé~~ de la descente de l'anse ala baque, d'où il commence a faire feu sur les ennemis qui montoient; il les avoit ~~a~~ parvenus sa troupe ~~avoit~~ disposée et retranchée derriere des arbres faisant feu de dessus indifféremment les anglois n'osoient s'engager plus avant s'ils eussent assuré du nombre de ceux qui d'attendoient le passage. il les tint assez immobiles pendant prés de trois heures se servant de ce temps la, pour faire abattre des arbres derriere luy, et embarrasser le chemin. a la fin voyant que ses gens manquoient de poudre et de balles, il voulut se retirer plus haut derriere l'abbatis qu'il avoit fait faire; mais il fut tué dans ce mouvement avec quatre autres de sa compagnie ce qui ayant jetté l'epouvante dans le reste de la troupe, ils se retirerent ++ confusement et essaymonsans, et envoyerent avec de leur nouvelles ceux qui d'attendoient le

++ plus vistes qu'ils n'avoient fait, quoique

qui sentier, qui se retirèrent en escaramouchant constamment, et se réunirent aux leurs au Gros du morne. Les anglois, qui avoient quitté d'abord leur retraite, s'étant avancés en rase sur la Gentilly, trouvèrent heureusement surpris d'avoir le peu de gens qui les avoit arrêté pendant si longtemps, et qui leur avoit tué ou blessé quoi de quatre vingt hommes. Nous eûmes cinq hommes tués en cette occasion, et un nègre blessé d'un coup d'un a la cuisse et l'autre entre le col et l'épaule qui resta sur le chemin, ou il resta fit si bien les morts que les anglois après l'avoir bien visité, le laissèrent ~~pour~~ mort.

manquent du major

Je n'ai pu savoir particulièrement que deux ou trois personnes qui avoient été de ce détachement, par le nègre d'un certain de parler qui appartenoit à un nommé Bonefin qui avoit une sucrerie entre la rivière des Habitans et la rivière Beauguindre, et par un anglois de l'isle d'antigues, qui habitoit la nuit avec nos Habitans après la paix de Vismik, il s'appelloit georges roche, il se vantoit d'avoir tué le s.r de bordenave et pour le prouver il portoit encore des boulets d'argent qui lui avoit resté en son corps. il me fit present de l'un et de l'autre. Je donnay ensuite le reste H a la dlle Madelon fille du s.r de bordenave, qui les reconnut aussi ~~lui ayant les boulets~~, pour avoir appartenu a son pere.

H a les boulets

Le reste du detachement du s.r de bordenave, ayant passé

la rivière Beauguindre, trouva le s.r duchevre major des milices avec cent hommes qui venoient a leur secours; mais tout il n'estoit plus temps, et que les anglois qui estoient descendus le long de la rivière Beauguindre, et qu'ils estoient ~~descendus~~ bien plus forts que eux; ils prirent le parti de repasser la rivière de Gabitanne; ils le mirent derriere quelques retranchemens de pierres seches, et firent un feu si vif, qu'ils arrêtèrent les anglois sur place. Lorsque la nuit fut venue ils abandonnèrent ce poste sans bruit, parce qu'il estoit a craindre que les anglois ne s'embarquassent avec partie de leurs troupes, et que les mettant a terre de l'autre vad lorsque, ou en quelque autre lieu de la coste ils ne les prissent par derriere, dans le temps qu'ils seroient attaqués en face, par ceux qui estoient de l'autre costé de la rivière.

Ils se retirèrent derriere les retranchemens de la rivière du plessier, ou les ennemis estant venus le lendemain sur les dix heures, ils trouvèrent nos gens en si bon ordre, et si avantageusement postés, qu'après une escaramouche de près de quatre heures, ou les anglois perdirent près de trois cent hommes. L'amiral qui estoit a l'embouchure de la rivière fit battre coups de canon, pour s'appeller secourir, et les s'embarquer dessuite du succès de cette entreprise. qui alloit echouer quand quelques mal intentionnés se mirent a crier que les anglois avoient forcé nos troupes qui gardoient le passage

qui le sentier, qui se trouvoit en escarpement
= estant rompus, et se reunissent avec les
autres au pied du morne. Les anglois
qui avoient profité de leur retraite, s'estoient
avancés jusques sur la hauteur, bien
estonnés de voir le peu de
gens qui les avoient arrestés pendant si
longtemps, et qui leur avoit tué ou blessé
pres de quatre vingt hommes. Nous eusmes
cinq hommes tués en cette occasion, et
un negre blessé d'un coup d'un a
la cuisse et l'autre entre le col et l'epaule
qui resta sur le chemin, ou il couchoit
si bien le mort que les anglois apres l'avoir
bien visité, le laisserent comme mort.
manquent du major
Je say une particularité par deux ou
trois personnes qui avoient esté de cet
detachement, que le negre dont le nom
de parler qui appartenoit a un nommé
Boucher qui avoit une sucrerie entre
la riviere des habitans et la riviere
Beaugendre, et que un anglois de l'isle
d'antigues, qui habitoit la nuit avec
nos habitans apres la paix de Riswick,
il l'appelloit georges roche, il se
vantoit d'avoir tué le s.r de bordemare
et prou le prouver, il portoit encore
des boucles d'argent qu'il luy avoit
osté en son vaisseau. il en fit present
de l'un et de l'autre. Bordemay en suitte
les receut et la dite Madelon fille du
s.r de bordemare, qui les reconnut aussi
~~lors que les boucles~~, pour avoir appartenu
a son pere.
Le reste du detachement du s.r de bordemare,
ayant passé

ayant passé la riviere Beaugendre, trouva
les s.rs du lieu major des milices avec cent
hommes qui venoient a leur secours; mais
tout il n'estoit plus temps, et que les anglois
qui estoient descendus le nord passoient
la riviere Beaugendre, et qu'ils estoient
~~desja~~ plus bas quelques; ils prirent
le party de repasser la riviere de
habitance; ils le mirent derriere quelques
retranchemens de pieces seches, et firent
un feu si vif, qu'ils arresterent les anglois
jusqu'au soir. Lorsque la nuit fut venue
ils abandonnerent ce poste sans bruit,
parce qu'il estoit a croindre que les anglois
ne s'embarquassent avec partie de leurs
troupes, et que les mettant a terre de
l'autre vad lorsque, ou en quelque autre
lieu de la coste ils ne les gnassent par
derriere, dans le temps qu'ils seroient attaqués
en face, par ceux qui estoient de l'autre costé
de la riviere.
Ils le retirerent derriere les retranchemens
de la riviere du plessier, ou les ennemis
estant venus le lendemain sur les dix
heures, ils trouverent nos gens en si bon
ordre, et si avantageusement postés,
qu'apres une escarmouche de pres de quatre
heures, ou les anglois perdirent pres de
trois cent hommes. L'amiral qui estoit
a l'embouchure de la riviere fit tirer
coups de canon, pour s'appeller secours
quand, et les vaisseaux desespererent
du succés de cette entreprise. qui alloit
estre quand quelques mal intentionnés
se mirent a crier que les anglois avoient
forcé nos troupes qui gardoient le passage

du Gaut de la riviere, et dans le mesme temps
quelques autres de pareil caractere, qui
estoient au passage d'un Gaut, firent connoi-
tre bien, que les passages d'embas estoient
bouché. ces Brulots sans fondement mirent
le trouble, et la confusion dans nos troupes
avant que les officiers, et surtout le
lieutenant de Roy, qui avoit enfin obtenu
la liberté de sortir du fort pour se mettre
a la tete des troupes, pussent faire
connoitre aux troupes et reconnoitre le
peu de fondement, qu'il y avoit dans ce
bruit, puisque l'on voioit par les mouvemens
des anglois qu'ils estoient au repentir de
s'estre engagé si avant, et qu'ils ne
cherchoient que le moment de se retirer
a leurs vaisseaux sans recevoir
d'echet. ce faux bruit et la terreur
panique de nos gens leur avoit sauvé du
malheur une victoire assurée, ils se
retirerent avec precipitation dans le
bourg du Baillif, au lieu de venir faire
au poste de la magdeleine ced ils le
pouvoient faire. les ennemis leur
faisoient s'emparerent du poste, et
firent un si grand feu sur eux, qu'ils
les obligerent de repasser la riviere
de St. Louis, et enfin de se retirer au
bourg de la basse terre, ou ils passerent
la nuit. Le lendemain matin ilz
abandonnerent le bourg et se posterent
derriere la riviere ilz gallerie
qu'ils bordent depuis son embouchure
jusqu'a un passage, appellé le passage
de madame qui en est eloigné de plus
de ~~deux~~ trois mil pas.

Les anglois

Les anglois entrerent dans le bourg, et
demolirent leur batterie devant le canalier du
bor, qu'ils battirent inutillement pendant
~~vingt trois~~ 25 jours, jusqu'a ce que le marquis
de Ragni general de nos isles, estant
arrivé avec quelques troupes, ils leverent
le siege, et se retirerent avec precipitation,
ced l'ay cy devant remarqué. Jay cru
devoir rapporter ces circonstances pour
faire voir, combien il est facile de
defaire des ennemis dans tout de defilé
et tant de passages de rivieres, et de
montagnes. Je viens a present a mon
sujet que cette digression m'a fait quitter.
apres que j'eus passé le fond de l'anse a
la barque, je montay un morne bien haut
et bien difficile. on trouve d'espace en
espace de petites habitations. Ce chemin
se rapproche peu a peu du bord de la mer
sur une falaise escarpée, qui n'est
interrompue que par des ravinages;
et le mauvais pais dure jusqu'a l'anse
ou est l'eglise de l'isle a gagaurs.
La terre qui se trouve entre tous ces
rochers, n'laisse pourtant pas d'estre
bonne, elle est noire et grasse, et au
contraire des autres quartiers, plus on
s'eleve vers les montagnes, moins on
trouve de rochers, et plus la terre est grasse
et profonde. mais tout ce quartier est
fort desempeplé, et en general toute l'isle,
et est degny il y a bien de s'estonner;
car les bleds sont bons pour la plus part,
les cannes sont admirables, l'air bon et
bien sain, et il y a un terrain immense
qui n'est encore occupé de personne, ou l'on

pouvoit faire des cacaotieres, des plans
et avantages des indigotieres, sans parler
des terres propres a la culture du sucre
qui sont en grand nombre, et qui ont toutes
les commodités pour en faire de plus beau
et plus facilement que dans les autres isles.

Chapitre quinzieme.

Description du quartier de l'isle a goyaves. des habitations boullants. de l'arbre et du baume de copaü, et du bois laiteux.

J'arrivay enfin sur les trois heures apres midy
al'Eglise de goyaves, si lasse et si fatigué,
aussy bien que le negre, qui m'avoit suivy
et le cheval qui m'avoit porté, que le corps
n'avoit jamais eu plus besoin de repos
que l'en avois pour lors.
cette Eglise est de maconnerie longue de 80
ou 90 pieds, et large de vingt quatre. sa
porte regarde la mer, et son autel est
adossé contre un morne d'une grande
hauteur, et d'une pente fort roide.
depuis l'eglise jusqu'au bord de la mer
il y a pres de trois cents pas, d'un
terrain assez uny et assez bon, mais
tout couvert de malotieres et de roseaux,
de sorte que du bord de la mer, il est
impossible de voir ny l'eglise, ny
quelques maisons qui sont aux environs.
Je demanday a quelques gens que le
Fromay la, pourquoy on ne defrichoit
pas cette terre, puis qu'elle me paroissoit
fort bonne, et que l'eglise et les maisons
auroient plus d'air, et seroient moins incomodés
des moustiques et des maringouins, qui
fourmillent ordinairement dans les
malotieres

Il me dit que c'est la faute
ainsy pour conserver l'eglise et les maisons
voisines des pillages que les anglois y
pouvoient faire. parce que n'y venant que
de nuit, il estoit facille de les avertir
n'y ayant que deux sentiers a garder
tout le reste estant inaccessible a cause
de ces arbres, qui s'entrelassent les
uns dans les autres.
Le pere gasson ayant esté averty de
mon arrivée, descendit de la maison
et me fit amener son cheval pour m'y
porter. precaution chargée et necessaire,
sans laquelle j'aurois peut estre venomé
au plaisir de le voir et cela luy: car sa
maison est située aux trois quarts de
la hauteur du morne. On a tracé un
petit sentier en zigzag pour y monter,
mais il est les detours qui sont fort courts
font que les pentes sont fort roides. a cela
pres il est fort bien logé et fort
comodement, pourveu qu'on n'ait pas
besoin de sortir de la maison. une
terrasse presque nouvelle, soutenue
d'une haye vive compose la cour
large de cinq a six toises, et longue
de dix neuf a vingt. On trouve au
milieu de sa longueur un perron de
pierre de taille de sept marches,
qui bien qu'eloigné des proportions
de la bonne architecture, ne laisse
pas de servir pour donner entrée
dans une salle de dix qui precede
un quarré, qui a deux fenestres du costé
de la mer, et deux du costé de la
montagne, avec une porte pour passer
dans le jardin, qui est devant la maison

et mon cheval n'estoit plus en estat de m'y porter

la salle est accompagnée d'une chambre de chaque costé de 18 pieds de long sur douze pieds de large; dans une desquelles on a menagé un petit escalier de bois pour monter dans un galetas, qui est partagé en trois chambres. a vingt pieds au dessus du corbelement il y en avoit un autre de 24 pieds de long sur 14 de large qui contenoit la cuisine, son four et son magasin. ce batiment estoit aussi bien que la maison estoit de maconnerie; mais les pieds droits et les linteaux des fenestres estoient de bois, a l'autre bout de la maison il y avoit un batiment de bois, qui renfermoit un poulailler, et une escurie pour deux chevaux. le jardin estoit separé de la maison par une allée de trois toises de large. on y montoit par six marches, il avoit a peu pres la longueur de la terrasse, et dix a douze toises de profondeur. les d'oranges estoit disposées en pente.

si les terrasses et les batimens avoient esté bien entretenus, l'avoit esté une solitude des plus agreables. on y jouissoit d'une veue qui n'estoit bornée que par l'horison de la mer; on voyoit bien loin des deux costés de l'anse par dessus les mornes qui la bornent, l'air y estoit frais, et très pur. et quoique le quartier fut deserty et solitaire: je m'y serois beaucoup plu, si la descente du morne avoit esté moins difficile.

L'anse de goyaves a prés d'une demie lieue de large entre les deux pointes. elle fait

anse de l'isle a goyaves

elle fait assez regulierement la figure d'un arc de paniers, son enfoncement dans les terres est des tiers de lieue ou environ, le fond est de sable blanc et beaucoup d'endroits et d'autres il est de roche sur tout au milieu, ce qui fait que l'ancrage n'y est pas seur, parce que les cables se coupent. mais en echange elle est bon poissonneuse. il y a une petite riviere, qui y tombe, donc l'eau est excellente.

Le pere gasson envoya notre des paniers a la mer, pour avoir du poisson pour le lendemain

Le vendredy neuf.e mars je me levay de grand matin, pour aller voir leur levé des paniers ou nasses. on les fait de roseaux d'agandes, mis ensemble avec des liannes. on y met dedans quelques pierres, pour les tenir au fond de l'eau et des cordes cuittes rompues en morceaux pour attirer le poisson. elles sont attachées avec une corde un peu longue au bout de laquelle il y a un morceau d'bois blanc avec la marque de celuy a qui la nasse appartient pour la pouvoir reconnoître quand les marées les ont transportées comme il arrive assez souvent.

Nous trouvames quatre d'entre vingt douze poissons dans les six nasses qu'on avoit mis a la mer, entre lesquels il y avoit un congre epais comme le bras, et de quatre pieds de longueur. a mesure qu'on tiroit les nasses dans le canot, je les ouvrois pour oter le poisson et remettre les nasses a la mer. j'ouvrois pas malgré celle ou estoit le congre. la nuyt du vendredy au samedy quand il n'estoit plus temps

congre espece d'anguille dont la morsure est a craindre

Le congre sorty de la nasse sautoit comme
un enragé, il s'elance sur moy deux ou trois
fois. le negre vint a mon secours, il voulut tuer
le congre d'un coup de bateau, il le manque
et le poisson s'estant retiré avec de seur
sambes, luy attacha. Depuis le couteau
que le negre avoit a sa ceinture, et aprés
saisy le congre auprés de la teste de la
luy coupay, et dolinay ainsy le negre.
nous ne laissames pas de manger le
congre, qui a mon avis est un assy bon
poisson, quand il est cuit, qu'il est mecsant,
quand il est vivant.
Le fus le soir me promener sur le bord de la
mer. il y a une partie d'icelle particulier
aux environs de la riviere, et tout le rivage
n'est composé que de pierres et de rocher,
mais dans tout le reste, c'est un sable
blanc et ferme, ou la promenade est agreable.
Environ a trois cent pas de l'eglise, on
m'fit remarquer que l'eau bouillonoit
a trois ou quatre pas dans la mer. Jy entay
dans un petit canot, qui se trouva la
pas salaud, pour voir si ce qu'on me disoit
estoit veritable, que cette eau estoit si
chaude, qu'on y pouvoit faire cuire des
oeufs et du poisson. Je m'en eloignay
d'environ trois toises de rivage, et les
bouillons n'estoient pas si frequens, que
vers le bord; mais je n'y pus tenir la main
l'enfoncay et trouva des oeufs que j'y fis
cuire les tenant suspendus dans l'eau
avec mon mouchoir. Je descendis a terre
ou le trouvay que la superficie du sable
n'avoit pas plus de chaleur, vis a vis
l'endroit ou estoient les bouillons, que dans
les autres lieux plus eloignés. mais ayant
consé-

Fois

Fontaines bouillantes

cussé avec la main, je ne trouvay pas surprenant
a cinq ou six pouces de profondeur, que je
sentis une augmentation de chaleur ~~considé~~ considerable
plus je continuay de cousser, et plus elle
augmentoit, de maniere que je ne fus pas
arriné a un pied de profondeur que j'avois
peine a y tenir la main. Je fis cousser
avec une pelle jusqu'a la profondeur
de deux pieds, et le sable estoit brulant et
fumoit, tel on voit fumer la terre qui
commence le bois dont on fait le charbon. La
fumée sentoit le soufre d'une maniere
insupportable.
On me conduisit a une espece de marais, ou
d'estang d'eau qui toises de diametre
ou l'eau estoit un peu blanchatre, comme si
elle avoit esté trouble, elle jettoit des
bouillons vers les bords continuellement,
mais vers le milieu les bouillons estoient moins
frequens et plus gros, ils venoient tout de suitte, apres quoy ils disparoissent pour
le temps d'un quarte heure ou deux. Je pris de
cette eau dans un morceau de calebasse,
elle estoit bouillante. De la goutay quand
elle fut refroidie, elle me parut bonne
excepté qu'elle avoit un petit gout de
soufre, auquel il seroit facile d'accoutumer.
cette marre en se declargeant fait un petit
ruisseau, qui perd sa chaleur et une partie
de son gout soufré a mesure qu'il s'eloigne
de sa source, quoiqu'il en retienne long-tems
assez pour les faire encore sentir avant
qu'il se perde dans la mer, a pres de deux
cent pas de la.
On m'fit encore voir un marecage a costé
de cet etang, ou il avoit quelques petites
blanchatres, ~~le~~ sable vuide de mesme couleur
~~il~~ et comme d'un peu d'eau en quelque

Estang bouillant

1696

endroits, et d'autres il parut comme de la boue, qui commence a seiher, et en d'autres il grava entierement sec. mais il a par tout si peu de solidité que les pieds y sont l'enfoncent, et sont recouverts de ce limon presque dans le moment. cet endroit est dangereux, et il est arriué assez souuent que des estrangers voulant y passer s'y enfoncent et y perissent, s'ils n'auoient esté secourus promptement; mais ils laissent toujours la peau de leurs jambes, et des articles entiers qui y auoient esté enfoncés: car ce marecage est encor plus bourbeux que l'Etang. c'est domage que ces eaux estendues et stagnantes ne sont pas entre les mains de gens qui en sceussent profiter, car il me semble qu'elles pourroient estre bonnes a une infinité de maladies.

On m'a dit que quelques hidropiques auoient esté entierement gueris, apres auoir suué dans ce sable. et d'autres qui estoient attaqués de douleurs froides, et de contractions de nerfs. Jay leu du depuis dans la relation du m. Biet, qu'il a intitulé la France Equinoctiale, qu'a son retour de cayenne, il fut gueri de l'hidropisie qu'il y auoit contracté, en suant dans ce sable, sous vn grand soleil qu'il y auoit fait exposés.

Le samedy dix.e mars j'accompagnay le pere gassot qui alloit voir des malades au quartier des plaines a deux lieues ou environ de chez luy. nous y allames en canot. apres que nous eusmes doublé la point de l'ouest qui forme l'anse, nous trouuasmes grand'eau plus d'une demie lieue

quartier appelé les plaines

la costo

1696

la costo fut escaupé, et pleine de roches dont la suitte n'estoit interrompue que par les ouuertures des riuieres et des torrens qui sont assez frequens dans tout ce quartier. nous arriuasmes a l'habitation des s.rs Lostau freres capitaine et lieutenant des milices du quartier. quoique leur terrain soit pierreux, la terre ne laisse pas d'estre bonne, noire et grasse. leurs carroes estoient belles, leur sucre bien beau, et bien grené, leurs bestiaux en bon estat et leur magnoc gros pesant et bien nourry. nous les quittames, apres que le curé eut acheué ce qu'il auoit a faire icy aux, et nous continuames nostre chemin iusques plaines. ce sont deux grands enfoncements, separés l'vn de l'autre par vn gros cap; dont les deux pointes sont assez douces, et bonne terre. La plus petite des deux plaines est a l'est, elle peut auoir environ quatre a cinq cent pas de large chez qu'on y a cent de profondeur. la terre est de belle apparence il y a vne petite riuiere qui coule au milieu. La grande plaine a pres de mil pas de large, sur une egalle profondeur, arrousée d'une assez grosse riuiere. la terre est bonne. ces deux endroits sont peuplés et bien cultiués. nous fusmes chez les s.rs Lolly qui commencoit a faire vne sucrerie. il auoit quelques negres malades que le pere auoit confessés. il nous pria de retourner a dessner. en attendant qu'il fut prest, il fut ma prouuence avec luy dans son habitation, et le l'estatay a profiter de la commodité de la riuiere, pour faire vn moulin a eau

nous allames ainsi ou neuf cens pas le long de la riviere, jusqu'a un endroit qui nous parut propre, pour faire le bataudeau et l'ecluse de son canal. Celuy s'y obligeay comment il s'y devoit prendre, et celuy promis de venir apres pasques le trouver et le aider.

Nous nous amusames a table au reste nous amiance de tres bon poisson, aux de la cassine; car la plusparte des habitans ne s'embarassent guieres d'autre epaisseur quoique le roy fusse pas accoutumé, de la Normay si bonne que ils mangeay de bon appetit. Nous allions sortir de table quand il entra un ~~officier~~ habitant de Lanco beoy, qui ayant sen qu'il y avoit un religieux esté le jour passé, s'en alloit a goriaus le prier de venir dire la messe le lendemain a leur chapelle. il avoit pas Confus rencontré un canot, de qui il avoit sen que nous estions chez le S. Tolly cet habitant estoit m. Lestard lieutenant de la compagnie du grand cul de sac, dont le S. Le poupe estoit capitaine. La simplicité du premier age du monde, vetuisoit dans tout l'exterieur de cet officier. Ses jambes et ses pieds estoient couverts des bas, et des soulieres qu'il avoit apporté du venter de sa mere, a la reserve qu'ils estoient un peu plus noirs et plus vieux, car il gravissoit qu'il y avoit bien 65 ou 66 ans qu'il s'en servoit, ses cheveux blanc et en petit nombre estoient couverts d'un chapeau de paille, et le reste de son corpse d'une chemise, et d'un calson d'une

Comme toille

comme toille du menage. il portoit son epée a la main, donc le roy que le fourreau avoit esté anciennement tout entier, mais le temps, les batiques de la grange, la pluye et les vers en avoient consumé la plus grande partie, ce qui faisoit que cette espée vieillie paroissoit plus de moitié. il y avoit une bande de toille cousue au costé gauche de la ceinture du calson qui seroit a soutenir cette veneable epée. malgré cet ajustement negligé, il ne manquoit pas d'esprit, de bon sens, et de courage. il fit les compliments au maistre de la maison en peu de mots, il s'adressa ensuite au pere gassot, et luy dit qu'ayant appris qu'un religieux d'son ordre estoit dans le quartier, il estoit venu le prier de faire un sortie, qu'il vint dire la messe a leur chapelle. il en salua en mesme temps et me fit un compliment auquel je ne m'attendois pas, vu l'equipage de celuy qui le faisoit. Je repondis, avec toute la civilité, dont je pus m'aviser, et apres qu'il se fut retiré, et que le pere eut donné d'hommes a la chapelle de beoy, tout ce qui estoit necessaire pour dire la messe, je m'embarquay avec luy pour son quartier, pendant que mon compagnon se embarqua aussy pour retourner a sa paroisse.

Voyage de l'autre coté au quartier appelé lanco a beoy

Nous avions trois bonnes lieues a faire pour nous rendre a beoy; mais comme le canot estoit bien equippé, et que le vent nous favorisa, nous y arrivames assez promptement. nous

passames d'un le quartier appellé
caillou, autrement la pointe noire, ou depuis
on a baty l'église paroissiale de ce
quartier la. nous nous y arrestames un
moment pour ouvrir que la messe seroit
le Landemain a fevrj. ce quartier est
assez coupé de rivieres et de petites anses,
et quoique le terrain soit pierreux, il ne
laisse pas d'estre bon. il est bien mieux
habité et cultiré que les environs de
goyaves.
nous arrivasmes a fevrj sur les cinq
heures. c'est une belle anse, qui est de-
composée d'une pointe de terre assez haute
du costé du nord ouest. la riviere qui
passe presque au milieu a cinq a six
toises de large et environ trois pieds
d'eau. Je voulus d'abord voir la chapelle
qui estoit ala gauche de l'anse sur un
terrain un peu eleué. elle estoit simplement
de fourches en terre palisadée de roseaux
et couverte de palmistes, du reste nette,
et bien propre dans sa pauureté. Je
trouuay le catechisme de grenade, aux
pieds des saintes dans une petite
armoire, et l'appris que les prestres et
diacres eux qui ne pouuoient pas aller
entendre la messe a goyaves, s'y assem-
=bloient le matin et le soir, et qu'apres
auoir dit les prieres, on lisoit un chapitre
du catechisme, qui estoit suiuy de la
meditation du chapelet, apres quoy on
lisoit la vie des saints, et le lecteur
annonceoit les festes, les vigiles, et les
jeusnes de pouuoir, qui se trouuoient dans
la semaine

la semaine. c'estoit un Lieuard qui faisoit
cet office, et qui auertissoit par tablement
ceux qui estoient tombés dans quelque doctrine
ou peu considerable, afin qu'ils se corrigeassent.
apres que nous eusmes fait nos prieres, nous
nous rendismes a sa maison qui estoit
eloignée du bord de la mer d'environ cinq
cens pas. La riviere passoit a costé, et
quoiqu'elle fut aussy simplement batie que
la chapelle, elle me plut beaucoup par
sa situation, son bon air et sa proprieté.
Madame Lieuard vint au deuant de moy
avec beaucoup d'honnestetés. c'estoit une
negresse d'environ quarante ans qui
estoit encore fort belle, quoiqu'elle fut un
peu grosse. elle ne manqua pas
d'esprit, et auoit mesme une politesse,
que je n'auois pas veu deuis trois mois
dans une personne de sa couleur. si-
nous n'auions pas esté en temps de
jeusne, on m'auroit fait faire fort
bonne chere; car il y auoit du poisson
de mer, et d'eau douce en abondance,
les voisines estoient allées ala pesche, quand
ils auoient esté auertis que leur officier
alloit chasser aux volailles a goyaves;
mais je n'oseis manger que quelque biscuit
avec de la cassaue fraiche, et du ouyeau
grillés. en attendant le mari, de bas
me promenoit dans l'habitation, ou il
n'y auoit autre chose que du magnoc,
des pois, des patates, des igames, du
cotton, du mil et du tabac. Je vis dans
la sauanne quelques bestes a corne fort
grasses et vn grand nombre de
volailles de toute espece. car dans tout

1696 ces quartiers les habitans qui n'ont point de sucrerie font vn trafic considerable de toutes ces choses. nos flibustiers viennent s'y pourvoir de pois, de farine de magnoc, d'ignames et de patates. il vient des barques de la martinique, qui se chargent de leurs bestiaux, de leurs volailles, et de leurs cottons. ces bois choses ne toujours esté bien ménagées.

La chasse est fort bonne dans tous ces endroits. on y trouve encore beaucoup de sangliers ou pour parler le langage des isles de ceffons marons. les perroquets les pigeons, les tourterelles, les ramiers les ortolans et les grives y sont en abondance; et pour ce qui est des oiseaux de mer, ou de rivière, on en a selon les saisons tant qu'on en veut. a quoy si on adjoute que les islets du grand cul de sac qui sont proche, fournent de poissons a une infinité de tortues, et de lamentins, on connoit que ce quartier est vn des meilleurs de l'isle, et que le seul defaut qu'il a, est d'estre peu habité.

Le dimanche onzieme tout le quartier de berri, et celuy de la pointe noire, du grand cul de sac se vindrent a la chapelle. Je estois au commencement le sonne et le confessay jusqu'a onze heures de la messe, le prescheay, de bien le catechisme, et le fis autant comme de coutume, qu'il temoigna l'estre de moy. Je dineay avec les catechismes et les principaux chez m. Lestavé, et apres qu'ils m'eurent fait donner parole de que

Je vindrois

1696 Je vindrois passer les fêtes de pasques avec eux, et me rembarquay. mon hote eut l'honneste de me venir conduire jusques chez le petit gastot, ou nous l'avestames a soupper et a coucher.

Entre plusieurs choses qui me furent plaisir dans ce voyage, celle qui m'en fit davantage fut d'avoir veu l'arbre dont decoule l'huille ou le baume de copaii.

Il y en avoit vn grand accosté de la maison du s^r Lestavé qui en est le seul dont j'ay eu connoissance dans la martinique la guadeloupe, la grande terre, l'esgle les saintes, et la partie d'ole d'amerique, ~~[illegible]~~ ou j'ay esté, et ou je l'ay cherché avec soin et empressement.

c'est vn arbre de fort belle apparence. celuy que j'ay veu, pouvoit avoir vinge et vinge deux pieds de hauteur. sa feuille est ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ longue ++ a peu pres comme celle des ~~[illegible]~~ orangers, d'vn vert clair et gay +. l'arbre en est fort garny son escorce est grise, et autant que je l'ay pu voir par vne branche que je coupay elle est assez epaisse, lisse, et onctueuse pour peu qu'on la frotte entre les mains l'odeur qui en sort est douce et aromatique; elle se leve assez facilement parce qu'il semble que l'arbre est toujours en seve, le bois est blanc et assez tendre

arbre qui donne l'huille ou le baume de copaii

quand on veut tirer l'huille ou le baume de cet arbre, on fait vne incision a son escorce vers le pied, elle doit estre presque circulaire et d'environ a peu pres de longueur, on y fait entrer vn petit morceau de calebasse, pour diriger la liqueur qui en coule dans vne calebasse attachée au

++ pointue, mott

+ elle est donc autonepe double et donne fort odeur de vers aromatique

corps de l'arbre, et dont l'amertume répond au petit morceau de calebasse, qu'il y sert comme d'entonnoir. cette matière est plus ou moins abondante, selon la force de l'arbre, ou le temps auquel on la recueille; mais aussy elle a différents degrés de vertu. car quand l'arbre est jeune, comme il est plus abondant en sève, il rend par conséquent plus d'huile, mais elle est moins cuite que ainsy dire et moins parfaite. il arrive la mesme chose, quand on la tire dans le temps que l'arbre est en sève, il rend une plus grande quantité, parce que la sève sort avec l'huile, mais elle mslange diminue sa vertu et on court risque de faire secher l'arbre. le temps le plus propre a faire l'incision est dans le mois de mars en parlant des pays qui sont situés au nord de la ligne car si on parloit de ceux qui sont au sud, il faudroit attendre au mois de septembre parcequ'en pour lors les pluyes sont passées depuis soixante a quatre vingt jours; ce qui suffit pour que l'abondance de la sève que l'arbre a tiré dans les saisons pluvieuses, soit consommée, et convertie dans la substance de l'arbre.

L'incision ne doit pas percer seulement la première escorce, et une pellicule assez mince qui est dessous, mais elle doit entrer quatre ou cinq lignes dans le vif du bois. lorsque l'arbre ne vient plus donner d'huile par cet endroit la, la playe se referme d'elle mesme, et si l'arbre est gros, vieux, et vigoureux, on fait deux ou trois incisions en différents endroits, la mesme année. l'année suivante on en fait

on en fait d'autres, mais on observe de ne les pas faire aux mesmes endroits, parcequ'en les incisions precedentes en se refermant font un calus duquel a incisé et qui empeche l'écoulement de la ligneur.

qualités et vertus de l'huile de copaii

cette huile doit estre épaisse, de couleur d'ambre foncé, elle doit avoir une odeur de vue aromatique. quand elle est claire, c'est une marque qu'elle a esté tirée dans une mauvaise saison, ou qu'on y a augmenté la quantité en y mslant quelque autre huile pour s'en assurer, il n'y a qu'a en prendre une goutte, avec une épingle, et la laisser tomber dans un verre plein d'eau froide. si la goutte va au fond sans se diffondre, en quelque sorte comme deux eaux conservant sa figure, c'est une marque certaine qu'elle est bonne. mais si elle s'estend, ou qu'elle nage sur la superficie de l'eau, on doit compter qu'il y a du mslange.

La différence du baume du pérou et de l'huile de copaii, est que le premier se sèche et se durcit, au lieu que le copaii ne fait qu'épaissir sans se durcir, et y se secher. cette huile est merveilleuse, pour refermer promptement toutes sortes de playes, faites au feu, ou autres accidents, excepté les coups de feu.

on s'en sert avec succès pour les flux de sang les excoriations du fondement, et pour les crachements de sang provenans de la rupture de quelques petits vaisseaux dans la poitrine. pour les flux de sang, et les vaisseaux rompus, on en met deux a douze gouttes dans un jaune d'oeuf, que l'on fait avaller au malade. pour les excoriations, on en imbibe un morceau de coton que l'on met avec une compresse sur la partie affligée.

Maniere de se servir du baume de copaii

1696

obsionans de faire un peu échauffer l'huille avant
de l'appliquer. a l'égard des blessures, il faut
faire échauffer l'huille autant que le blessé
la peut souffrir, et après avoir un peu pressé
les levres de la playe pour en exprimer le sang
il faut ~~[illegible]~~ laisser tomber quelques gouts
d'huille dans la playe, et sindre les levres
et les emisons et y appliquer dessus un
plumasseau trempé dans l'huille. on
couvre le plumasseau d'emplastres composés,
ou de deux s'il est besoin, après quoy on
~~ne~~ bande un peu fortement la playe sans
s'embarasser si elle rend du sang ou non,
on la laisse vingt quatre heures sans y
toucher, et la fin des quelles on oste le bandage
et la compresse le plus doucement que l'on
peut, et si on voit que le plumasseau
soit fort adherant on n'y touche point, et
on le laisse jusqu'à ce qu'il tombe de lui
mesme.

Nous avons un autre arbrisseau qui fait
peu près le mesme effet. on le nomme
bois l'artheya bois laiteux. sa feuille est faitte comme
sa description
des vertus et son usage
celle du laurier, un peu plus grande
plus epaisse, ~~et~~ plus molle, et plus esponeuse
quand on la rompt, ou qu'on la decoupe, ses
fibres s'estend une ligneuse visqueuse,
epaisse et blanche comme du lait. cet
arbrisseau ne crest jamais fort grand
ny fort gros. on sait sur quoy gagné
des lizieres quand il crest fort vieux, et
que son bois estant assez souple et plyant
on l'entrelasse et on le conduit comme on
veut. il est blanc, le corce a un peu de
mouille comme le suceau, l'escorce est
epaisse et on louis d'or, fort blanche en
dedans elle adhere du costé du bois, et
vaut fort pesle mesle 4 d'or. les queues qui
attachent

1696

attachent les feuilles aux branches, en emisent
un pouce et demy de long, avec un nœud a
l'endroit qui les joint al'escorce.
Les nœuds, les feuilles, l'escorce, et les branches
estant rompues, et pressé vendent du lait,
on le met sur les blessures, et conservé
comme le cassai, mais sans le faire échauffer
il produit le mesme effet. Jay vu
plusieurs experiences.
Un de nos religieux nommé le pere Sottey
avoit vuidy quelques fiolles de lait
mais s'estant apperceu au bout de quelque temps
qu'il l'avoit secé, il retira les fiolles pour
avoir ce qu'elles renfermoient, il y trouva une
matiere blanche, deliée et fine comme de la
farine. il voulut esprouver, si elle devoit
le mesme effet que quand elle estoit liquide,
et il vit qu'elle operoit beaucoup plustost. il
ne fassoit autre chose qu'exprimer un
peu le sang de la playe, et après l'avoir
saupoudré de cette farine, il rapprochoit
les levres de la playe, et les tenoit de
cette farine sur laquelle il
mettoit une compresse, et un bandage.
il ne a assuré que des coupures considerables
avoient esté entierement refermées et gueries
en moins de douze heures.
Il l'est encore avisé d'en donner a quelques
negres qui avoient le fievre, le poids d'un
escu d'or dans du vin. cette potion leur
excitoit une sueur si abondante qu'elle
emportoit presque toujours la maladie.
le mesme religieux m'a assuré d'estre
servy avec beaucoup de succés de cette
poudre pour des dissenteries, et des flux de
sang, en faisant prendre au malade le poids
de deux escus d'or, dans deux saulses d'ouat

a trois heures l'un d'autre. cela procuroit le vomissement, et excitoit ensuitte la nature a se desfaire abondament par le bas, ayant quoy il restoit, et avoit doucement, l'un et l'autre de ces moyens.

a m.r policey

ce peuple m'y avoit engagé une quantité que je devois donner au medecin des galleres du Roy. le vaisseau avoit pris, et a porté ainsy le public des decouverts qu'on auroit peu faire des vertus de cette poudre. le seroy peut estre plus heureux dans vn autre envoy. en attendant ie dois dire que cette poudre n'a aucun mauvais gout, non plus que le lait qui la forme. Jay gouté de l'un et de l'autre, il me sembloit avoir sur la langue de la farine de froment, qui avoit vne petite pointe d'aigreur.

Chapitre Septieme

Du bois appellé Tendre a caillou des hommes blancs ou pommes de bois du bois amer et de ses effets des ignames, et des patates

Le bois appellé tendre a caillou ne se trouve que dans les bieux sur et pierreux; il tire son nom de sa grande dureté qui le rend semblable aux cailloux. sa feuille est moyenne, ronde, lisse et comme brusleé du soleil; de sorte que de loin ces arbres paroissent rougeatres et tout brusleé. ils ne s'amassent plus de douze a quatorze pieds de diametre; du moins ce sont les plus gros que Jay vu. quand a sa hauteur, elle est considerable. on en trouve de vingt cinq a trente pieds de tige, il a peu de branches. le dessus de son ecorce est blanchatre, avec quantité de petites fachures, elle a quatre ou cinq lignes d'epaisseur. L'aubour, L'aubier, ou L'aubolte est blanc

Bois appellé tendre a caillou

est blanchatre, ou au plus gris, d'une dureté mediocre, et d'epaisseur du quart du diametre du corps. cet aubier ne vaut rien, et se gate bien aisement, mais le corps est admirable, egalement bon dans le tiers, et dans l'autre d'une dureté extreme, fort roide, et fort compacte. les fibres sont longues, droites, et tellement pressées les vnes auprès des autres, qu'il est plus facille de les briser, ou de les couper, que de les separer. il est d'un rouge bruné quand on le coupe, mais se contente se desfaire, quand il est a l'air, et il devient gris.

Il y a vne remarque a faire sur tous les bois qu'on met en terre, pour peu qu'ils soient bonnes, que ce n'est pas la partie qui est en terre qui se pourit, ny celle qui est dehors, mais seulement la partie qui est au ras de terre. pour entre cet inconvenient il faut brusler la partie qui doit estre en terre, et quelques pouces au dessus, attis que la seve ou l'humidité, qui s'y pouvoit encore trouver, en sort entierement, et que les pieds se refermant il devient plus compacte, et par consequent plus propre a resister a l'humidité.

remarque pour les bois qu'on met en terre

Dans les quartiers depuis la riviere du plessis estant remplis de petits habitans, on peut dire que ce sont autant de bonnes milieux de volailles de toutes les especes. la fertilité qu'ils en a les climats y contribue beaucoup; par exemple le gros et le petit mil y viennent en perfection, surtout dans les fonds ou la terre est plus grasse et plus profonde. on peut en faire deux recoltes dans la mesme terre en deux mois. toute la facon qu'il y a pour

le plantes, après qu'on a nettoyé la terre, est de donner un coup de houe, et d'y mettre dedans le trou deux ou trois grains de mil, et le recouvrir

mil, maïs, bled de turquie ou grand turc

alinstant dans de la mesme terre que l'on pousse avec le bout du pied. quand c'est une terre remue ou legere, on se sert tout sans se baisser, d'une sorte de bâton qu'on appelle coa, dans lequel on laisse tomber deux ou trois grains que l'on couvre en y faisant tomber un peu de terre avec le pied, ou poussant la terre a coté du trou avec le mesme bâton. on ne sçait encore combien les volailles qui s'en nourissent de ces grains, sont grasses, bonnes, et succulentes. quand les poulets sont encore petits, on en use un peu le mil avant de leur donner.

Usages du maïs

On les elève encore en leur donnant des petits pouls de bois que l'on nomme en bon grande abondance dans tout le pays.

Pouls de bois autrement fourmis blancs

cet insecte est le mesme, qu'on appelle fourmis blanches dans toute la terre ferme d'amerique et dans les indes orientales. on luy a donné aux isles le nom de pouls de bois parce qu'il s'y attache, le mange, le gaste et le pourrit. les volailles font bon — friandes de cet insecte, elles le mangent avec avidité, et s'en engraissent; c'est le seul avantage qu'on en retire, car du reste il est les premiers. il a la figure des fourmis ordinaires, excepté qu'estant plus grand, et plus ample, leur membres ne sont pas si bien distinguez. il est d'un blanc sale, et pavoit a la veue et au toucher comme guimpes. il multiplie d'une maniere estonnante. en quelque endroit qu'ils s'attachent, ils font une motte d'une matiere comme d'argile noire, dont le dessus

le dessous est assez uni et si ferme, que l'eau peut peu pourtant. on ne voit a l'exterieur aucune ouverture, parce que ces insectes ne vont jamais a découvert. ils font une infinité de petites galeries, grosses et courtes, comme un tuyau de plume d'oeuture, de la mesme matiere que la motte qui y aboutissent, et qui conduisent en tous les endroits ou ils veulent aller. le dedans de la motte est un labirinthe de ces galeries extremement entrelassées les unes dans les autres, et si peuplée qu'il est impossible de concevoir jusqu'a quel point cet insecte multiplie. si on fait une breche a la motte, ou qu'on detruise une galerie, vous voyés dans le moment des milliers d'ouvriers qui travaillent a la reparer. le m'estant quelquefois avisé a les voir reparer une breche, que j'avois faite expres a leur motte. ils voyant tout accourir, et se porter sur le bord de la breche, et s'en retourner aussitost avec precipitation; d'autres leur succedoient, et quoiqu'il parut qu'ils n'apportoient rien, le travail ne laissoit pas d'avancer insensiblement, et la breche diminuoit et se trouvoit fermée. le coup que ce sont leurs ouvriers qui leur servent de matiere pour batir.

On a une peine infinie a les chasser d'un endroit quand ils s'y sont une fois establis et tant que vous pouvés, pour peu qu'il y reste ils travaillent sans cesse a la multiplication de leur espece et de leurs logements; ce qu'ils ne peuvent faire sans ronger le bois le cuir, les toiles, les etoffes, et generalement toutes les choses ou ils mettent les pieds car ils parcourent tout par tout des galeries

et pourrissent tous les bleus ou ils ont passé,
ils l'attachent sur tout un bois de sapin, et
un bois blanc qui a un d'huyge, ils le rangent,
et le pourrissent en moins d'un.
J'ay veu des maisons pours a tomber en ruine,
pour avoir negligé de chasser ces insectes.
On nomme de ces mottes les grosses et les petites
quoy qu'on ne les prend pas pour quoy quoy
les coupe en pieces, ou quoy les arrache du
lieu ou elles estoient, leurs habitans ne
s'empechent pas pour cela; au contraire ils
travaillent d'abord a repeser les pieces
lorsqu'on en a pris une motte et qu'on la
veut conserver pour les poulets, et emporter
en mesme temps qu'ils n'ostent leurs logements
et leurs galleries, et ne se repandent dans
des lieux ou on ne les soupçonne pas. On
enfonce un piquet au milieu de quelque
mare d'eau, et on fiche la motte sur le
piquet, et a mesure qu'on en a besoin
pour les poulets, on en coupe un morceau
une partie, qu'on leur jette. C'est un plaisir
de voir comme les poulets se jettent sur
ces insectes, et comme la poule brise avec
son bec et ses pieds, la motte, pour les
obliger de se montrer.
Il y a deux especes de bois qui ne sont pas
de leur gout, L'acajou, et le bois amer. Le
premier de ce que le suc, et le bois de ces
deux arbres est extremement amer. Je
parleray dans une autre occasion de l'acajou.
Le bois amer est un assez grand arbre,
Le bois amer
Il m'y a donné de plus de deux pieds de
diametre. Son ecorce est brune, hachée et
epaisse de plus d'un pouce. Le bois est d'un
saulne clair

saulne clair, klassant et leger; la feuille est
longue et pointue, d'un vert gaste, assez mince
quand on la seche; il faut le tenir longtems au
vent, dans cette precaution, la pourriture qui
entre dans le nez, et dans la bouche, y fait
le mesme effet pour le gousse que si on avoit
mascé, un peu de la d'herbe en guise de
tabac.
On se sert ordinairement de ce bois pour faire
des lattes, ou des planches a clouer l'ardoise,
parce qu'il est leger, et qu'on est assuré
qu'il ne sera jamais attaqué de ces insectes.
L'acajou, et le bois amer ont encore une autre
qualité, c'est de communiquer leur amertume
a tout ce qu'on fait cuire a leur feu, soit qu'on
le fasse cuire dans une marmitte, ou
qu'on le fasse rotir a la broche, ou sur les
charbons. J'en ay fait l'experience a mes
depens, car un jour qu'on travailloit a la
construction de mon possessoire au maçonnage,
et que j'avois engagé mon negre domestique
d'amassay des bouts de lattes de ce bois
que je mis au feu, affin que l'abysme de
cuisinier n'apportas aucun retardement
au disner de mes ouvriers, ny au mien;
mais je fus surpris quand le negre me
retourné, de l'entendre crier contre son
camarade, qui estoit un petit negre
nouveau, je lui demanday le sujet, et il
me dit que le disner estoit perdu, et
qu'on avoit mis du bois amer dans le feu.
Experience de l'acajou et du bois amer
Je courus d'abord que j'estois quelque superstition,
a quoy les negres ont si bien que
beaucoup d'autres gens sont assez portés.
Je goutay le bouillon et la viande, et je
les trouvay amers comme du fiel. Leur

ouvriers a qui il importoit de dissner desendroits
on fit echauffer de l'eau, on y fit tremper la viande
et la laisa dans plusieurs eaux chaudes
et froides, mais j'avois eu tant de soin de la
faire bien cuire avec du bois amer, qu'il
fut impossible mesme a nos chiens d'en
manger. nos volailles reparurent ne
faisoit aux dessens de leur peau. Je m'suis
assuré plus d'une fois de cette experience
mais d'une maniere qui ne m'a point
aucun prejudice.

quand on est obligé de manger des volailles
d'où quelles sont tuée, voicy les moyens dont
on se sert aux isles pour les attendrir, et
pour attendrir les volailles dans on pourroit se servir en europe.
et les manger Le premier est de les plumer tout en vie,
des quelles sans tuée apres quoy on leur fait avaller du vinaigre
et pendant quelles l'ont dans le gosier, on
acheve de les etouffer, on leur tordant le col.
Le second est qu'apres les avoir saigné a
l'ordinaire, on les prend a une branche de
figuier pendant une demie heure.
Le troisieme est de les entrecuir pendant
le mesme espace de temps, apres quelles
ont esté saignées.
Et le quatrieme est de les cuire tout
en vie, quand on les veut accomoder d'une
maniere, ou on n'a pas besoin de conserver
leur peau. il est certain que ces manieres
sont excellentes, et quelles donnent aux
volailles qu'on est pressé de faire
cuire, une tendreté admirable
J'allois oublier qu'on se sert encore pour
engraisser la volaille, d'un grain appellé
petit mil. sa feuille est la mesme que
celle du gros mil, mais bien plus petite
et ses graines ne sont guere plus gros que du
chenevis

chenevis. ces feuilles sont tres bonnes pour
nourrir les chevaux. quand on le seme pour
cet usage, on le met par sillons, et a mesure
qu'on le coupe il revient, et dure fort
longtemps; pourveu qu'on n'en laisse point
monter en epi. on se sert aussy de ces
feuilles du gros mil pour le mesme
usage.

de l'herbe de cosse et son usage

Il y a une autre espece d'herbe longue et
verte, qui vient de boutture, dont on a soin
d'avoir toujours une bonne quantité dans
les habitations bien reglées. elle sert
pour les chevaux, on la coupe tant de fois
qu'on veut, elle revient toujours; pourveu
qu'on ait soin de la saveler. on la nomme
herbe de cosse. elle leur fait presque
autant de bien qu'un si on leur donnoit de
l'avoine, ou de l'orge. car en ces pais les
chevaux sont toujours en vert, et n'ont
pas d'estre tres bons, et de grande fatigue.
il faut pour ces deux especes de mil une
bonne terre grasse, et profonde. pour l'herbe
de cosse, il faut un terrain bas et humide
et pour quoy on la plante toujours
aux environs des rivieres.

Les ignames et les patates sont des fruits
d'un si grand usage dans l'amerique que je
n'ose pas remettre a un autre temps d'en
parler, surtout estant dans un quartier
ou on en cultive une quantité tres considerable.

Description d'une racine appellée Igname

L'Igname est une espece de betterave
qui vient grosse a proportion de la bonté du
terrain, ou elle est plantée. elle demande
une terre grasse, et profonde, sa peau est
assez epaisse, ridée, inegalle, et d'un violet
tirant sur le noir. le dedans est de la
consistence des betteraves. soit quelle soit

1696

cuitte ou quelle soit cuite, elle est d'un blanc sale, ou quelque fois tirant un peu sur la couleur de cafe. ce fruit est visqueux avant d'estre cuit, il se cuit aisement il est leger, de facile digestion, et bon nourissant. on le mange cuit avec la viande, et pour lors elle sert de pain, et de castane. On le fait cuire seul dans l'eau ou dans la braise, et on le mange avec le sucre de citron le gingembre et le sel. sa feuille est ovalle de sept a huit pouces de longueur sur trois a quatre pouces dans sa plus grande largeur, elle est d'un vert fonce assez fort, unie, et luisante, elle vient par tiges de six a sept ensemble sur la teste du fruit. La maniere de la planter est de mettre en terre sa tige coupée en quarres, ou des morceaux du fruit avec la peau il demeure pour lordinaire cinq mois en terre et jettte beaucoup. on juge quil est mure a sa feuille qui se flestrit. on le tire alors de terre, et on le met dans un lieu bien sec ou dans des tonneaux. il se peut conserver une année entiere sans se gater.

La patate est une gousse de terre, qui approche assez de ce qu'on appelle en France des champignons. Il n'est pas naturelle a l'amerique, mais il y a été apporté et qui me persuade a croire quelle y est naturelle c'est le grand usage que les sauvages en font ou nomme de ce fruit dans toute l'asie et afrique, en irlande, en angleterre et l'on a vu croitre, et venir en parfaite maturité a la doubelle.

patate
Ou les Espagnols et les portugaises
Batatas

La patate

1696

Il y a des patates de trois sortes. de blanches, de vertes, et de jaunes.
elles se plantent de boutture en coupant en morceaux la tige quelle a poussé, ou la patate mesme coupée par quartiers quelles ont en terre et que l'on, comme seulement a la planture de deux ou trois pouces. il y a des patates qu'on appelle patates de six semaines, quoiqu'il soit vray, quelles ne soient bonnes qu'a l'age de deux mois. les autres demandent quatre mois. elles veulent une terre legere maigre et sablonneuse, elles demandent un peu de pluyes, quand on les plante, et puis de la chaleur, et en temps sec il est aisé en couper leur leur ou pour parler le langage des isles aisé a couper les feuilles. en effet lorsque il faut bouiller la terre avec la houe pour les planter. La chair de ces trois especes est bonne, on estime cependant les jaunes plus que les autres. c'est une nourriture legere, et de facile digestion, qui ne laisse pas d'estre fort substancielle, et qui seroit admirable en toute maniere, si elle n'estoit pas un peu venteuse.
c'est le pain ordinaire, et presque la seule nourriture des negres de st domingue, et de toutes les isles angloises. a l'heure de disné, le commandeur les conduit a la pièce de patates, et leur en laisse cueillir feuilles a leur discretion pour toute la journée, et en mesme temps on coupe en pieces de bois, ou la tige des patates, que l'on vient de tirer, au lieu du fruit que l'on a tiré. par ce moyen on en sert deux hommes tout nus, outre que celles que l'on laisse en terre par mezarde, ou par ce qu'elles sont trop petites, ne manquent jamais de pousser

différentes especes de patates, et la maniere de les cultiver

et se multiplient à merveille. la feuille
des patates est un peu plus grande que
celle, coupée en trois indroits tout la vigne
elle est mince, d'un beau vert, et bon tendre
sa tige ou son bois est gris, plein d'une
tendre, bon flexible, il couvre et pousse
quantité de rejettons et de branches qui
commence bien vitte tout la surface de la
terre. il pousse de petits flans comme
des violettes doubles, mais qui sont seulement
il pousse aussy de petits filamens a costé
des flans, qui rentrent en terre, prennent
racine et produisent du fruit.

-11 des patates

On y vent 11 qui pesoient mis qué cinq livres
mais cela n'est pas ordinaire. communément
elles ne ~~donnent~~ trois à 4 pouces de diametre.
leur figure est assez irregulierre, leur
peau est mince et unie, les rouges ont
l'escorce de la mesme couleur, que le dedans
c'est a dire de couleur de ~~feu~~ chair. les blancs
ont seulement la peau grise, et le
dedans blanc ou saulne.
les feuilles et le bois n'est pas immuables
apres qu'ils sont arracher. on les donne aux
cochons, cela les engraisse beaucoup
et leur vend la chair et le lard bon beaucoup.

Dejeuné des petits habitans

Le dejeuné des petits habitans est une
chaudronnée de patates. on les fait cuire
aux pieds du feu d'eau, et du sel, et on les
couvre de leurs feuilles. apres quelques
tems hors du feu, on couvre le chaudron
avec une grosse toile, afin de conserver
la fumée en dedans, et que les patates
cuisent ainsy de la mesme. cependant
on fait une pimentade avec le jus de citron le
sel, et le piment. on tire les patates du chaudron
la peau sen separe facillement, on les trempe dans
la pimentade

1696

la pimentade avant de les manger, cela leur
donne un gout relevé qui est bon agreable, et
quand ils ont apres cela un coup d'eau de vie
ils comptent d'avoir fait un bon ample dejeuné.
Lorsqu'on les fait cuire avec la viande pour tenir
lieu de pain, comme font nos boucaniers, nos
chasseurs et beaucoup d'habitans sur tout a St
domingue, on se contente de les bien laver
sans les peler, et de les mettre dans la marmitte
quand la viande est fumée. elles se cuisent ainsy
et profitent de la graisse de la viande, et luy
communiquent leur suc et leur odeur. quand le
tout est cuit, on pele aisement les patates
et on les mange avec la viande, comme une
accompagnée de la pimentade. quand on les
veut mettre cuire avec la viande, comme les
navets, ou autres legumes, on les pele
auparavant, et on les coupe par quartiers,
elles se fondent entierement et font un potage
epais comme une purée dans les bon
gouts.

Differentes maniere d'accommoder les patates

On les mange tout du tout aussi apres les
avoir fait cuire sous les cendres, ou les cendres,
ou les peler, et apres les avoir arrosé d'un jus
d'orange, on les saupoudre de sucre.
On les mange souvent sans y rien adjouter,
parceque ce fruit estant cuit, porte avec soy
sa saulce et est toujours bon.
La patate estant fouillée et tirée hors de
terre dans un temps sec, et mise en bien sec
se conserve plus d'un an. on les fouille en
tout tout de saisons, et on estime le fruit
sibon, et si sain, qu'on dit en proverbe que
ceux qui retournent en europe apres avoir
mangé des patates, retournent aussy ils les
peuvent en manger encore. le m. seamon mis en
comparaison legume de ce fruit, quand il est rotty
qua celuy des marons, et des cuits d'artichaux

meslée ensemble. et quand il est bouilly, il me semble qu'il a le gout des navets et des culs d'artichaux. Je ne pretends pas pourtant imposer a personne la necessité d'en juger comme moy, parceque tout le monde est maitre de son goust, et que c'est une sotise d'en disputer.

Je m'estonne seulement que ~~les~~ certains provinces de france qui vivent de chateignes qui sont sujettes a estre gelées, ne cultivent pas des patates. L'experience que j'ay fait a la recolte me convainquant, que ce fruit peut estre utillement cultivé par tout, sans risque d'estre gelé. On sçait qu'elles viennent en ‡

‡ perfection en irlande et en angleterre et sont d'un grand secours pour ces peuples

Chapitre dix septieme.

Des oiseaux appellés Diables, et de leur chasse. Description de la souphriere. des mouches a miel et de leur cire, de ce qui sert de remede a leur piqueures, des mouches luisantes, et des grosses mouches des tatous, des agoutis et des cochons marons.

Le mardy treize mars le pere gassot me ramena au baillif dans son canot quoiqu'il fut assés petit, et fort volage, c'est a dire qu'il ~~avoit~~ eust peu de fermeté sur son assiette, j'aymay mieux m'en servir, que de retourner a cheval; mon negre le conduisit par le mesme chemin que nous estions venus. Nous arrivasmes pour disner.

Le Landemain je montay a nostre habitation du marigot, pour travailler au nivellement du canal. On me donna quatre ou cinq negres ‡ a qui il manquoit toujours quelque chose. tantost ils n'avoient point de ferrements, tantost ils estoient malades, le plus souvent ils n'avoient rien pour vivre que les crabes qu'ils bouilloient

‡ pour me servir

qu'ils bouilloient dés que j'estois un moment absent; de sorte que ce travail ne me plaisoit point, parcequ'il alloit trop lentement. Je l'aurois mesme abandonné tout a fait apres avoir tracé et marqué les piquets du niveau; mais je resolus de passer a la guadeloupe le reste du caresme, affin de retourner a l'ance ferry, ce que j'avois promis, et ensuite faire le tour de l'isle.

Nous estions pour lors dans la saison de la chasse de certains oiseaux, qu'on appelle diables ou diablotins. Je ne sçay pas s'il s'en rencontre dans nos isles, autre part qu'a la guadeloupe, et a la dominique, ou ils viennent en certains temps de l'année s'accoupler, pondre, et elever leurs petits.

Description des oiseaux appellés diables ou diablotins

Cet oiseau est environ de la grosseur d'une poule a fleur ‡. son plumage est noir. il a les aisles longues et fortes, les jambes assés courtes, et presque toutes celles des oiseaux de riviere; mais garnies de fortes et longues griffes. son bec est long d'un bon pouce et demy, courbé, pointu, extremement dur et fort. il a de grands yeux a fleur de teste, qui luy servent admirablement bien la nuit, mais qui luy sont tellement inutilles le jour, qu'il ne peut discerner aucun objet; de sorte que quand il se trouve surpris par la lumiere hors de sa retraitte, il heurte contre tout ce qu'il rencontre, et a la fin il tombe a terre.

‡ c'est ainsy qu'on appelle aux isles les jeunes poules qui n'ont pas encore pondu mais qui sont en estat de pondre bientost

Ces oiseaux vivent de poisson, qu'ils vont prendre la nuit a la mer. apres que leur pesche est faitte, ils s'en retournent a la montagne, ou ils se retirent dans des trous comme les lapins, et ils n'en sortent que quand la nuit est venue pour retourner a la mer, ils crient en volant comme s'ils s'appelloient, ou se repondoient les

1696

vus aux autres.
Ils commencent a paroitre vers la fin du mois de septembre. on les tome alors deux a deux dans espace tout. ils demeurent ainsy jusqu'a la fin de novembre, apres quoy ils disparaissent et on n'en voit, ny on n'en entend aucun jusqu'en milieu ou environ du mois de janvier qu'ils reparoissent de nouveau; mais pour lors on n'en tome qu'un dans espace tout, jusqu'en mais de mars qu'on tome la femelle avec ses deux petits. quand on prend les petits diables en ce temps la, ils sont comme des duvet ograis et saulné car les ayant ils sont car des pelottes de graisse. on les appelle alors des cotons. Ils sont en estat de voler dans la fin du mois de may: cest en ce temps la, qu'ils s'en retournent, et qu'on reste entierement dans vie jusqu'au mois de septembre. cela arive regulierement sans avoir jamais manqué tous les ans.
La faim de cet oiseau est noire, et sent le poisson, ducest elle est bonne et tres nourissante. on estime les cotons comme estans plus delicate, ils le sont en effet mais ils sont trop gras, desort qu'ils vendent la graisse, comme ils estime pleins d'huille.
La maniere dont les accomodent quand ils sont grands, est de les faire bouillir a grande eau avec du sel et des herbes fines, jusqu'a la moitié de leur cuisson; apres quoy on les retire, et on les laisse egoutter. cette demie cuisson les degraisse, et leur oste le gout et l'odeur de poisson, on assaisonne de la sorte cuite en sauce, on vagone ou au beurre avec des ecrevisses d'etangs, et des feuilles de bois d'inde.

Les petits

1696

Les petits ou les cottons sont meilleurs estant rotis ala broche, ou sur le gril avec la graisse de bois d'inde, le sel, et le poivre. on peut dire que ces oiseaux sont une manne que dieu envoye tous les ans pour les negres, et pour les petits habitants qui ne vivent d'autre chose, pendant la saison. La difficulté de la chasse de ces oiseaux en conserve l'espece, qui seroit detruite entierement il y a long temps, selon la mauvaise coutume des francois, s'ils en se retiroient dans des lieux, qui ne sont pas accessible a tout le monde.
La curiosité me porte malgré les dangers et les incomodités inseparables de cette chasse, d'accompagner quelque de nos negres, qui y alloient vers dimanche apres midy, et qui ne devoient retourner que le lendemain au soir: car il faut en ce temps la pour se rendre sur le lieu de la chasse, et chercher le gibier. Je conduisis avec moy un jeune creolle qui apprenoit chez nous a tirer le fusil nommé albert de Launay. nous marchames tout le long, et au fond de notre riviere, jusqu'a ce que nous trouvames vers endroit moins escarpé que le reste, ou nous montames le lendemain apres les aubes, en nous aydant ou plutost en montant sur les epaules de ceux qui demeurerent en bas, que nous tirames insuite a nous avec des liannes aussi bien que nos chiens. le cerf apres avoir passé et marché pas, en estant quitté; mais ses marcha pas le tromper

1696 toutes les fois, qu'il falloit passer d'un
ruisseau ou des rivieres, ce qui arriva
neuf ou dix fois, avant que nous fussions
arrivés au pied de la montagne des
oiseaux, qui est a costé de la Soufriere.
il estoit pres de six heures quand nous
arrivames au lieu, ou nous cheussmes
ancre resolu de faire leur cabane.
nous nous mismes tous a travailler
a nostre logement. les vns coupoient
des gaulettes, les autres amassoient des
bouzeres pendant que deux chasseurs
allerent chasser des oiseaux pour souper.
s'avois eu la precaution de faire porter
mon matelas, vne bonne bouteille de vin
de madere, ce du pain, avec de l'eau de vie
et de la farine pour les negres. nostre
cabane fut bientost faitte, nous la
couvrismes avec des feuilles de cachibou,
que nous avions coupé en chemin, parce
qu'on n'en trouve pas dans l'endroit
ou nous estions, nous fismes vne bonne
litiere de bouzeres pour nous coucher
et nous allumames vn grand feu, tant
pour faire cuire le gibier, qu'on estoit
allé chercher pour souper, que pour
nous chauffer pendant la nuit, qui est
toujours tres froide dans ces lieux
elevés.
nos deux chasseurs furent heureux, ils
tuerent aussi promptement avec
quinze ou seize diables. chacun tenoit
a la main, pour mettre les bracelettes
pour les faire voler. apres qu'ils sont
plumés et flambés on les ouvre par le
dos, tous les dedans sortent pour les mettre
des chiens avec les pieds et les bras
on embroche

1696 on embroche diagonalement les corps des diables
qu'on fait passer la brochette d'vne hanche a
l'epaule opposé, et on les plante en terre
devant le feu, on les retourne de temps en temps
pour faire cuire la viande des deux costés
et quand elle est presque cuitte, on y met
du sel dessus. vne feuille de cachibou, en
guise d'assiette. de voyés vn diable
devant estre rassasié, ayant vn diable dans
le corps; mais soit que l'air frais de la
montagne, ou la fatigue nous ait augmenté
nostre appetit; soit que les diables de cette espece
la soient plus delicate et d'vne plus facile
digestion que les autres; il falut faire
comme nos compagnons, et en manger
vne second. La nuit fut belle et sans pluye
et nous dormimes bien quoique les diables
fissent vn grand bruit en sortant de leurs
maisons pour aller a la mer et y retourner.
Le lendemain dès le point du jour, nous
nous mismes a chasser. chacun prit
armé d'vne gaule de la grosseur du pouce,
longue de sept a huit pieds, assez pointue
qui a vn crochet au bout. les chiens que
nous avions amenés questoient et alloient
flairer tous les trous, quand ils sentoient
qu'il y avoit vn diable dans vn trou
(car cette montagne est toute percée tout
vne gaulme) ils l'appaisoient, et se mettoient
a gratter. mais le chasseur a soin de les
empescher de gatter les trous parce que
les diables ne voudroient pas y retourner
vne autre année. on entonne aussitost
la gaulette dans le trou, dès que l'on en
la sent, il la prend avec la bouche, et la tire
et se laisse entraisner dehors, plutost que de

1696

lacher prise, quand il est ala bouche du trou
la lumiere l'aveugle, il est ebloui, il veut
retourner a reculons dans son trou, mais
le chasseur y a mis le pied. l'oiseau se
renverse sur le dos pour se defendre de
bec et des griffes. on le prend par la tête,
on luy tord le col, et le chasseur l'attache
a une corde ou liane qu'il a autour du
corps en guise de ceinture. il arriue
quelquefois, que l'oiseau ne veut pas mordre
la gaulette, pour lors on la retourne de
costé et d'autre et on bouzouque dans le
trou insqu'a ce qu'on l'attrape au dessous
des aisles, qui estant fort grandes, l'oiseau
ne peut les estendre assez pour se debarrasser
et est ainsy entrainé hors de son trou.
On continue ordinairement la chasse toute
la matinée, et qu'on ne peut faire s'auan
s'eloigner beaucoup de la cabane, et notre
et descendre dans des lieux fort difficiles.
Remmenay les negres dans les lieux
eloignés, et retournes le coeur aux my
pour chasser aux environs de la cabane.
il entendoit parfaitement bien ce mestier
et il auoit vn fort bon chien. apres deux
ou trois heures de chasse le retournay
ala cabane pour me reposer, et pour
preparer quelques oiseaux pour disner.
Je me remis ensuitte a chasser seul;
pendant que les autres estoient plus
eloignés. nous nous rassemblamez
sur le midy. les quatre negres auoient
cent trente huit diables, albuz en auoit
quarante trois et my dix sept. nous
en mangeamos chacun vn couple, et nous
partismes chacun de notre gibier.

Je voy

1696

Je voy que ces oiseaux vont ala virginie, et
dans les pais voisins, pendant que nous ne
les voyons point aux isles. cet oy dans vne
relation du corpais la, la description du
oiseau de passage qui y tomber depuis le
mois de may iusques septembre et octobre,
qui est tout a fait semblable a nos diables.
En traccant le canal auquel le tranailloit
il m'arriua vn accident qui pensa me
coster la vie. comme le tranaillois au bord
de la riuiere j'y descendois quelquefois
pour me baigner, et en remontant dans les
falaises je cherchois des plantes, des racines
et autres choses pour contenter ma curiosité.
le trouuay en me promenant, vne chute
d'eau ou cataracte de plus de trente pieds
d'haut aux deux beaux bassins, et luy
d'en bas estoit si profond que je n'en
plus trouuer le fond aux plus de vingt
brasses de liaues que j'y coulay aux
vne assez grosse pierre. vn peu que je
me baignois dans le bassin d'en haut
je vis vn chien qui en auoit jetté vn bator
grosse assez enfoncé par le courant de
l'eau. je voulus le prendre mais dans
ce moment le bronchay sur vne pierre
et le courant m'emporta auec le chien.
je jettay vn grand cry, quand je me
sentis emporter. les negres qui tranailloient
vis a vis de cet endroit, me virent
culbuter, et connoient aussitost en bas
ou ils croyoient me trouuer brisé et
noyé. mais j'eus le bonheur de ne perdre
pas tout a fait la tramontane, je fus ala
visité l'endroit de ma chute, et le me retournay

sur l'eau, tenant le chien par une sangle.
Je me sens si le tombay sur le chien, ou si
c'est la faiture de la chute, ou la force de
l'eau, mais je me trouvay la poitrine
meurtrie, et le landemain je crachay
quelques grumeaux de sang. Je me fis
saigner, et mettre sur la poitrine des
compresses trempé dans l'esprit de vin
distoute dans l'esprit de vin, au bout de quin-
zeurs il n'y paroissoit plus.
Le dimanche huitisme aoust je resolue
d'aller voir la montagne de la souffriere. le
prés l'occasion de quelques uns de nos negres
qui alloient a la chasse aux diables, et m'estant bien
accompagnée par nostre apporty vettinous
deux autres creolles et mes negres, nous
partismes apres disner, pour nous rendre
a la montagne des diables, le plus pres
que nous pouvions de la soufriere.
La seconde fois que nous passemes la
riviere de St Louis, nous fusmes surpris
de l'entendre gronder bien plus fort que
l'ordinaire; et tout il n'avoit point plu en
bas, nous ne pouvions deviner d'où
venoit cette crue, quand nous la vismes
deborder si promptement, que nous eusmes
toutes les peines du monde, a nous sauver
par le moyen de quelques vaines, et de quelques
liannes que ceux qui s'impetoient les premiers
jettoient a ceux qui estoient en bas, qui avoient
deja l'eau jusqu'a la ceinture.
Nous pensasmes que les mesmes endroits, ou
j'avois deja passé. mais nous allames bien
plus loin, et montasmes jusqu'a ce que nous
fussions au dessus des montagnes, sur
lesquelles la soufriere est situé. pendant
que le maître de la sangue estoit occupé a

dresser la cabane, il a allumé le feu, les
autres furent a la chasse. on se mit a plumer
d'où quelques uns de nous, et nous fismes cuire
des oiseaux, non seulement ce que nous
eusmes en avoit besoin pour le soupper, mais
encore pour porter avec nous le landemain.
Ceux qui lisoient les memoires seront sans doute
surpris que nous manguassions des oiseaux
en carême. mais on sera ency que les
missionnaires qui sont aux isles, et qui ont
par une concession apostolique excellente en plusieurs choses le pouvoir des Evesques,
~~pour les choses concernant le carême et les jours~~
~~necessaires~~ apres une meure deliberation
et une consultation des medecins, on a
declaré que les lezards et les diables estoient
viandes maigres, et que par consequent
on en pouvoit manger en tous temps.
Nous nous coucharmes apres que nous eusmes
soupé, et je commençois a m'endormir, dans
l'esperance de dormir aussy bien que la
premiere fois, mais il survint un orage et
pluye, du vent, d'eclairs et tonnerre si
furieux; que nous fusmes obligés de nous
lever, pour tenir les poteaux de nostre cabane
qui vouloient tomber par terre. malgré tous
nos efforts la couverture fut emportée, et
nostre literie tout fort mouillée, qu'il
n'estoit plus possible de se coucher dessus.
Je m'ensevelissay dans mes matelas, et
nous passames le reste de la nuit a
trembler et a causer.
Dés qu'il fut jour, nous nous separames:
nos chasseurs furent a la chasse des diables; et
nous a la soufriere. le sommet de toutes ces
montagnes est plat; n'y trouve que de
fougeres, et quelques mesfans petits
arbrisseaux chargés de mousse, et qui vient

du fond continuel qui est dans ces lieux
élevés, et des cendres, et autres exhalaisons
que la Soufrière avomit quelque fois.
Comme le temps s'estoit passé par la grande
pluye qui estoit tombée pendant la nuit,
l'air se trouva bas et clair, et sans aucun
nuage. Nous deuinmes le dimanche que
les saintes, Marie galante, et la grande
terre eut si nous ~~estions~~ avions esté d'assez
nous voyons par a clair la matinée que
nous avons eu mieux. Il ne crey pas qu'il
y ait un plus beau point de veue au
monde: mais il est situé dans un
endroit inaccessible, et trop proche des
voisins fort dangereux
Quand nous eusmes marché environ
~~deux~~ trois heures ~~en descendant~~, en tournant autour
de la montagne, ~~nous~~ et montant toujours
nous nous trouuames dans des grieves
brulée et dans des lieux où il y auoit
pres d'un demy pied de cendre,
plus nous montions, plus la cendre
augmentoit. enfin nous arriuames sur
le sommet. La terre fumoit en quelques
endroits, où il y auoit des fentes.
Nous ne rigeames pas a propos de
nous exposer dans ces endroits la,
mais ~~en~~ nous prismes un peu a costé
pour gagner le pied d'une petite
elevation qui peut auoir huit a dix
toises de hauteur, et quatre bons autour
de circonference. c'est tout un amas de
grosses roches. on l'appelle le piton de la
Soufrière, tout il n'y auoit ny cendre
ny fumée, nous y montames sans crainte
et nous visitames au dessus de nous la bouche
de la Soufrière. c'est un trou ouallé, de
dix huit

dix huit a vingt toises de p dans son plus
grand diametre. Ses bords sont pleins de
grosses grieves, de beaucoup de cendres, et de
soufre. a l'egard de sa profondeur, nous n'en
pumes pas juger, parce que nous n'y estions
pas assez proches, et d'ailleurs il en sortoit
une fumée epaisse ame des chinettes
de feu: il y a encore une autre bouche plus
petite que celle la, qui prend tout la
ruine d'une voute, il en sortoit de la fumée
ainsy que de beaucoup de feutes et de
couleuures, qui marquent que tout cette
montagne est creuse, et tout une cave
pleine de feu et soufre. nous demeurames
plus de deux heures sur le piton pour
nous reposer, et pour faire un dessine
de la belle veue, et nous en descendimes
par le mesme endroit que nous estions
montés; et nous approchames le plus
que nous pumes de la bouche, dans laquelle
ceux qui auoient les bras bons jettoient
les plus grosses grieves qu'ils peuuent.
mais comme tout ce qu'on nous auoit dit
nous ne vismes point augmenter la fumée
ny les chinettes. la terre se sonne
sous nos pieds, et quand on la frappe
auec le bout d'un baton, les pieces dont
elle est composée sont legeres, et sentent
beaucoup le soufre, j'en fis apporter
quelques unes, auec des morceaux de soufre
dont il ne nous auoit pas esté difficile
de nous esparger si nous eussions voulu
il y a des negres qui en ont esperer pour
le vendre, mais il faut le purifier auant
d'en pouuoir tirer.

nous

Nous descendimes par le costé opposé a celuy
par lequel nous estions montés. environ a
2 cents pas plus bas que la bouche, on trouve
trois petits masses d'eau bien claires, éloignés
de quatre a cinq pas l'une de l'autre. La
plus grande peut avoir quatre toises de tour,
elle est remplie d'une eau bien claire
qui sent le bit. la seconde est blanchatre
et sent beaucoup l'alun, et la troisieme
est bleue et a le gout de vitriol. on pretend
qu'on y trouve des morceaux considerable
de ce mineral, mais nous n'en trouvames
point. Il est vray que nous avions oublié
d'apporter des instrumens pour esprouver
au fond. il y a quelques petites sources
d'eau qui coulent de cette montagne,
qui se rassemblent en differents ruisseaux
dont l'un d'iceux s'appelle la riviere blanche
parce qu'elle est souvent de cette couleur
estant remuée de cendres et de soufre.
elle se jette dans la riviere de St Louis
et n'aide pas a la rendre poissonneuse,
parce que le soufre et les cendres qu'elle
y porte font mourir le poisson.
A mesure qu'on s'éloigne de ces sources
l'eau s'éclaircit en descendant, on trouve le pays
plus beau, les arbres grands et verdoyans
et il semble qu'on tombe dans un autre
pays, tant on trouve de difference entre
le pays de cette montagne tout couvert
de pierres calcinées, de cendres
et de soufre, et le bas, et le milieu
couvert de beaux arbres, d'une verdure
agreable et d'une infinité d'oiseaux.
Nous estimames a l'habitation des freres
de la charité, le lieu sans est petit, mais bien
ils Wanailleront a faire un moulin a eau.
Les caymes

Les caymes ont la leur endessus de celle cy. leur
terrain est plus grand, mais il manque absolument
de bois a brûler. Il y trouvay un religieux qui
fut fort surpris du visage que je venois de
faire. il me prestta un cheval pour me
porter au bailliff.
Je retournay le landemain a mon travail:
il est d'estre sommes obligé de faire
couper des arbres, qui se trouvent dans
la place; j'eus occasion de voir plusieurs
choses, que je ne sçavois que sur le rapport
d'autruy, et entre autres les abeilles, et
comment elles font leur miel, et leur cire.
Elles sont de matiere plus petites qu'en
France, elles sont plus noires, et plus
rondes. soit qu'elles n'ayent point d'aiguillon,
ou qu'il soit si foible, qu'il ne pas la
force de percer la peau; il est certain
qu'elles ne piquent point; et que quand
on les prend a pleines mains, elles ne
causent aucun mal qu'un leger
chatouillement, qui vient plutost du
mouvement de leurs pieds, que de
leur aiguillon.
Elles se retirent dans des arbres creux
ou elles accomodent leur ruches, et
remplissent le grand vide du tron qu'elles
ont choisy; ou si l'espace est trop
grand, elles font une espece de dome
de cire, qui a la figure d'une poire,
dans le dedans duquel elles se logent
et font leur miel, et leurs petits. leur
cire est noire, et tire au moins d'un
violet foncé, elle ne blanchit, et ne
jaunit jamais, quelque peine qu'on se soit
donné pour luy faire changer de couleur, et

pour la vendre pour faire des chandelles.
Elles ne sont point de rayons, mais leur miel est
renfermé dans de petites vessies de la
figure et de la grosseur des oeufs de pigeon
un peu pointues, ou tout de petites vessies
de cerpe. quoiqu'on les puisse séparer
aisément les unes des autres, elles sont
cependant assez fibreuses et qu'il ne reste quelque
ouverture vuide entre elles. La plus grande
partie de ces vessies, est remplie de miel;
on trouve dans quelques unes une certaine
matiere d'autre, grenée comme des oeufs
de carpe, glutante et affectant quand on la
touche, et qui n'a point d'autre odeur que
celle de leur miel. Les negres disent que
c'est une les excrements des mouches, j'ay
peine a le croire. Leur miel est toujours
liquide, et ne se fige jamais, il est de
couleur d'ambre, et de la consistance de
l'huile d'olive. il est extremement doux,
et agreable. les creolles hommes et femmes
le mangent avec plaisir avec de la farine
de magnoc qu'elles mettent dedans. Les
chirurgiens et les apothicaires l'en servent
comme de celuy d'europe; ils disent mesme
qu'il est meilleur, plus aroudissant, plus detersif.
quand on le laisse au soleil il se fait dessus
une croute de l'epaisseur d'un ecu, d'une
blancheur extraordinaire, et grenée comme
du sucre, dont elle a le gout avec beaucoup
plus de douceur. J'en ay quelquefois fait
voir a des gens, qui la prenoient pour
du sucre royal, et qui ne l'auroient jamais
connu, s'ils n'en avoient mis sur la langue.
on pourroit faire une grande quantité de
miel, si on retiroit les abeilles dans des ruches
comme

comme on fait en europe; mais on est fort
eloigné dans ces pays la, de se donner des
travaux si rares. Je n'ay connu qu'une seule
personne, qui en eut trois ou quatre ruches
dans de grands pots de raffineries, ou cos
monsieur Renaillone, en profitoit beaucoup.
A l'egard de la cire, on s'en sert pour faire des
bouchons de bouteille, apres qu'on la fait
bouillir, pour l'exprimer, et faire sortir le
reste du miel qui est dedans.
On s'en sert encore fort utillement pour
amollir les cors des pieds, et les verrues
qui viennent aux mains, et au visage. on
en fait une petite emplatre sur quelque
cuir mince qu'on applique sur le cors
en moins de deux ou trois jours, elle attire
une petite ouverture ronde, qui est le
milieu et comme l'oeil du cors, et qui
cause la douleur. ensuite on a la patience de
laisser l'emplatre, et de la renouveller
de temps en temps, elle amollit doucement
tous les racines dures, et les desseche
si bien de la sorte qu'il est facile d'enlever
d'elles d'elles mêmes, et de les tirer de hors
en grattant doucement avec l'ongle. J'en
ay fait l'experience sur moy et sur plusieurs
personnes aux isles, et en europe, et ce
remede a toujours parfaitement bien
reussy.
Il y a beaucoup de guespes qui font des
rayons comme les abeilles icy en europe.
elles sont plus grosses, que celles que j'ay
vu en France, et plus mechantes, surtout
quand le soleil est fort, et qu'elles se sentent
incommodées de sa chaleur. On ne trouve rien
dans leurs rayons que leur petite. ces rayons
sont composez d'une espece de cire blanchatre

si aigue, et si bien pointue, qu'elle se mes en prise, au lieu de l'ami, quand on la prend dans la main. Leur piqueure fait un mal horrible, et cause une demangaison, avec enflure extraordinaire.

Le remede qu'on y apporte est de prendre aussitost qu'on est piqué, quelques feuilles d'herbes de trois differentes especes, elles qu'elles soient, pourveu qu'elles soient differentes, les broyer dans le creux de la main, et appliquer le marcq et le pas sur la piqueure. Je ne scay pas s'il y a quelque superstition lededans, mais je scay bien qu'ayant esté une fois environ pique de trois ou quatre guespes tout a la fois, la douleur que je ressentis m'obligea d'avoir recours a ce remede, qui appaisa sur le champ la douleur, et en moins de deux heures en disgrancha l'enflure. mais sur toutes choses il ne faut pas oublier de retirer sur le champ l'aiguillon qu'elles laissent dans la chair; parce qu'il y a dedans une espece de venin, qui cause la douleur et l'enflure; au lieu que si on negligeoit de retirer l'enflure le cache, et la douleur devient plus grande, et le mal se rend quelquefois dangereux.

de la main

promptement

Pendant que je suis en train de parler des mouches, il ne sera pas mal a propos de dire, qu'il y a dans toutes les isles une espece de petites mouches luisantes, qu'on appelle des mouches a feu. elles sont de la grosseur des mouches ordinaires. la partie posterieure d'elles corps depuis les aisles, est d'un vert transparant qui conserve la lumiere qu'elle a receu pendant le jour. Dès qu'il est nuit, on les voit voler de tous costés

Surtout

surtout dans les buissons, ou dans les allées d'arbres, ou il semble que ce soit autant d'étincelles de feu. ce manege dure deux ou trois heures, apres quoy leur clarté cesse; soit que leur lumiere se soit dissipée; soit que les moucherons se soient retirés. J'en ay mis dans des fioles pour observer si le matin en les mettant dans un lieu obscur, elles rendroient de la clarté, mais je n'ay pu en remarquer.

Ce que j'ay veu de particulier en ce genre a la guadeloupe, sont des mouches a feu, grosses comme des Grenouilles. J'en ay veu une nommée qui estoit grosse tout le pouce, et beaucoup plus longue, elles ont les yeux fort larges et fort plats, ils estoient ~~rendus~~ dans l'obscurité, et ~~[illegible]~~ rendent une lumiere fort vive, tirant un peu sur le verd. outre leurs yeux, elles ont toute la partie posterieure d'un corps tout net diaphane et lumineux qu'elles semblent des escarbouncles admirables qui l'enveloppent de tous costés; soit qu'elles se tiennent en repos; soit qu'elles volent, et dans quelque situation qu'on les regarde, elleur repandent une lumiere vive, et fort etendue. J'en ay souvent pris pour divertissement. Une seule suffisoit a m'eclairer pour lire des escritures fort menues, aussi bien pour le moins que si je en faisois secoury d'une chandelle. J'en ay conservé pendant plusieurs jours dans de grosses bouteilles, ou elles nourrissoient avec du pain, des feuilles, des fruits et des morceaux de bois pourry. Elles exposées le matin dans un lieu obscur, elles rendoient encore de la lumiere, plus par les yeux, que par le corps, mais c'estoit une lumiere foible

ce qui n'auroit pas a beaucoup prés la vivacité de celle d'icy. elles exposées ensuitte au soleil, ou dans des arbres, ou elles estoient au vent tout, sans pouvoir estre incommodées de la trop grande chaleur. Il remarquay qu'en trois ou quatre fois qu'elles jettoient la mesme lumiere que le premier fois que elles prirent, mais au bout de huit jours, leur lumiere commença a nostre plus vives, et d'une maniere a proportion que les forces, et le mouvement de l'animal s'affoiblissoient. peut estre que c'est moi une suitte de la perte de leur liberté, ou que la nourriture, que elles donnoient n'estoit pas convenable.

Pirano de Bugesse avoit quelque fondement de dire qu'on se seroit devous lumieres au lieu de chandelles dans le royaume de la lune. Sans aller si loin I'avois pu faire la mesme chose a la guadeloupe, et ne me servir que de ces grosses mouches.

Il y a dans la mesme isle une autre sorte de mouches fort extraordinaire par leur grosseur et par leur figure. non confiteur Le pere du tertre, les appelle phalanges ~~dans les Histoires generalles des isles~~ ~~et~~ le capitaine guillaume Dampier anglois les prend pour des araignées dans la relation de ses voyages tome 3. pag. 275 ces deux autheurs ne peuvent rien de leur dire qu'ils se trompent. Il est vray qu'il y a de fort grosses araignées dans les isles, peut estre mesme (quoique je ne l'aye pas veu) qu'on en trouve de la grosseur du poing, mais elles ne viennent en de cotons. pour du venin, il est certain qu'elles n'en ont point, veu qu'elles

H Le mocquerie aux d'hisons du S.d ~~lieu qui dans le~~ ~~Canne~~ ~~Caminchalle~~ de rochefort qui

d'experimenter

d'experimenter confusement cette verité. Nous nous gardons bien de les tuer, parce qu'elles mangent certains animaux de la grosseur et presque de la figure des hamsters, qui rongent les pepins, les sablons, les bardes et qui gastent par leurs ordures, et leur mauvaise odeur, tous les endroits, ou ils se retirent. on les appelle vaches. comme elles volent par tout, et particulierement la nuit, ils se prennent dans les toiles de ces grosses araignées, ou elles sont arrestées, et dorment en quelque endroit, l'araignée qui est en sentinelle n'est a pas plutost apperceu, qu'elle court dessus avec une vitesse extreme, les prend, et les suce de telle maniere que quand elle les quitte il ne reste rien que leur peau, et leurs aisles, bien entieres, mais secches et du parchemin.

Les grosses mouches dont je viens de parler ont pour l'ordinaire deux pouces et demy de long depuis le col jusqu'a la queue, sans comprendre la longueur de la teste, et des cornes. leur corps est ovalle, et fort rapprocher dans sa longueur, depuis le col jusqu'a la queue, et fort peu plus gros que le pouce, qui peut avoir ~~deux~~ trois pouces et demy dans ~~son~~ le milieu. Tout le dos depuis le mouvement du col est couvert de deux aisles, qui ont a peu pres la consistance du parchemin. elles sont brunes, et fort lisses, et quoiqu'il paroisse qu'elles sont tout d'une piece, et couvertes comme le corps qu'elles couvrent, elles ne laissent pas de les estendre et de les tenir assez droites, quand elles volent. cette espece d'aisles est comme une autre espece, tout fait peu plus courtes que les premieres, elles en sont moins brunes, et plus

de vie confirmee

doliés a que pois comme du parchemin très
fin, elles sont plissées en sort, que quand elles
s'étendent, elles sont plus grandes que les
premières, et les débordent. cette seconde
paire est encore de consistence a une
troisième, qui est blanchatre, et n'a pas
plus de consistence qu'une vessie de cayon;
elles sont plissées et s'étendent un peu
moins, que les secondes. aux côtés des
aisles ces membres volans ne me semble
qu'elles ne font que gouverner, elles paroissent
~~tout~~ du vaisseau quand il est chargé de toutes
les voiles, elles le soutiennent bien en l'air,
mais elles avancent peu; soit que l'air, ou
le vent maîtrise trop ces aisles; soit
qu'elles n'ayent pas assez de force pour les
faire agir. Sous la troisième paire
d'aisles leur corps est comme des huit
tirant sur le vert
jannatre # fin et doux tout de la soye.
le ventre est comme des semblable duvet,
mais un peu plus ~~long~~ court, ou il semble,
qu'elles pourroient se graisser; car leur peau
est assez dure et sèche. Elles ont ~~quatre~~ trois
jambes de chaque costé, longues et ~~quatre~~ trois
pouces pour le moins divisées en trois
jointures qui forment des cuisses, des jambes
et des pieds dont les extremités sont divisées
en quatre espèces de doigts ou petites griffes
avec lesquelles elles s'attachent fortement a tout
ce qu'elles rencontrent, et sur lesquelles elles
s'appuyent et marchent très bien, et elles vistes.
La naissance de leurs jambes, est au milieu
du ventre; tout a fait comme celle des
cuisses, auxquelles elles ressemblent aussi
pour la partie la plus voisine du ventre
que s'appelle cuisse, et encore par celle qui
la suit que le regarde tout la jambe. La tête
et le col

et le col de cette monstre sont d'une seule
pièce, la substance qui les compose est
dure comme de la corne noire polie et
luisante comme du jayet. le monument est
dans les cartilages qui joignent la teste au
~~col~~ corps; ces deux pièces ensemble ressemblent
a un casque ~~dont~~ qui auroit un ~~cet attache~~ #
assez long ~~pour couvrir les epaules~~. La
teste n'est pas ronde, mais ~~est~~ taillée a
on collet assez long pour couvrir les epaules
ligne pour de la point supérieure sur
une corne courbe de deux pouces et demy a
trois pouces de longueur en suivant sa
courbure, elle est de mesme matière
et de mesme couleur que la reste de la
teste; mais elle est garnie par dessous
depuis sa naissance jusqu'en bas de sa
longueur d'un petit duvet rougeatre
court, epais et doux tout du velours.
cette corne supérieure ne paroît de
monument particulier distingué de
+ Non tiens
celuy de la teste. La corne inférieure
est plus courte + que la supérieure, ~~ainsi~~
~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ elle sort
de la mâchoire ~~inférieure~~ trois, et vient d'elle
tout son monument par lequel elle
s'approche ou s'éloigne de la corne supérieure
~~L'extremité de la corne supérieure est~~
pointue, et ~~celle~~ la pointe de l'inférieure est
partagée en deux pointes ~~[illegible]~~
quelques observations que j'aye pu
faire, je n'ay s'amais pu connoître
a quoy servoient ces deux cornes; car
il est certain que la bouche de la mouche
est au dessous ~~[illegible]~~ des deux cornes,
elles ne me paroissent avoir d'autre usage

1696 que pour la défense de l'animal, comme
les cornes des boeufs et des autres
animaux cornus. Les yeux sont à costé
de la corne inférieure, ils sont deux,
mobiles, et sont de leurs orbites
comme ceux des écrevisses. La bouche
est garnie de quelques petites vades,
deux, et longue de six à sept lignes,
qui paroissent d'une élevation ou
épaisseur épaisseé, comme le dessous
de la corne supérieure.
Ces monstres naissent, et se nourissent
dans la substance et le corps d'une
arbres qu'on appelle bois de soye.
il est n'y offre seulement dans le corps de
ces arbres qu'on les trouve, et on sçait
toutes les apparences elles se produisent,
quand par quelque accidens cet arbre
se pourri sur pied, ou qu'il est abbatu.
Lorsque j'en avois besoin pour emporter
en Europe, j'en faisois abbatre quelques
uns: ils se trouvoient pourris en quelques
endroits, j'estois sûr en les faisant
fendre d'y trouver des monstres comme
et quand ils ne l'estoient pas, j'y faisois
donner quelques coups de hache, cet
on fait à la machinique aux gâlmistes,
pour donner lieu aux monstres d'y
produire des vers, et j'estois assuré
d'y trouver des monstres comme trois
ou quatre mois après.
Le bois de soye ressemble assez au
chaume, son écorce est épaisse d'un bon
pouce, blanche, et toute hachée; le bois est
gris, il a le fil long, tendre et plein de
sève,

1696 sève, il est assez branchu, et de belle apparence;
sa feuille qui est tout celle du chesne, est
tendre, douce, fine, et comme d'un petit
duvet tout de la soye; ce qui luy a fait
donner le nom de bois de soye.
Je y trouvé dans les gomiers quelques vers
autre espèce de monstres assez particulières:
elles estoient de la longueur, et de la grosseur
du pouce, elles avoient trois paires de
jambes de chaque costé, et deux paires d'aisles, de la
mesme matière que celles que j'ay décrit
cy devant. Leur grain estoit dure, et
comme d'un duvet court, noir, doux et
épais, comme du velours: leur teste estoit
longue, joint au corps par un col assez
long, qui avoit tous les mouvemens necessaires
pour la gauche, la droitte, la tourner à
droit et à gauche. Justement au dessus
des yeux il y avoit deux cornes toutes
droites, d'environ un pouce de longueur,
noires tout du long, dures, fortes et
pointues; et au milieu du front une
troisième corne, de pres de deux pouces
de longueur, qui estoit pavatolle à la
longueur du corps. J'en ay trouvé
quelques vers qui n'avoient que deux
cornes, et d'autre qui n'en avoient qu'une,
mais qui estoit de pres de trois pouces
de longueur. Je remarqueray qu'en ayant
agité quelques uns de ces dernieres
pour les obliger à voler dans ma chambre
elles se gissoient dans la cloison, qui
estoit de bois, et y demeuroient attachées
sans pouvoir en sortir.
Pour conserver ces monstres, et empêcher
que la teste ne se sépare du corps,

on enfonce un petit baton dans le fondement qui passe jusque la teste, et insuite on leur met ala fumée on elles se secent mais comme le remarque que la fumée gate la couleur des aisles et du duvet, l'on fit seche une quantité dans l'eau, elles se conservent bien, et se donnent la main d'un faire des presens a plusieurs curieux de nos amis.

Je voy aussi remarqué qu'il n'y a deux serpens venimeux qué la martinique, l'un alousée, et bequia, qu'on nomme a cause de cela, la queue martinique. on trouve ala verité des couleuvres dans les autres isles mais elles ne sont pas dangereuses, et quand on en seroit mordu, la blessure n'est pas plus difficille a guerir que celle d'un chien. Il cette ~~[illegible]~~ de ces animaux dangereux me donne la liberté de parcourir les bois, et d'aller ala chasse, quand j'aurais donné a nos curieux de l'amerique cité, pour les entretenir nisque mon voiture. Jay dja parlé des oiseaux que on peut chasser. pour ce qui est des animaux a quatre pieds, on ne trouve dans nos antisles que des lezards, des sanglieres, ou cochons marons, des agoutis et des Tatous

Il a quelques

On dit que les ~~[illegible]~~ Tatous sont particulier ala isle de la grenade, du moins n'en ay point veu dans toutes celles ou jay esté; mais il y en a quantité dans toute la terre ferme, et on me a assuré, qu'il s'en trouvoit aussy a St. domingue, a comme ala Jamaique et a portorico. on dit encore que cet animal ne pouroit vivre qué la grenade, et que quelque soin, que on prin-

en prin, ils mourroient dès qu'ils seroient embarqués. cependant j'en ay veu un, bien vivant, et bien mangeant au fort St. pierre de la martinique; il est de celuy la dont je vais faire la description.

Il estoit de la grosseur d'un cochon de lait de 18 a 20 jours. sa teste estoit petite et longue, son corps estoit couvert d'une escaille partagée en huit rangées, qui s'emboitoient et se mouvoient les uns sur les autres comme les cuissards, ou les brassards des gens armés. cette escaille est d'un gris sale, et l'epaisseur d'une piece de quinze sols. elle a un mouvement tout le long de l'espine du dos, que le moyen duquel elle s'estend et donne la liberté aux pieds de l'animal de se mouvoir, de s'alonger, et se mouvoir. la peau sous la voute est grise, et sans poil. les pieds sont courts, et armés de griffes, avec lesquelles il creuse la terre pour y enterrer des racines, ou pour faire un trou pour se cacher. dès qu'il a peur, il retire sa teste sous son escaille, et ne laisse paroitre que le petit bout du groin, il ploye en mesme temps ses pieds sous la voute, les escailles se refoulent, et les cachent entierement, et les deux extremités de l'animal se rapprochant, il devient comme une boule applatie sur les deux poles. cet animal vit de feuilles, de fruits, et de racines. Je n'ay point mangé de sa chair. on dit qu'elle est blanche, grasse et fort bonne, surtout quand elle est assaisonnée avec des oignons, parce qu'elle est un peu fade. Les espagnols les appellent armadillos, a cause de l'armure, dont ils sont couverts

le voy que le nom de Talou qu'ils portent aux isles françoises, est le mot caraïbe, dont les indiens se seruent pour les designer.

L'agouty est vne espece de Lapin qui tient beaucoup du cochon. Je voy qu'il s'en trouue dans toutes les isles, et ne puis cependant l'assurer que sur le rapport d'autruy, car je n'en ay veu que la guadeloupe. Le plus grand que j'ay veu estoit de la longueur et de la grosseur d'vn cochon de ~~sinq~~ deux mois ~~ecccccc~~ ~~lancinaux~~. La teste et le corps ressemblent tout a fait au cochon; les oreilles sont ~~longues~~ courtes, minces et ~~pendantes~~ vuides, il les dresse ~~cod~~ le lieure, sa peau est blanche ~~cette~~ et couuerte d'vn poil assez vuide, ~~de mesme~~ ~~ceux~~ ~~coulleur~~ et en petite quantité. Les pieds sont tout a fait semblables a ceux des lieures; il court parfaitement bien, quand il est en vaste campagne, ou dans vne saumane ou l'herbe est courte: mais quand il a le malheur de se noyer dans des cannes coupées, il se lasse bien tost, et on le prend, ou on le tue facilement, parce qu'il enfonce a chaque saut qu'il fait dans les paillies qui sont quelquefois de plus de deux pieds d'epaisseur; d'où il a de la peine a se tirer, a cause que ses jambes sont assez courtes, et peu tout droit. Il a l'ouye subtille, il est extremement craintif, il s'arreste, et ecoute ~~cod~~ le lieure, quand on le siffle, et c'est le temps, qu'on prend pour le tirer.

#ceux d'endeuant ont 4 ongles et ceux d'derriere ~~qui~~ en ont 5

Nous amions vn negre nommé pierres Pabot, qui alloit a cette chasse sans autre arme qu'vn baton, avec vn petit chien pour quester quand il en auoit descouuert vn, il courait apres tandis que son chien qui estoit fait

au badinage, faisoit vn grand cercle du costé que son maitre luy montroit, non seulement pour bien deuorer l'animal, et l'empescher de gagner des cassines, ou autres lieux difficilles, mais encore pour le passer des cannes coupées, ou de semblables cannes, ou il estoit bientost pris.

On l'escorche comme vn cochon de lait, sa peau est blanche, aussi bien que sa graisse qui est tousjours fort tendre et fort delicate. quand on le fait rostir a la broche, on a soin de le remplir d'vne farce, qu'on fait de sa fressure, avec des herbes fines, et vn peu d'epiceries qui luy donnent vn fort bon gout. J'en ay mangé de cette maniere et en d'autres facons. et bien qu'on l'ay nommé d'vn bon gout, et de facile digestion.

Ce sont les espagnols qui ont peuplé toutes les isles de cheuaux, d'asnes, de bouffs et de cochons. ils en ont bien vn nombre de ces animaux dans ces lieux; affin qu'ils puissent, et qu'ils en puissent prendre dans la suitte pour leur seruice, et pour le rafraichissement de leurs flottes, quand elles arriueront dans quelques vnes de ces isles. On ne sauroit s'imaginer combien ces animaux ont multiplié, et quelle prodigieuse quantité il y auroit d'tous ces animaux dans les grandes et petites isles, quand les francois et les anglois sont venus s'y establir. mais les vns et les autres ont trouué le moyen pour leur indiscretion d'en bien diminuer le nombre, et sur tout dans les petites isles, on en a presque plus d'anglois, et si on en trouue, c'est dans les lieux les plus reculés et du plus difficille accés.

on en trouve à les Cheuaux, ils asnes, et des
boeufs sauuages, que dans les grandes isles
comme St domingue connue et dans le
nombre d'animaux tous les ans, que l'indi=
=cation des chasseurs, qui faient indifferem
les femelles et les masles. et regard
des cochons marons, il y en a encor une
assez grande quantité.
Ceux que l'on trouue dans les petites isles
sont de deux sortes, et il est facile de les
distinguer. ceux qui viennent de race
espagnolle sont courts et ramassés, ils
ont la teste grosse et le groin court,
leurs doffenses sont fort longues. ils ont les
iambes deuant plus courtes que celles de
derriere que celles de deuant. leur poil est
tout noir. ils courent moins et marchent
après descendant, et on trouue dans les plaines
il leur arriue souuent, quand ils sont
contrainct de descendre en fuyant, de
culbuter, a cause de l'inegalité de leurs
iambes, ils se deffendent vigoureusement
contre les chiens et les chasseurs, et sont
fort furieux, quand ils sont blessés.
Auant que l'eusse esté en espagne, le ne
sçauois, d'où pouuoit estre venue la race
de ces cochons: mais depuis ie l'ai veu
a cadix et aux environs, qu'ils auoient
pris en voyant la, et qu'il en a esté
pareillement tous ceux, qu'on y a vu leur
ressemblent entierement.
La seconde espece vient des cochons
domestiques qui se sont sauués des grandes,
ou on les nourrissoit. ils ne different en rien
de ceux de France, d'où leurs ancestres
ont esté apportés. on leur donne a tous le
nom de

nom de cochons marons, et se retirent
ou on les donne aux negres, qui se sauuent
de la maison de leurs maistres pour viure
en liberté dans les bois.
Les vaisseaux francois, qui ont trouué aux
isles en venant de siam, y ont apporté
une autre espece de cochons, qui ont les
iambes fort courtes, et le ventre fort grand
les femelles sur tout quand elles sont pleines
le haissent a terre, ils ont la teste, et le
groin fort court, leur queue toute droite
tombe vers la terre qu'en ondoyant, et a vn
mouuement continuel tout le reste de son corps
comme vn horologe pendule. et ils ont beaucoup plus
de graisse que de chair, ils sont meilleurs
au lait que quand ils sont plus vieux. leur
chair est delicate, et fort blanche. cette espece
multiplie beaucoup. on dit, comme vn
prouerbe, que le cochon de lait, la volaille
d'Inde, et le pigeonneau sont meilleurs
aux isles qu'en aucun lieu du monde. Ie
ne sçais pas assez pertinemment
pour en rendre la raison.

Chapitre Dix huitieme
Du cotton. de l'arbre qui le porte. de ses differents especes, et des moulines pour l'esplucher.

Le bastiq le plus considerable, qui se fait
depuis la riuiere du plessis, iusqu'au gros
morne, est celuy du cotton. L'arbrisseau
qui le porte, ne demeure iamais bien gros
parce qu'on a soin de le couper tous les deux
ou trois ans pour le renouueller. quand
on l'a arraché, on le coupe au pied de terre,
et sa racine pourtant sert en qui n'ejettons-

qui posent du fruit qui mois après. le bois est blanc et bon à brûler. il est spongieux, son écorce est mince et grise. les branches sont droites, et ~~assez~~ chargées de feuilles, qui approchent assez pour la figure de celles de la vigne, excepté qu'elles sont bien plus petites et plus minces, d'un vert ~~assez~~ gay, quand elles sont jeunes, mais qui devient obscur à mesure que l'arbre vieillit. Il fleurit et porte deux fois l'an. sa fleur est jaunâtre divisée en cinq feuilles ~~et~~ comme les tulippes qui sont ouvertes. les gousses qui renferment le cotton sont longuettes, et partagées en autant de cosses, que la fleur avoit de feuilles. elles s'ouvrent d'elles mêmes quand le cotton est mûr. pour lors elles s'épanouissent, et le cotton tombe vers a terre et seroit emporté par le vent si on n'avoit soin de le recueillir. c'est ce qui ne manque pas de faire. les negres qui y sont employés ne cueillent point les gousses que quand ils les voyent, ou tout a fait ouvertes, ou qui commencent a s'ouvrir. Elles sont grosses suivant la force et la bonté de l'arbre. ordinairement elles n'excedent pas la grosseur de la moitié d'un oeuf de poule. ces arbres ne demandent pas une terre grasse, ils veulent une terre legere et seche, et n'ont besoin de pluye, que pendant quelques tems après qu'ils ont été coupés, ou que leur fruit a esté cueilly. un temps sec après cela rend le cotton plus beau et plus abondant. Il est certain que celuy des isles est passé de beaucoup celuy du levant en blancheur, en finesse, et en longueur. chaque gousse de cotton contient cinq ou six graines, qui sont grosses ~~comme~~ des pois, mais plus plattes et plus rabotteuses ce qui fait que le cotton est plus adherant.

Il y a

Il y a deux sortes de graines, de vertes et de noires. on pretend que le cotton a graine noire est moins d'avantage, et qu'il est plus facile a l'éplucher, c'est a dire a le separer de ses graines, qui sont plus lisses, et moins adherentes. mais on convient aussy que le cotton a graines vertes est plus fin et plus long, et que la difficulté qu'il y a a l'éplucher est ~~abondamment~~ bien recompensée par sa beauté. on les mesle ordinairement ensemble; car outre que tout le monde n'est pas capable de connoître cette difference, l'un fait passer l'autre, et les plus beau ayde celuy qui l'est moins. Lorsque le cotton n'est pas épluché, c'est a dire lorsqu'il n'est pas séparé de ses graines, on l'appelle cotton en graine. on mesle aussi l'amas de cette sorte, et il est presque inouy, qu'on l'achete avant que la diminution des grains ait toujours certaine.

La machine dont on se sert pour l'éplucher est assez simple. c'est un chassis quarré long, composé de quatre montans, d'environ quatre pieds de haut, qui sont joints ensemble par huit entretoises, quatre en haut et quatre en bas. il est traversé par deux fuseaux ou quenouilles qui ont des traynoires dans tout leur longueur, qui se meuvent a l'opposite l'une de l'autre par des manivelles, qui sont dessous, et a costé du chassis, auxquelles il y a des cordes, qui répondent a des marches, sur lesquelles celuy qui travaille met les pieds, qu'il hausse et qu'il baisse successivement a dessein d'imprimer le mouvement aux

fuseaux, estant pour cet effet assis dans le chassis. il y a une petite planche de six a sept pouces de large, et aussy longue que le chassis est large, qui est attachée mobilement aux montans, vis avis et [illegible] proche des deux quenouilles. c'est par cette planche que l'ouvrier met le cotton, qu'il prend dans un panier, qui est a sa gauche, il le passe de la main droite et l'estend sur le long des quenouilles qui sont assez eslignées pour donner passage au cotton, mais trop proches pour laisser passer les graines qui tombent ainsy a terre entre les jambes de l'ouvrier pendant que le cotton qui est engagé dans les daynures passe de l'autre costé et tombe dans un sac, qui est ouvert et attaché a une autre petite planche pareille a la premiere, mais posée un peu en pente pour determiner la chute du cotton. quelques guesons se sont servis de quenouilles d'acier mais comme on a remarqué que la chaleur et l'humidité du pais les faisoient rouiller facilement, on les a quitté, et on n'use plus que de quenouilles de bois rouge, qui n'ont pas le defaut de se rouiller et de gater le cotton. On appelle cette machine, un moulin a cotton. un bon ouvrier peut esclucher cinquante a soixante livres de cotton par jour.

La maniere de l'imballer, est de faire un sac avec trois aulnes et demie de grosse toille

1696 toille de vitré, qui a une aulne et trois pouces de large, apres que le sac est trempé dans l'eau et bien imbibé, on le suspend en l'air, en l'attachant par les bords a des traverses, qui sont cloué a des poteaux plantés en terre, de chaque côté du sac. On mouille le sac affin que le cotton s'y attache, car sans cette precaution il ne feroit que glisser, et il seroit impossible de le passer. celuy qui doit faire la balle entre dans le sac, et foule le cotton qu'on luy donne avec les pieds, et les poings, il va faire sur la toille d'temps en temps, observant de fouler bien egalement par tout, et qu'il continue, jusqu'a ce que la soit pleine. pour cos on la detache, et on cause l'ouverture. une balle de cette façon bien faite, doit contenir trois cent a trois cent vingt livres de cotton.

Depuis 1699 jusqu'en 1702 on le vendoit aux isles quarante cinq francs le cent. en 1705 il valoit environ trente a trente cinq livres. ceux qui l'emploient en France en temps de paix payent pour le feu deux sols par livre. en temps de guerre cela se regle selon le nombre des vaisseaux, qui sont en charge.

Depuis la paix de Riswick jusqu'a la derniere guerre on la vendu a trente et a la voisolle jusqu'a cent quinze livres le cent, surquoy il faut tirer les droits d'entrée, le feu, les magasins, la commission, l'embalage et la tare. on oste ordinairement trois pour cent pour la tare, c'est adire pour la pesanteur de la toille qui fait la balle.

cinq

Les gens qui passent des isles en France emportent
avec eux une quantité mediocre de cotton,
comme soye ou fil cent livres. au lieu de
la mettre en balle, en font faire des
matelas, et quand ils sont arrivés en
France, ils les font descendre a terre sous
le nom de differens passagers, ou mesme
des matelots; parceque les douanieres
ne demandent rien pour des matelas
que chaque passager porte avec soy.
ces balles ou matelas de cotton sont fort utiles
dans des vaisseaux surtout quand on est
obligé de se battre. on les met dans des
sacs autour des gaillards. ils servent
d'un fort bon garde corps, que les corps
de mousquet ne sauroient percer, et
qui amortissent les coups de canon.

ce qu'on fait
en peut faire
des graisnes

Il y avoit dans les isles quand j'en suis
party, quelques pieds de cottoniers, dont
les graisnes avoient esté apportés de Siam,
et que l'on appelle pour cette raison
cotton de Siam. il a naturellement la
couleur de caffé clair. ce cotton est d'une
finesse extraordinaire, il est doux plus
que la soye. on en fait des bas qui
sont d'une finesse admirable, et d'une
beauté qui fait honte a la plus belle
soye: mais tout cet ouvrage consome
beaucoup de temps, il est cher et fort
cher. j'en ay veu qui ont esté vendus
douze escus la paire.
Nous avons encore une autre espece
de cotton qu'on appelle cotton de fromage.
L'arbre qui le porte est mesme fort gros, et fort
grand. si on n'a point de l'estoffe, il pousse
son fruit sans aucuns branches
que quand

que quand il a trente cinq a quarante pieds
de haut. son escorce est verte, quand l'arbre est
jeune, et de l'epaisseur de six a sept lignes:
elle devient grise et plus epaisse, a mesure
que l'arbre vieillit. sa feuille est longue, et
droite, ou plutost elle ne paroit droite que
parceque elle est partagée en trois parties
dans toute sa longueur. elle est tendre et peu
epaisse, d'un vert clair, quand elle est jeune,
et qui devient plus obscur, quand elle est
vieille, et sur le point de tomber; car elle tombe
tous les ans, au commencement de la saison
pluvieuse, d'une maniere presque insen-
=sible, parcequ'elle ne tombe que quand
celle qui luy succede la pousse dehors
en occupant sa place. trois ou quatre jours
suffisent pour renouveller l'arbre entierement.
quand on veut faire grossir l'arbre, il n'y a
qu'a couper l'escorce perpendiculairement.
elle est toujours chargée de grosses epines
droites, fortes et rondes, d'un pouce de
hauteur, dont la base, qui en a presque
autant fait avec la pointe, forme une pyramide,
elles ne sont pas fort adherentes a l'arbre.
il suffit de les toucher un peu avec un
baton pour les faire tomber, de maniere
qu'il ne demeure point de vestige blanc
sur la peau, a l'endroit qu'elles occupoient,
dans qu'on y remarque aucun autre vestige
dans la peau, ny dans le bois de l'arbre.
Le bois de cet arbre est blanc et tendre,
mais il est filassieux, ce qui fait qu'il est
difficile a couper, et qu'il est pliant et
souple. il vient fort vistes. on le plante
pour l'ordinaire devant les maisons pour
jouir de la fraischeur et son ombre. quelques

Tous apres qu'il a esgaigé de feuilles, il fleurit
pas gros bouquets de petits fleurs blancs
qui tombent en moins de huit ou dix jours
des gousses vertes, succedant aux figues qui
estoient esgaigé de fleurs; elles sont de la
grosseur et de la figure d'un oeuf de poule
mais un peu pointues par les deux boubs
quand le cotton qu'elles renferment est au
point de sa maturité, il se dilate tout
d'un coup, et fait eclater la gousse avec
bruit, et le cotton en sort aussitost, et
sroit emporté par le vent, si on ne le
recueilloit ~~[illegible]~~ incontinent. ce ~~[illegible]~~ cotton
est de couleur de gris de perle, extremement
fin, bas doux et lustré. il est plus court
que le cotton blanc ordinaire. on n'en laisse
pas cependant de bleu. J'en ay veu des
bas qui estoient d'une grande beauté.

Ses graines il crient moins de bouture

On dit qu'il est de conte bande en France, parce
qu'il nuisoit aux poils de castor ~~[illegible]~~ de
loutre, et d'autres animaux, dont on se sert
pour la fabrique des chapeaux fins.
Nous nous en sservons aux isles, pour
faire des oreillers, des matelas, et
mesme des couettes au lieu de plumes.
on pretend qu'il est plus sain, et qu'il
tire davantage l'humidité du corps, du
moins il a cette proprieté qu'on n'est
point obligé de le remuer quand on s'est
couché dessus, il suffit de l'exposer un
moment au soleil, pour le voir se
voleur de soy mesme, et remplir entierement
la toille qui le renferme.
Il y a encor un arbre qui pert du cotton
qu'on appelle cotton de maçoc. Je y parlé
cy devant du maçoc qui croist sur le bord
des riviers

des riviers, et des falaises, que de grande
pour une espece de mangle, celuy la ne pert
point de fruit qu'il florisse. celuy dont
il est icy question est un arbre fort grand.
J'en ay veu de plus de trois pieds de diametre
sa feuille ressemble beaucoup a celle de la
vigne, epaisse d'estoffe et d'un vert obscur.
son ecorce est grise, epaisse d'un bon
pouce. son bois est blanc, spongieux et
tendre; sans gros, sinon que quelque difference
entre l'aubier et le coeur. Il florit
dans la saison des pluyes. Ses fleurs sont
jaulnes et assez grandes. il pert des gousses
remplies d'un duvet blanc, fin, doux et court
que le vent pert par tout, d'où que la gousse
qui le renferme vient a s'eclater. quelques
uns tiennent s'en servent a faire des oreilles
au dessus de celuy de fromage qui est
beaucoup meilleur.
Il y a de ces arbres a S. domingue qui sont
d'une grosseur extraordinaire. on s'en sert pour
faire de fort grandes pirogues, et comme
il est tendre et leger, il est facille a
travailler, et capable de porter un grand
poids. mais aussy il se fend aisement,
l'eau le pourit assez vistes, et les vers
le mettent, a moins qu'on n'ait soin de le
tenir par dedans avec des couches
de lubrin goudronnée de tous costez, et
de le tenir toujours hors de l'eau par des
ventaux, et a couvert du soleil quand
on ne s'en sert pas.
On l'appelle en ce pais le cotonnier blanc,
pour le distinguer d'un autre, qu'ils nomment
cotonnier rouge, que nous appellons a la
guadeloupe et autres isles du vent, Pommier

Si n'en parleray dans vn autre endroit.
Mais a propos des arbres qui portent du
Dunet, Ie n'oubliray pas d'en parler vn
arbrisseau, qui porte des siliques comme les
d'vn Dunet le plus incomode qui soit
au monde. Cet arbrisseau ne s'en s'amail
ny assés grand, ny assés fort pour se
soustenir luy mesme, il s'appuye et
s'attache a quelque arbre, ou se lie
et les Liannes. Son bois est gris et assés
souple, plein de sene. Son noyau est
gris, et fort mince. il porte de petites
fleurs bluettes, ausquelles succedent
des siliques de cinq iusqu'a sept pouces
de long, dont le dessus est comme
d'vn Dunet blanc, fin, court, et epais
qui se separe aisement de la siliques,
quand elle est mure. Le dedans
contient de petits pois noirs, plats et
durs qui n'ont d'autre vsage, que
pour multiplier l'arbrisseau. mais
ce Dunet cause vne demangaison
epouvantable en tous les endroits ou il
touche. c'est pour cela qu'on appelle ce
fruit des pois a gratter. il suffit
que le vent en porte sur quelque
partie du corps, ou qu'on ayant sur
ses habits, on y porte la main, pour
sentir aussitost vne demangaison
cuisante, et vn feu qui vous desespere.
On en met quelquefois dans des tuyaux
de plumes pour le souffler, ou on
en repand dans les lits ou les femmes
ou les gens qu'on veut attraper s'en
couchent, et on peut s'assurer qu'il
faut

beaucoup bonne grande toute la nuit
Le remede qu'on peut opposer a cette demangei
son, est de s'abstenir de gratter, parce que
cela ne fait qu'irriter le mal, et en repandre
la cause en plus d'vn endroit, et se frotter
au plus vitte avec de l'huille ou e son
d'oltan avec de l'eau tiede. ces deux
liqueurs emoussent la pointe des aiguillons
du Dunet, et le detachent de la superficie
de la peau, ou sa petite pointe tres aigue
le tient attaché
Mes amis m'en ont souvent demandé, et j'ay
esté quelquefois contraint de rendre a leurs
importunités, et de leur en envoyer, en leur
mandant en en tout temps le remede.
Mr. Le gouverneur ayant sceu que ie devois
aller a l'anse fevri, et au grand cul de sac,
pour faire faire les pasques aux habitans:
il me dit qu'il avoit resolu de faire le tour
de son gouvernement, et qu'il seroit bien
aise, que ie fusse avec luy pour leur
quelques plans qu'il voulait envoyer en
cour. J'accepta avec joye le party qu'il
me proposa, et il luy promis de l'attendre
a l'anse fevri, la seconde fête de
pasques.

Chapitre Dixneufiesme

Description du grand cul de sac de la guadeloupe, de la riviere S.t Charles, de la riviere Salée du fort S.t Louis, et des abismes et que c'est qu'on bonean de Morne.

Le Jeudy saint dixneuf avril les S.rs Lidoud
me vint chercher avec son canot, mais comme
il estoit trop tard pour pouvoir arriver chez
luy, nous ne partismes que le lendemain

de porter avec moy les instrumens dont le
cons avoit besoin. Je m'arestay un moment
a goyaves pour voir le pays gastés. nous ne
laissames pas d'arriver assés tard a Fredy.
Le samedy saint de bon grand matin le me
vendis a la chapelle ou le Romain ~~deja~~
une bonne partie des habitans, le confessay
bien du monde, et fis les fonctions de tout,
et le baptisay onze negres adultes, que
le Romain fit bien instruire. Je confessay
une partie de l'apres midy, apres quoy
je fus me promener; un des enfans du
S.r Lizard qui avoit son fusil, me donna
occasion de tirer quelques toutes volles
et un ecubier. c'est une espece de geon
qui vit de petites ecales, et tout ce nous
en descouvrisses, qu'il prend pour le bord
des rivieres. sa chair est noire grasse
et bon gouste. on la met ordinairement
en torte, ou en daube.
Le vingt deux jour de pasques le fis la
messe, et l'acheuay de confesser et de communier
tous les habitans de ce quartier la, et une
partie de ceux du grand cul de sac, le
prescheay. apres la messe je fis le
catechisme, et tins la consolation de
donner les enfans et les negres adultes
bien instruits pour le mesme, que dans
les paroisses ou il y a des curés
residans et des maistres d'ecoles. Je
fis encor le catechisme apres vesprees
et le distribuay la plus grande partie
des chapelles et autres choses dedoctes
que j'avois resolu de donner dans tout
mon voyage; tous l'estas contents de ce
quartier la. Je revins assés tard en
ville de m.r angee, il me mandoit son
arrivée a

arrivée a goyaves, et moyenoit de l'attendre
le landemain pour la messe, ou il se vendoit
de bonne heure. les S.rs Lapompe capitaine
vesnit exprès par la mesme messe que d'ami
son monde pour apprendre sy venoit.
m.r le gouverneur arriva sur les huit heures
il fut receu avec une triple decharge de
mousqueterie. j'avois fait une exhortation
au peuple ensuitte du catechisme, dans
que je n'eus que la messe a dire, quand
il entra a l'eglise. j'allay receuoir
et le complimentay, sa modestie
en soufrit un peu, mais le peuple
estoit dans la joye que son gouverneur
vesnit dans un lieu escarté, ce qu'il
n'avoit pas voulu receuoir dans des lieux
qui le voyoient plus considerables.
apres la messe il fit la revue de la
compagnie du S.r Lapompe. elle se
trouve de pres de quatre vingts hommes
entre lesquels il y avoit quelques mulatres
et quelques negres libres. tous estoient
bien armés, peu d'yceux estoient
mais tous avoient de bons fusils
boucaniers, de bonnes bayonnettes
le gargoussier, et le pistolette de
ceinture. quant aux habits comme
c'est des habitans, chacun estoit vestu
a son avantage, et selon ses facultés.
Les fusils sont inseurs aux pistolles, sont
appellés boucaniers, parce que ce sont
les boucaniers ou chasseurs de l'isle
S.t domingue qui les ont mis en vogue.
Les meilleurs se font a dieppe, ou a la
rochelle. on n'en laisse pas d'en faire a
nantes, et en d'autres villes du royaume.

ils ont quatre pieds et demy de canon, ils
portent vne balle de fer ala livre c'est a
dire d'vne once. la platine est plate sans
relief, et la detente longue et forte. le
gargousier est vn tuy de cuir long de sept
pouces, sur trois pouces de large, et
de ving a trois pouces de fond. on l'attache
autour des reins auec vne courroye. il sert
a renfermer les gargousses ou cartouches de
poudre et de balles qu'on met dans le
fusil. on se sert pour faire les gargousses
d'vn cilindre de bois vn peu moindre que
le diametre du fusil, pour seruir de moule
on l'emplit de papier, dont on remplit
le bout, afin qu'il demeure au mesme
estat, apres qu'on a retiré le moule
on met ensuitte la quantité de poudre
que le fusil peut porter; ce qui se fait
en mettant la balle sur la paume de la
main estendue, ou sur vne table, et
versant doucement de la poudre sur la
balle, iusqu'a ce qu'elle en demeure
couverte. pour cela on met la balle dans
le fond du cilindre de papier, qu'elle
doit remplir exactement. on met la
poudre sur la balle sans autre chose
entre deux, et on retille le reste du papier
il est aisé de mettre la mesme quantité
de poudre dans les autres cilindres
apres qu'on a remarqué le premier, pour
qu'on voit la hauteur de la charge dans
celuy qu'on a fait. on met ensuitte tous
ces charges ou gargousses dans l'étuy
gargoussier, ou elles se conservent sans
se rompre et sans se plaire. c'est vne
maniere tres expeditive pour charger vn
fusil

fusil, il est certain, que quand on y est accoutu
=mé, on tiroit six coups contre deux, chargés
a la main, et bouchés a l'ordinaire. car il
suffit pour charger a la boucaniere de tirer
la gargousse du gargoussier, et d'en
deffirer dans le mesme moment le bout
auec les dents. on repand dans le
bassinet, et qu'il faut de poudre pour
amorcer lorsque le fusil est neuf, et que
la lumiere est encore petite: car quand
elle est grande, il n'est pas necessaire
de prendre cette precaution, parce qu'il
tombe toujours assez de poudre du canon
pour amorcer. on repand le reste de la
poudre dans le canon, et on laisse tomber
la cartouche de papier, la pesanteur de la
balle qui est dedans suffit pour la faire
descendre, et la joindre a la poudre. on
donne ensuitte vn coup de culasse con
tre terre, et la mettre de bouche, on met en
joue et on tire; il est certain qu'on a
plus de charges et tiré qu'on ne fait la
maniere de charger, que le temps discourt.
Le prix des fusils boucaniers est tres
cher qu'on les prend chez les marchands
ou aux magasins du Roy, est de trente
vne livre dix sols: scauoir trente
livres pour le prix du fusil et trente
sols pour le garde magasin. et que
vaisseau est obligé d'apporter six fusils
et il les consigne au garde magasin
qui luy en paye, ou fait payer le prix
et luy en donne vne decharge. par ce
moyen les isles en sont toujours bien fournies
et on a remedié a l'auarice des marchands

qui les auroient porté a un poids excessif,
on les opposoit Mais bois a double, et a
simple epaisseur auant de les receuoir.
quand on s'apercoit que le dedans du
fusil s'imprimoit, apres auoir tiré plusieurs
coups, et que par consequent la pesanteur
ne coule plus auec tant de facilité, on se
sert de la baguette, si on est obligé de
continuer le feu, sans auoir le temps de
nettoyer le fusil
Nous partismes de l'anse ferré apres
diné, pour aller coucher au grand cul
de sac. nous vismes en passant
l'habitation du S.r La pompe qui est a
costé d'un gros cap appellé le gros
morne, qui separe la partie de l'isle
appellée la basseterre, de celle qu'on
nomme le grand cul de sac. cette habi
=tation est dans un lieu enclaué entouré
d'une fort isolé riuiere. il y a a costé
une autre habitation qui appartient a un
gentil homme nommé m.r le Roy de la
pointe, qui se dit parent d'un de nos
premiers ministres, mais qui n'en est
pas pour cela plus a son aise. Les
frequentes descentes des anglois dans
ce quartier la, ou ils ont pillé deux
ou trois fois les negres, assez meubles
l'ont obligé d'l'abandonner, et de se
retirer au bourg de la basseterre. le
vis sa maison, sa sucrerie, et son
moulin, qui estoient encore sur pied, mais
les preux de bois d'ouvrailleurs de toutes
leurs forces, a les mettre a terre. il y a
un bon mouillage deuant cette habitation
qui est

qui est comme des ventre de la bande du nord
par le gros morne, du cuy de la bande de
l'est par les hautes montagnes qui partagent
l'isle, et du cuy du sud par les mornes
de fer; apres que nous eusmes passé le
gros morne, nous trouuames d'un costé
terres vastes, vnies, et bien arrousées. il
paroissoit a la veue que depuis le bord de
la mer iusques aux montagnes, il pouuoit
y auoir quatre lieues de bon terrain
en quarré donc, dont la bonté se faisoit
assez connoitre par les beaux arbres
qui portoient en abondance. Les habitans
qui s'estoient donné a fer; accompagnoient
leur gouuerneur; de sorte que nous
faisions tout vne petite armée nauale
de canote bien armée.
Nous sortimes sur le soir chez le S.r
vandet spigue. c'estoit le capitaine de
ce quartier la. il estoit flamand ou
hollandois. apres que les portugais
les eurent chassé du brésil, il se retira
a la guadeloupe auec plusieurs autres
de sa nation, qui y furent receus par
m.r houel. c'est d'eux qu'on a appris
la culture des cannes, et la fabrique
du sucre dans nos isles. le S.r vandet
spigue estoit catholique quand il vint
du brésil. c'estoit un bon homme
homme, il vint receuoir le gouuerneur
au bord de la mer a la tete de sa compagnie
qui n'estoit que de huit seul a huit
huit hommes, y compris moi-me
quelques negres armés.
Je m'estonnay qu'un si beau pais, fut si
desempli, et s'en demanday la raison au

Sr Vandelspigue qui m'en donna trois au
lieu d'une. La premiere qu'il estoit trop
eloigné de la bastisse, et du mouillage
des vaisseaux, et par consequent du
commerce, sur tout en temps de guerre.
La seconde que tout ce quartier depuis
le gros morne jusque la riviere Salée,
qui separe la grande terre de la grande terre
l'estoit presque tout entier dans
les desseins que les Sr. Jesuites avoient
l'estime fait, en vendant l'isle a la
compagnie en 1664; de sorte que bien
que ces deux endroits fussent eloignez
l'un de l'autre d'environ cinq lieues,
il n'y avoit pas une lieue de place,
qui ne fut aux Jesuites des seigneurs,
ou a ceux a qui ils en avoient vendu, qui
estendoient leurs pretentions d'une
maniere a ne laisser du terrain pour
personne a moins d'en acheter d'eux,
ou de la premiere a titre de vente seigneu
=rale, ce qui n'est pas la coutume de
pays, ny le gousst des habitans, qui
ne veulent reconnoître d'autre seigneur
que le Roy, qui donne les terres
sans le reservoir ny homages, ny droits
ny lods et ventes, en un mot sans
aucuns droits seigneuriaux comme
les Messieurs en pretendent exiger.
La troisieme est que ce quartier se
trouvant entre monsieur et antigues
qui sont des isles anglaises, et estant
comme par plusieurs isleres ou lieux
inmenses se pouvoient venir a commerce, et
attendre l'occasion de venir piller leur
habitation

habitations, et enlever les ~~negres~~ negres et les
meubles des maisons, peu de gens vouloient se
risquer d'y venir demeurer. Il en pouvoit
parler tout le surplus bien, puisqu'il n'y avoit
pas plus d'un an, que les anglois ayant surpris
au point du jour les deux hommes qui estoient
restez au corps de garde, avoient investi
sa maison, l'avoient forcée, et pillée, avoient
enlevé une partie de ses negres, apres
avoir tué son commandeur, et luy avoit cassé
luy mesme le bras droit d'un coup de
mousqueton.
cette relation obligea Mr le gouverneur a se
tenir sur ses gardes. il n'avoit pas esté de
la bienseance qu'il se fut laissé surprendre
et qu'il est fait un voyage a antigues ~~sans~~
accompagné d'autres troupes que des Siens.
il ordonna deux corps de garde, avec une
patrouille de quelques cavaliers. cette
precaution nous avoit fait dormir en
repos, si les moustiques et les maringoins
nous l'eussent voulu permettre.
le vendy 24 j'employay toute la matinée
a confesser ceux qui n'estoient pas venus a
bord; il estoit pres de midy quand je
commençay la messe. cela ne m'empescha
pas de prescher et de faire le catechisme.
apres disné j'accompagnay M le gouverneur
a l'isle a Janjou, et autres isleres qu'il
vouloit visiter. nous avions trois canots
bien armés, et un petit ou il n'y avoit
que cinq hommes, qu'on envoyoit lorsque
a la decouverte afin de n'estre pas surpris
et de ne pas donner dans quelque embuscade
Les Sr Vandelspigue avoit fait un plan de
tout ce grand cul de sac, ou il avoit marqué

les sondes. mais comme il nous parut que
les isletes, et quelques points n'estoient pas
tout a fait bien placés, le me chargeay de
travailler le landemain avec ma planchette.
J'estois charmé de la beauté de ce quartier,
il est connu de plusieurs isletes et
differentes grandeurs, ondé trés en petits
vangs de cayes et de hauts fonds, qui
forment vn bassin et ~~depeac~~ ~~fine~~ ~~fin~~ bien
de longueur depuis la pointe du gros
morne, iusqu'a la pointe d'antigue dans
la grande terre, qui n'a pas moins d'vne
lieue dans sa moindre largeur, et prés
de trés lieues dans sa plus grande. Les
vaisseaux de toutes sortes de grandeurs
y peuvent estre en seureté, ils y entrent
par deux passes et les basques par
deux autres qu'il seroit facille de fortifier
par vne batterie ou par vn fort sur le
pointe de lisle a fanjon ou est la
prinsipalle passe, avec vne redoute
sur vn petit isletes qui en est tout proche
qui seroit encore a defendre la sorte
des passes des basques, supposé que
n'on voit pas le pouvoy de la combler en
enfonsant quelque vieux batiment
maçonné dans son milieu avec des
pieux pour retenir les pierres qu'on
y mettroit et le sable que la mer y
apporteroit bien vistes.
Nous fismes couper vne bonne quantité
de branches de palletuviers et rangées d'Guiles
et nous veniismes au logis du sieur Vandelizy
en sondant par tout, pour verifier les
sondes qu'il avoit marqué
Nous trouvamos m.r Court de vasimos
qui ayant

qui ayant appris en allant vers une habitation
qu'il faisoit faire ala pointe d'antigues, que
m.r angee estoit dans le quartier, estoit venu
pour le voir. m.r de vasimos est fils de feu
m.r Court ecyduant proprietaire et marquis
de la grande Louye. il est le cadet, son aisné
est capitaine aux gardes françoises, il a
vn frere qui est abbé et quelques soeurs
dont l'vne a epousé le marquis de st. victore
de Simoteure. Il l'avoit deja eu ala
basseterre, et cet honneste vn grand pour
que nous avions eu avec son pere, il ne laissoit
pas d'avoir beaucoup de bonté pour nos
missions; J'avois resolu de l'aller voir
chez luy, et de luy offrir mes services, pour
vn batiment de consequence qu'il vouloit
faire, et pour lequel il m'avoit demandé
vn dessein. il avoit avec luy ses deux
grandes grivoques avec plus de trente
hommes blancs ou noirs qui estoient tous
bien armés. et vn fort nous faisoit
souffrir, qu'il prit quelque demangeaison
aux anglois de venir visiter notre poste
nous efpions en estat de les recevoir d'vne
maniere, a leur faire oublier le chemin
de leurs maisons
Le mercredy de fis mesurer vne distance
de trois cent toises, ou six cent pas de la
grande Louye, dont les deux extremités me
devoient servir pour poser ma planchette.
pendant que J'estois occupé a ce travail,
J'envoyay vn canot pour mettre deux
balises avec des barriques aux bouts des
isletes dont le voulois avoir la position,
et a toutes les pointes que l'on pouvoit decouvrir.

ce qui estoit a portée de nos operation. Le
travaillay toute la matinée, et le corrigay
une partie de la carte du S. Vandelspigue.
apres disné S'allay avec m. auger, et m. Gout
voir la grande riviere a gayans autrement
la riviere S. Charles qui separe actuellement
la portion de m.r Gout, d'avec celle de
m.rs de Boisseret les neveux. Nous la
remontasmes environ deux mil cinq cent
pas, sondant depuis son embouchure
jusqu'a la hauteur de ~~trois cent~~ trois mil toises ou
environ, qu'elle n'a plus assez de profondeur
pour porter un vaisseau, bien que les
bateaux, les chaloupes et les canots
puissent monter beaucoup plus haut.
cette decouverte suffisoit au dessein du
gouverneur. Nous visitasmes en descendant
le terrain des deux costés, avec assez de
peine, quand il s'agissoit de mettre a terre;
parcequ'a les deux bords sont couverts
de mangles qui avancent fort considerable
sur l'eau. Son embouchure est large de
pres de cinquante toises, elle a dans son
milieu huit brasses d'eau de profondeur,
diminuant peu a peu vers les bordes,
qu'neigselement vers le costé oriental ou
le terrain est plus bas. mais le costé
occidental est un terrain eleué d'environ
quatre toises au dessus de la surface de
l'eau, d'une voute assez douce au pied de la
quelle il y a de basse marée huit a neuf
pieds d'eau, et pres de douze quand la mer
est haute. nous visitasmes exactement
cet endroit, qui semble estre fait, pour y bati
une ville: car c'est une plate forme naturelle
presque quarrée de plus de trois cent toises
de longueur

de longueur, et d'environ, la mesme largeur.
il y a une petite riviere qui se tette d'une
la mer de l'autre costé de cette esplanade.
on pouroit faire un fossé pour faire passer
ce qu'on jugeroit a propos de la grande
riviere dans la petite, et isoler ainsy
tout le terrain. Les deux costés du poligone
ne demanderoient d'autre fortification qu'un
parapet avec des embrasures, les autres
pouroient estre bastionnés a l'ordinaire,
et a peu de frais puisque la pierre d'ardoise,
le moilon, la terre pour faire la brique
le bois pour le feu, le sable, la chaux, et
l'eau sont sur le lieu. On pouroit faire
de l'autre costé de la riviere une batterie
formée en forme de redoute qui battroit a
fleur d'eau, et empêcheroit les
vaisseaux qui seroient dans la riviere, de
a son embouchure, quand mesme le fort
de l'isle a Fanjons, et la redoute du petit
isle auroient esté forcés, ce qui ne seroit
pas une entreprise facile a executer.
Entre plusieurs habités qui viennent
de cet establissement, qui seroit un peu de
temps le plus considerable de tous ceux que
les francois ont a l'amerique; on peut dire
qu'il seroit la mysne des colonies angloises
de monsavat d'antigues et de la barbade;
parcequ'en nos corsaires demeurant en
repos, et en seureté dans ces isles, seroient
toujours en estat de courir sur tout ce qui
entreroit ou sortiroit de ces isles, et de
faire des descentes continuelles pour
enlever leurs esclaves, piller leurs maisons,
ayant toujours vers la langue pour aller
et pour venir, et estant seuls de pouvoir

qui regardent la mer et la grande riviere

1696 un bon mouillage, et on y est en assurée devant le fort de l'isle.
J'achevay le Sundy matin la veue ainsi que de toutes les points, et des isles. Depuis apres midy avec les M.rs visitay les cayes, et les gaude fonds du costé de Cinose. nous y trouvamos les debris de deux vaisseaux d'un Basque qui s'y estoient perdus en allant a Antignos. comme ils estoient pourqu'entiers, et qu'on pouvoit bien dire chosses m.r Angeo ordonna aux habitans de la permission qu'il donnoit a tout le monde d'en tirer ce dont ils auroient besoin.
M.r Howel ayant esté aussy que seu posepeus avoient pris deux tortues d'une l'une pouvoit pese deux cens cinquante livres et l'autre un peu moins, proposa de faire le landmain un boucan de tortue, a l'isle S.t christophle qui estoit a peu pres le milieu des lieux ou nous devions aller vanailler. M.r Angeo y consentit. et cependant on donna ordre de remettre les filets a la mer, et de chercher encore d'autre poisson.
Le Vandredy matin nous allamos visiter les cayes de l'est, et sonder les passes, leur mesurer, et en lever les plans. cet ouvrage fut long il estoit plus d'une heure apres midy quand j'achevay. nous emmenamos pour les deux heures a l'isle de S.t xpphle qui est presque vis a vis de la riviere Salée. M. Howel y estoit depuis le matin, et s'estoit donné la peine de faire preparer une cabane de Branchages et le boucan dont il vouloit regaler le gouverneur
Les prosepeus avoient encore pris deux autres tortues, avec quantité d'autres poissons

voiry

1696 voiry ce qu'on appelle un boucan de tortue, et comment on l'accomode.
On avoit choisy la plus grosse des quatre tortues qu'on avoit pris, et sans luy couper ny pieds ny teste, on l'avoit ouvert par un costé pour en tirer tout le dedans. L'on avoit levé la plastron de l'autre, on en avoit gasté tout la chair, la graisse et les intestins, avec leur fautres d'entre deux, des fines herbes, des epiceries, du lus de citron, et du sel, et on avoit remis tout ce gastis dans le corps de celle, qui estoit entiere, en suitte de quoy l'ouverture fut bien recousue, et couverte d'un morceau de cuir gresse. pendant qu'les cuisiniers estoient occupés, ainsy que j'ay dit, on avoit fait un trou dans le sable de quatre a cinq pieds de profondeur, et de six pieds de ~~[illegible]~~ diametre. on avoit remply ce trou de bois que l'on y fit brusler jusqu'a ce qu'il fut reduit en charbon; apres quoy on retira le charbon, et on renversa la tortue sur le dos dans le fond du trou. on la couvrit de sable chaud des environs du trou, de l'epaisseur de quatre doigts, et on arrosa de la couvrir avec le charbon, et un peu de sable par dessus. ce fut ainsy que ce gasté naturel demeura dans cette espece de four; pendant prés de quatre heures, et qu'il se cuisit beaucoup mieux qu'il n'auroit fait dans un four ordinaire voyla ce qu'on appelle un boucan de tortue.
Dés qu'on nous eut approchés, on commença a retirer le gasté. il y fut assis a temps pour le voir tiré du four. les pieds et la teste de la tortue seulement pour passer leur

liannes, avec lesquelles on le fit glisser
sur les bords qu'on avoit abbaissé en salus-
et pour le hisser sur une cimiere faitte
de deux gros leniers garnis de liannes
flanquées, sur laquelle quatre jeunes
negres le portoient au milieu de la
cabane où il devoit estre mangé. Le no
pas coy, que les plus grands monarques de
l'ancien et du nouveau monde, s'avoient
eu sur leurs tables un pain de
~~quatre~~ trois cent livres pesant, c'est estoit le
nostre, dont le dedans fut plus
delicat, et l'accoutre plus ferme et plus
naturelle. La table, sur laquelle on
posa ce pain merveilleux estoit
aussy extraordinaire que luy. quatre
fourches de bonne taille enfoncées en
terre, en faisoient les quatre coingz; elles
avoient environ trois ~~pieds~~ pieds hors de
terre, elles soutenoient deux bamboux
flanquées, qui y estoient fortement liés
avec des esperes d'entretoises, affin
que le quarré long qu'elles formoient
demeurât toujours egal et immobile.
Le dedans estoit garny de liannes
flanquantes et nattées, mais peu fendues
comme de feuilles et de fleurs,
sur lesquels on mit la tortue dans
la mesme situation, ou elle avoit
reposé dans le bois. Les bords des
flanquées qui debordoient furent garnis
de petites gaulettes droites et
comme de feuilles et de fleurs, sur
lesquels on estandit des nappes qui
faisoient le tour du pavalon, avec
et sur ces nappes on posa les assiettes
et autres

et autres choses necessaires a une table.
J'oubliois de dire qu'on avoit nettoyé avec
soin, la coquille du pâté, affin qu'il n'y resta
ny sable, ny charbon, qui n'eut pu gâter
le connoitre, ou choquer la veue.
La tortue estant en cet estat, et tous bien
convié assis sur des bancs, de mesme
fabrique que la table; on couvra tout au
tour le plastron de la tortue affin de
l'envoir et apreme luisant, qu'il en
sorti une odeur, mille fois meilleure
que le ne l'ay pu dire. En un mot j'avait
odeur de pâté de chatouillant l'odorat ~~de~~
~~manière~~ ~~inite~~ plus delicatement, que celle
qui se respandit de tous costés a cette
ouverture. outre la tortue il y avoit du
poisson de diverses sortes en abondance
mais on ne daigna pas seulement le
regarder. on ne songea qu'au pâté, on
en mangea beaucoup, et de grand appetits,
et il estoit si delicat et si bien assaisonné,
qu'il sembloit exciter la faim au lieu de
rassasier. Le vin fut tel qu'on ne l'avait
jamay sur la table du Roy rien qui en
approchât. Il estoit tard, quand nous nous
mismes a table, on y fut long temps, il
estoit tard par consequent quand nous
nous levames. On fit retirer les plastrons
et deux ou trois plats du plus beau
poisson, pour ceux qui voudroient songer
et on abandonna le reste, a ceux qui
n'avoient pas mangé avec nous, aux
domestiques et aux negres, et nous passames
le reste du temps a nous promener sur cet
isle, et assaisonner sur les etablissemens

qúon pouvoit faire dans ces endroits.
Nous nous embarquames a soleil couchant, et nous arrivames assez tard a notre gîte ordinaire. comme je n'avois pas besoin de souper, et que j'estois fatigué, i'allay acheuver mon Veniaire et je me couchay.
Le Samedy de passay toute la matinée a mettre au net les corrections que j'avois fait au plan de m.r Vandelspigue, pendant que m.r Angel retourne a la grande riviere l'esparbes, pour voir les lieux, qúon pouvoit concerder, et de quelle maniere les habitans habitoient, pour avoir la commodité de la riviere, et une hauteur convenable sur icelle aux terres deja concedée. Nous partismes apres disné pour nous rendre a la nouvelle habitation, que m.r Howel faisoit faire a la pointe d'antignos. m.r Vandelspigue nous y accompagna. On sonda tout le long de la coste depuis la riviere salée, ce qui fit que nous arrivames assez tard: nous soupames d'abord que nous eusmes mis pied a terre ayant porté avec nous, vn plasron de tortue, et du poisson voty. mais il nous fut impossible de dormir, il sembloit que tous les atomes de l'air se fussent convertis en moustiques, en maringoins et en vne autre espece de bizaille, qúon appelle des Varemes, pour ce qu'ils ont vn aiguillon si fort, et si long, qu'ils percent les hamacs caraibes, les mieux peinte, et les plus forts, et semblent vn coup de lancette, qui nous perce la chair; de sorte que nous fusmes contraints d'abandonner la maison, et de nous retirer dans nos canots remplis de

remplis de feuilles de cannes, et bien content de celuy voiture, ou nous allâmes passer la nuit a cinq ou six cent pas au large, ayant nos avirons sur nos genoux, et deux canots pour nous garder.
Le Dimanche 29 avril le dis. le m.r de bon matin. on avoit en soin d'apporter les ornemens de la chapelle dont vandelspigue et pendant que m.r Howel expedioit les pour lesquelles il estoit venu, se fut me promener avec m.r Angel le long de la coste. et pris nous passer tout beau, et quoique la terre soit blanchatre, legere, et sablonneuse, elle ne laisse pas d'estre bonne; du moins autant qúon en peut juger par la hauteur et la grosseur des cannes et sucre, des arbres, et des magnoier
vne chose m'a surpris dans une certaine la, c'est qu'il y a vis les cannes plantés jusqu'au bord de la mer. le goutay de celuy cod j'avois gosté de celles du s.r vandelspigue et de celles brannoy toutes vn peu salées, d'où il estoit aisé de conclure que le sucre tiré qúon en feroit, pourroit estre beau, cod en effet il estoit fort beau chez les vandelspigue, mais qu'il seroit bien difficile de venir en sucre blanc, cod il est arriué dans la suite. quand estre que ce dessaut cessera, quand les terres seront plus vieilles les habitans de ces quartiers pretendent que le terrain du bord de la mer, est meilleur que celuy qui en est plus éloigné; parce qu'il est plus gras et moins pierreux. les cannes qu'ils se trompent, et les experimenter, que j'ay fait depuis ce temps la, et dont je feray part

affaires

chez

au Lecteur, quand Je parleray de la Fabrique
du sucre, m'ont convaincu, que J'aurois raison
de penser comme je pensois.
Jamais Je n'aurois veu tant de cavabres, que
Jen vis dans ce quartier la. les cannes, les
savanes, les magnoux, les bois et les Jardins
en estoient pleins. elles sont blanches, et ont
de si prodigieux rameaux, que le pied
mon pied en Hauteur, quand elles le
peuvent tout se dessendre. c'est un
grand secours pour les negres, et pour les
autres habitans, outre que la chasse et la
pesche estant abondantes, la vie coute
peu, et invitent bien du monde a
demander des concessions pour y faire
des establissemens. Mais a mon avis ces
avantages sont puissamment balancez par
le defaut d'eau douce, dont toute cette
isle (c'est a dire la grande terre est depour
=vue) pendant que la guadeloupe est a
pour fournir, toutes les isles voisinnes.
On ne trouve a la grande terre que quelques
mares d'eau croupie, et gatée par les
cavabres, et quelques mauvais puits d'eau
a demy salée, qui encore beaucoup souvent
se trouvent infectez, par les cavabres qui y
tombent et qui y pourissent: de sorte qu'on est
reduit a l'eau de citerne. mais comme le monde
n'a pas la comodité, ou le moyen d'en faire,
la plus grande part n'ont qu'eau, qui tombe du
toit qu'ils conservent dans des barriques
dans des fossez ou de grands canaux. c'est
ce defaut d'eau, qui fait que la plus part
des habitans y sont languissans, et souvent
attaquez de maux d'estomac, qui degenerent
en hidropisie, ou de fievres violentes qui
les font quelques fois ordinairement mourir
sous nos

sous nos longues, et fort difficilles a guerir.
ce defaut d'eau vient de deux causes. la 1.
que la plus grande partie de la grande terre
est basse et plate. et la seconde que tout le
fond de cette terre, n'est composé que de roches
poreuses, et legeres ~~tout~~ de la pierre, ou de
pierres ardentes; ce qui fait que les eaux de
pluyes s'imbibent aussitost dans la terre, et
disparoissent, sans se rassembler et couler
vers les endroits plus bas, c'est pour toutes
les eaux qui composent les ruisseaux, et
les riviers; ou quand il se trouve quelque
fond, ou le terrain est plus espais d'argille
ou de terre grasse, l'eau qui y amasse s'y
corrompt en peu de temps, parce qu'elle n'a
point de mouvement, et par les raisons que
Jay dit cy dessus.
Nous partismes de la pointe d'antigues, apres
que nous eusmes disné, et passames tout le
long de la riviere salée, qui separe la
guadeloupe ~~de la grande terre~~ en deux
parties, dont celle qui est a l'est porte le
nom de grande terre, parce qu'elle est plus
grande que l'autre qui conserve le nom
de guadeloupe. cette derniere peut avoir
trente cinq lieues de tour, et toutes deux
ensemble environ quatre vingt dix lieues, l'appelle
riviere salée, parce que c'est un canal d'eau
de la mer qui passe entre ces deux terres.
elle a environ cinquante toises a son
embouchure du costé du grand cul de sac,
la largeur diminue insensiblement, et il y a des
endroits ou elle n'a pas plus de quinze
toises de large. sa profondeur n'est pas
egalle par tout. il y a des lieux ou elle

postesoit vay vaisseau de cinq cent tonneaux
ou d'autres ou vne bauque de cinquante
a dela peine a passer de basse marée; mais
cod la bauque est fort vossieil par leur
mangles ou palétuviers qui s'en sont sur ses
bordes, et qui y commencent vne bonne partie
il se peut faire qu'y trouveroit plus
d'eau, et vny eseral plus profond que celuy
du milieu; si ces lieux estoient desoriellés,
et les bords de la riviere de lineés d'ces
mangles. mais il n'est pas expedient
de songer a ces ouvrages auant que le
grand cul de sac de Roi peuplé, et qu'il y ait
vn fort a listes a fanjeux pour defendre
ces quartiers des courses, et des pillages
des anglois qui n'y viennent encore que
trop souvent, et qui y viendroient bien
d'auantage, et plus comodement s'ils pouuoient
passer dans cette riviere avec des
batimens plus considerables.
Il est certain, que cest vn esprouue de
naviger sur cette riviere. L'eau y est claire,
tranquille, et vnie cod vne glace. elle est
bordée de palétuviers fort haute, qui font
vne ombrage et vne fraischeur vanissante.
elle a quatre cus de bais lieues de long depuis
son embouchure dans le grand cul de sac,
iusqu'a celle du petit cul de sac. tout le
terrain, depuis cette riviere iusqu'a celle
de St. charles appartient a mr. Rouel capne
aux gardes fort aisé de mr. de vaumas,
auec qui nous estions. on a toujours
appellé cette terre St germain, iusqu'en
1707 que le Roy la erigé en marquisat
en faueur de mr. Rouel sous le nom de
Rouel bourg. ce terrain est arrosé de

1696 deux petites rivieres, qui se jettent dans la
riviere Salée, l'embouchure d'vne de ces
rivieres est vnie au milieu de la riviere
Salée. cod elle fait vne isle qui m'a fait
que toy car n'est mole auec celle de la mer
on a pratiqué vn petit passage au travers
des mangles pour y aller pendre, il y a
dans cet endroit deux gros arbres, ou il y
a bien des noms marqués sur les ecorces
nous ne voulumes pas contreuenir a la
coutume, nous debarquames sur leur
arcades des mangles, chacun prenant de
l'eau de la riviere ce n'est pas ce eau, qui
chacun iseroit prent leurs marques sur
les arbres. cette comodité de trouver de
l'eau douce dans vn lieu qu'on marque
absolument a fait donner a cet endroit
le nom de belle fontaine, c'est vne
coutume immoiale de donner quelque
present a ceux qui nous conduisent co
on fait pour cuisiner le Pasteme aux
Iroquois et a la ligne. mr. le gouverneur
satisfit aux deuoirs auec beaucoup de
generosité. autant que nous le pouuons
voir le terrain des St germain est fort beau
mais il est tout en bois, excepté vne
chanme qui est a l'ex premité en bas
dans le petit cul de sac qu'on appelle
grande anse, qui s'estend iusqu'a la riviere
Ducoin, qui peut auoir quatre ou cinq
cent pas en quarré.
apres que nous eusmes passé la riviere
Salée, nous entrames dans le golfe, qui
est entre les deux isles de la guadeloupe
qu'on appelle le petit cul de sac. nous

la premiere fois qu'on y passa

1696

allames de bauque au bon Louis de la
grande tour, ou on le gouvernoit fut veu
au bruit du canon, et de la mousqueterie par
m.r de maisonvelle capitaine d'une compagnie
detaché de la marine, qui composoit la
garnison du fort.
C'est un mesant parallelogramme de cinquante
toises de long sur neuf a dix toises de large
composé d'un double rang de palisades
éloigné l'un de l'autre d'environ six pieds
pour soutenir les terres et les fascines dont
ces espèces de parapet est formé, avec
quelques petits angles saillans, sur lesquels
on a élevé des plateformes de bois pour
mettre le canon; quoique tout il n'y a
point de fossé, et que ce prétendu parapet
n'a que sept ou huit pieds de hauteur; si
on y avoit coupé des embrasures pour le
canon, il auroit esté autant de portes
ouvertes, pour entrer dans le fort outre
ces defauts, il est commandé d'une petite
butte, qui est ala portée du pistolet
du Gaut de laquelle, on découvre les soldats
qui sont dans le fort depuis la teste
jusqu'aux pieds. Il n'y a de maçonnerie
que les jambages de la porte, un petit
magasin a poudre qui est a costé, une
cuisine et un ou deux fours et si je
ne me trompe une citerne. La maison
du capitaine, qui fait les fonctions de
commandant est de fuscats ou roux,
mais elle est planchée tout autour, et
couverte d'ardoises. elle contient quatre
petites chambres de plein pied. les bastiments
des soldats, et tous les autres bâtimens
estoient palisadés de roseaux et couverts
de paille.

comme

1696

Comme ce fort est trop élevé pour battre
les vaisseaux qui mouillent au pied de la
hauteur ou il est bati: on a fait une batterie
de maçonnerie informe de 8 doute, ou il
y a cinq ou six canons, qui battent dans
la rade: mais elle seroit aisement
emportée, si on faisoit une descente,
puisque elle est commandée, et vue et
venue
ce que ce fort a de meilleur, c'est qu'il est
en bon air et qu'il a une veue des plus
belles, et des plus estendues. On découvre
la plus grande partie de la cabestine, et du
grand cul de sac de la grand ville; un
nombre considerable ~~d'occasions~~ d'isles
dont le petit cul de sac est rempli. on
voit les saintes, et quand le temps est
serain, les montagnes de la dominique.
Le Lundy matin m angeo fit la veuve
de la garnison du fort, et une compagnie
du milieu du quartier le plus proche
qu'on appelle le gosier, dont le premier
estoit deffunt par un accident, s'ast'que
appellé m Biez, au dessus des capucins,
a qui les trois paroisses de la grand terre
appartiennent, mais qui s'unit par
pour lors de religieux pour les remplir.
Je m'occupay toute la matinée a dresser
les memoires de ce que j'avois remarqué,
et les porter que m angeo voulut
envoyer m cano. Je les achevay a mon
retour au bailliff, avec les plans qui
estoient necessaires pour leur parfaite
intelligence. ils furent envoyés, ~~[illegible]~~ et approuvés
mais insqu'a mon départ des isles, il ne
estoient

estoins d'incendie sans execution, malgré
tous les monumens que le gouverneur
l'estoit donné, l'utilité et la necessité
evidente, qu'il y avoit, et les facilités
tout a fait grandes qu'on luy avoit pour
les executer sans qu'il en coutat presque
rien au Roy.
Nous nous embarquames apres disné,
pour aller voir les abismes. ce sont de
grands enfoncemens que la mer fait
dans les terres, ou les vaisseaux prennent
le vérolle pendant la saison des ouragans
et dans un besoin pour ne pas estre
exposés aux insultes des ennemis, s'il se trouve
et la battorie n'est point en estat de
les offendre. ce sont assurément de beaux
endroits, l'eau y est tres profonde et les
vaisseaux y sont tous couverts des branches
des paletuviers, entre lesquels ils se
mettent et s'y amarrent, car il seroit
inutille d'y jetter l'ancre, a moins que
de le vouloir laisser dans les racines
ou empatter en le levant la moitié
d'une hasse. il nous parut que ce lieu
seroit bien propre, pour faire un tres beau
port, et bien assuré ~~ce lieu~~ s'il estoit
desbrisé et defendu par quelques batteries
ou redoutes. nous allames voir un
islet qui couvre parfaitement la rade
et qui la mettroit hors d'insulte, s'il
estoit fortifié d'une bonne redoute.
M^r le chevalier Reynau Ingenieur general
de la marine estant venu en 1700
visiter toutes les places que le Roy possede
dans l'amerique y fit faire un fortin, dont on
voit ~~un~~ sur le
pagnie, ~~et~~ il m'en donna un coppie
le d'mois

precedent le d'mois aussi la conduitte de
cet ouvrage, et des autres qu'on devoit faire
a la guadeloupe. nous retournames coucher
au bort.
Le mardy premier jour de may. le d^r
la mosse d'avec bonne gense. M^r angier
acheva ce qu'il avoit a faire, nous dejeunames
et nous nous embarquames pour repasser
a la guadeloupe. nous allames ensuitte
l'embouchure de la riviere Salée, pour
chercher un endroit, ou l'on peut faire un
corps de garde sur pilotis, avec une
chaisne ou estacade, pour fermer la riviere
et empescher les promenades des anglois
dans ce quartier inhabité. on marqua
le lieu dont il fut ensuitte le dessein
qui fut promptement executé, quoique
les habitans se chargeront d'en faire la
depense, qui ne fut pas considerable.
nous vangeames ensuitte toute la terre
du S^t germain depuis la point appellée
grigas au vent, jusqu'a la riviere du
coin, qui la separe d'une autre terre
appellée anonuille appartenante aux
heritiers du Sr Caudrin cy devant
commis principal de la compagnie de
1664 a la guadeloupe en faveur
duquel ils pretendent qu'elle a esté
erigée en fief par le Roy a la recommandation
de la compagnie. La veufve du Sr Caudrin
receut un le gouverneur avec beaucoup
de civilité. Les chemins que on trouva
avoit mangé pour le service du gouverneur
y estoient dés lors presqu'ouverts, apres que
nous nous fusmes rafraichis, nous
montames a cheval pour aller voir une

habitations a costé d'une nouvelle que un anglois
vouloit achepter conjointement avec les S.rs Bréé
qui estoit aussy de la compagnie. Les S.rs Flassie
officier de milice de la cabsteure, a qui elle
appartenoit, s'y nomma. nous visitasmes tout
le terrain il estoit beau et un peu bon
nous retournasmes ensuitte chez la veufve
Baudouin, parcequ'a la compagnie qui
estoit avec le gouverneur estoit trop gros
pour pouvoir loger chez le petit capucin
curé de la paroisse qui le souffroit avec
passion. En attendant l'heure du souper
je fus une promenee dans la terre d'une
ville que le terrain parfaitement belle,
on du moins tres propre a devenir une
des plus belles des isles cest une estendue
depuis de deux mil pas de large, sur
cinq a six mil de hauteur, le terrain
est a la verité un peu rouge et cou
verts en quelques endroits, cependant
les cannes y estoient tres belles et leur
bestiaux en bon estat ce qui est une
marque infaillible de la bonté de la
terre. Il y a deux petite riviere qui
la traversent dont l'un se jette dans
la riviere du coin, et l'autre dans la
riviere S.t paul; qui passe dans cette l'habitation
du S.r Flassie que m.r anglois a acepté
du depuis, et qu'il a nommé Trianon.
a la verité des monstiques qui nous impor
tunerent un peu nous fesmes parfaitement
bien traitté et logé quoique cette maison
ait esté pillée depuis deux ans par les
anglois, qui ayant trouvés le corps de garde
qui estoit au bord de la mer, l'estaient vendu
maistres de la maison, dont ils avoient enlevé
les meubles, et un bon nombre de negres, dont
quelques un

quelques uns l'estoient sauvés d'antiguaz
et moins venus chez leur maitresse.
depuis ce malheur on faisoit la garde plus
exactement, et nous la doublasmes afin
de dormir plus en repos.
Nous partismes le mecrcredy matin pour
nous rendre a la paroisse du petit cul de sac
Le jeune capucin qui en estoit curé ne
manqua pas d'habanquer un anglois en lui
presentant de l'eau benite a la porte de son
Eglise. La veuve se fit apres la messe
cette compagnie estoit de chiffre qui
sommes bien aimé. nous disnasmes chez
le jeune capucin, ou il est a croire que les
officiers du quartier avoient fait provision
qui estoit necessaire pour le repos. apres
que un anglois est donné les ordres, nous
partismes pour aller coucher chez le jeune
capucin curé de la paroisse de la riviere
a goyaves. Il ne faut pas confondre ce
quartier avec celuy de l'isle a goyaves
qui est a la basseterre, ny avec la grande
riviere a goyaves du grand cul de sac.
ce sont tres indrits differents a qui
l'abondance des arbres de cette espece
qu'on y trouve, a donné le nom.

Chapitre vingtieme

Description de la cabsteure du marquisat de S.te marie

Grosse d'une maison fort grande
m.r howel. du gengembre la
culture en est usage. des bois
marbrés, et violets et de la
canelle batarde.#

appellé par les italiens canella parofanella ou canelle geroflée

Le Lundy deuxieme may. m.r anglois fit de grand
matin la veuve de la compagnie de cette

paroisse, qui estoit d'environ cinquante hommes
elle auroit esté plus nombreuse. Dans le grand
nombre d'habitans, qui estoient dans la
compagnie de canaleoie. nous partismes
apres disné pour aller coucher chez m.r
Howel. Les deux quartiers depuis a nomille
iusqu'a la petite riviere de la Briquetteoie,
ou commence le marquisat de s.te marie,
sont bien peuplez, et bien cultivez, et
quoique la terre y soit rouge, elle ne laisse
pas d'estre bonne. Il y a quelques sucreries,
mais le principal negoce de tous ces habitans
estoit le gingembre. ils font aussy quantité
de magnoc, de legumes, de tabac, et aud
denoé, et ils elevent un tres grand
nombre de bestiaux et de volailles. il ne
manque pas d'eau en tous ces quartiers.
Il comptay qui riviers, et presque
autant de ravines depuis la riviere
du coin, iusqu'a celle de la briquetteoie,
qui est un espace d'environ deux lieues.
L'habitation particuliere de m.r de
boisseot proprietaire de la guadeloupe,
conjointement avec m.r howel fut erigée
en marquisat en 16 sous le nom de
s.te marie. Il a une lieue de large le
long du bord de la mer et toute la distance
qu'il y a depuis le bord de la mer iusqu'aux
grandes montagnes, qui separent la basse
terre, de la cabesterre, qui peut estre de
deux a trois lieues. lorsque ces m.rs
partagerent l'isle, il fut stipulé entre
eux, qu'en quelque lot que le marquisat
tomba, il retiroit a ses proprietez mais
avec tous les droits seigneuriaux, sans aucune
dependance de celuy, dans le partage duquel
il se trouveroit. ainsy en ont joui m.rs de
boisseot

boisseot, quoique leur marquisat se soit
trouvé dans le partage de m.r howel.
On y voit encore les vestiges d'une maison
seigneuriale ou chateau, qui selon leur
apparence n'a iamais esté achevé. ce qui
marque la grandeur, et la magnificence du
maistre, qui le possedoit, et des grandes
allées de poiriers qui traversent cette terre
non seulement le long du grand chemin
mais encore qui partagent en plusieurs
grands quarrés tous les terres, qui estoient
employé en cannes, en magnoc, en tabac
et en denoés, autour desquelles on
prenoit le promenoir en carosse a couvert
du soleil. Il y avoit un moulin a eau
et une sucrerie dont on voit encore les
murailles, et qu'on retablissoit a peu de
frais, si les heritiers de m. de boisseot
s'accordoient a vendre cette seigneurie a un
seul. mais tout ils voulurent estre tous
marquis, ils deciserent par un petit
morceau du titre pour s'en parer, pendant
que l'essentiel demeure en friche. Il y a
encore un lot estang dont la chaussée et les
environs sont couverts de poiriers. La
quantité de ces arbres plantez a la ligne
et qui estoient entretenus avec beaucoup de
soin, dans le temps que les seigneurs y
residoient, fait que le vulgaire appelle cette
terre les poiriers, plutost que le marquisat
de s.te marie.
ces arbres ne produisent aucun fruit, on leur
a donné ce nom, parce que leurs feuilles
approchent beaucoup de celles des poiriers
d'europe, excepté seulement qu'elles sont
plus longues, plus larges, et plus epaisses.

1696

Les fleurs qu'ils portent tous les ans s'en sont violettes tirant sur la couleur de l'air, elles sont odoritantes que le baume, et s'élargissent en forme de clochers, elles sont fort minces et d'une de durée. L'écorce du jasmin est blanchatre et assez tailladée. Le bois est gris, liant, franc et aisé a mettre en oeuvre. on s'en sert a faire des pantes de voile; et quand on les met en planches, il prend fort bien le poly. il est bon pour la sculpture, parce qu'il est plein, et fort doux. il devient fort grand, et fort branchu; et tout il est souple il resiste aux coups de vent, mieux que beaucoup d'autres arbres qui sont plus gros, et qui paroissent plus forts.

Il y a vers les bas mouillage devant les murailles du chateau, et l'embouchure de la riviere. Deux fort grands rocheux a fleur d'eau qui en sont eloignés d'un quart de lieue, appellés l'Homme, et la Femme, rompent la violence de la mer, et font que les vaisseaux sont en seureté dans cet endroit la, qu'il seroit fort aisé de fortifier et d'en faire un port, pourvu que toute la cabesture, et cela en soit a peu de frais, parce que la chaux s'y trouve en abondance, et que la terre peut fournir du ciment rouge (que j'ay de connoissance estre la veritable pouzzolane de Naples) dans quoy on auroit besoin. Depuis que m.r Angeo visitoit et mesuroit, ces rocheux, et les passes, qui sont entre eux et la terre. nous remarquames sur tous les deux un endroit plus élevé que tout le reste assez grand

1696

assez grand pour y bastir sur chacun une tour de 15 pas a chaque faces de diametre, capable de contenir assez de canon, et de monde pour defendre le port.

En attendant que cela se puisse executer, m.r Angeo ordonna de renforcer une batterie de bois qu'eux qui est droite devant le chateau, et que quelques habitans les plus pauvres mulatres, ou negres libres, qui faisoient valoir quelques morceaux de terre du marquisat, se joindroient aux domestiques et aux negres du marquis de boisseult, un des seigneurs de cette terre, qui les y avoit retiré depuis le decouvert de l'isle de marigalante, pour composer un corps de garde, qui mettroit ces endroits hors d'insulte du moins pendant la nuit.

Avant de m'esloigner davantage de la grande terre, je croy qu'il est bon de dire, ce que je sray de quelques ~~arbres~~ bois que j'en apportay, quoique je n'aye pas veu les arbres sur pied, et que par consequent je ne puisse pas les décrire tout ceux dont j'ay parlé cy devant, et dont j'ay eu une parfaite connoissance.

Le premier est le bois marbré. il est a croire que cet arbre ne vient jamais fort gros, puisque les plus grosses billes que j'en ay pu avoir, j'en dans ce voyage; que dans d'autres occasions ne m'ont jamais arrivé a un pied de diametre. ce bois est assez dur, pesant et compact, son grain, ses fibres sont petits, il est plus beau estant scié tourné, qu'estant scié en planches. L'autre est gris d'un blanc pasle ou sale, le coeur est gris ou presque brun avec des ondes en differents teintes, depuis le gris clair jusques

bruny obscure, qui ressemblent au oeil des
pourris, ou en, centre d'volute. pour faire
paroitre toute la beauté du bois, il
faut le mettre de biais sur le tour, attin
que l'ambre paroisse en quelques endroits,
parcequ'elle sa blancheur d'ivoire davantage
et donne du relief aux autres parties
on en fait des guerridons, des pieds de
table, et de cabinets et autres ouvrages
il est poly et lustré, presque naturellement
l'on en fait d'entier en planches, que j'ay
fait faire suivant le fil, et d'autres de
biais, afin d'imiter les nuances, et
composer un tout, qui paroisse naturel
et j'ay fait faire de mes beaux ouvrages
de cette bacon. il est vray que ce
bois est dur ala scie, mais il n'est pas
sujet a se fendre, ny a s'eclater.
Le second est le bois violet, qui ne faut
pas confondre avec le bois de violette dont
je parleray dans la suitte, que l'on
appelle ainsy, parcequ'quand il est
esgratté, il a l'odeur de cette fleur.
Celuy cy n'a aucune odeur, mais il a la
couleur violette fort vive avec des ondes
et des volutes composés des differents
teints de cette couleur. l'on en a eu des
planches de huit a dix pouces de large,
que j'ay fait mettre en dessus d'table
pour un cabinet de bois marbré, ce qui
faisoit un fort bel effet.
Le dernier dont j'ay seulement eu quelques
branches, sans avoir vu l'arbre, ny sa
feuille, s'appelle canelle bastarde. son
ecorce est noirâtre, assez epaisse, et tout
gaufré. elle a l'odeur de la canelle; mais

quand on la met sur la langue, elle a un
goust si fort, et si piquant qu'il semble que
c'est un composé de poivre ordinaire, de
piment, et d'un peu de canelle. car je ne
sçavois pas en cet temps que la canelle est
la seconde ecorce ou la peau qui est sous
l'ecorce ~~de la~~ du canellier, je n'ay point exposé
la peau en seconde ecorce. Mais mieux
depuis mon retour en Europe, j'ay escrit
a quelques personnes ala grande langue,
pour avoir des branches de cet arbre, et
pour les envoyer de la maniere dont il faut
leur cette seconde ecorce. mais soit que
mes lettres, ou les leurs ayent esté
perdues, ou qu'ils ayent negligé de faire
ce que je souhaitois d'eux, je n'ay point
eu de reponse.
On faisoit deja beaucoup de sucre ala
grande terre, et bien des gens travaillent
a establir des sucreries; j'ay vu de leur
sucre qui me paroit fort beau, et il est
effectivement, sur tout quand il est fait
nouvellement; mais quand il est gardé
quelques mois, il devient endur, et est
sujet a se decuire et a devenir
molace. c'est le diagnic d'entre les
sucres d'antiguas, et de quelques autres
isles angloises; Les habitans disent
que cela vient de ce que leur terrain
est encore neuf et trop gras. pour
moy je suis persuadé que c'est le
sel et le nitre dont leur terrain est
plein, qui cause cette mauvaise qualité,
peut estre qu'il la perdra a force de
temps et d'estre cultiné.

Le gingembre est la racine d'une plante qui n'est pas touffue, qui a la feuille longue et étroite, d'un vert gay, jusqu'à ce qu'elle soit meure, qui alors devient sauve et se seche. Les racines viennent plates, larges, et de diffrentes figures, mais communement elles ressemblent a des pattes d'oyes, et c'est de la qu'on les appelle des pattes, et non pas des racines du gingembre. elles sont assez peu aucunes en leur — soumment mesme elles sont presque de bois et a deconnoitre. il y en a de longues — comme la paulme de la main, et epaisses d'un bon pouce. on en trouve beaucoup plus de moindre largeur et epaisseur. La peau du gingembre est mince, — boutonnée, luisante sur la couleur de claire quand il est verd; mais elle devient grise, quand il est sec. La substance est blanche et beume, de la consistance du navet, elle est assez compact et pesante. elle est traversée par des neruures, qui partent de l'endroit, par ou elle tenoit a la plante, et qui se repandent dans toute la largeur comme les muscles et les veines dans les membres du corps. ces — neruures sont remplies d'un suc plus epaisse, que le reste de la chair, qui est d'autant plus douce, qu'elle est eloignée de ces neruures, ou qu'elle est moins meure.

cette plante demande un bon terroir mais legier, c'est pour cela qu'elle vient

bien

bien dans cette partie de l'isle, qui est depuis le grand cul de sac, jusqu'à la grande riviere, ou le terroir est de cette espece. on plante le gingembre sur la fin de la saison des pluyes, c'est a dire en octobre et novembre. apres que le terre a receu la benediction a la — lune, c'est a dire en devant, qu'on la — benedit pour le magnoc, on met de — pied en pied un petit morceau de gingembre qu'on a conservé de la derniere recolte, et sur tout de ceux qui ont plus de — chevelure, et le commun de bois a quatre doigts de terre, il pousse un bon de sept ou huit jours c'est les ciboulles, il se — fortifie peu a peu, ses feuilles s'etendent, et couvrent leur terre, qu'on est obligé de semer notte jusqu'a ce temps la. Il jette cependant ses racines ou pattes, plus ou moins grandes, en une quantité proportionnée a la bonté du terroir, que cette plante degraisse et mange beaucoup. quand il est meur, ce qu'on connoit a ses feuilles, qui deviennent jaunes et fanées, on arrache la plante avec ses pattes, et quand on voit qu'il s'en est separé quelque une, on la cherche avec la pouce. on coupe ou rompt la tige, et on etend les pattes sur des clayes qu'on expose al'air et au vent pour les secher, mais jamais au soleil, parce que le soleil consomeroit toute la substance de la patte, de maniere qu'il ne resteroit pres que plus que le — gras, avec très peu de chair si seche et si aride, qu'elle ne seroit plus du tout en estat de semer.

Le gingembre ainsy seché, apres avoir esté
cueilly dans sa parfaite maturité, se
conserve tant qu'on veut. il faut qu'il soit
bien longtemps dans l'eau douce ou salée
avant d'estre corrompu; mais il se gaste
facilement, quand il a esté cueilly trop
tost, ou qu'il a esté enfutaillé, et serré
dans les magasins avant d'estre parfait
sec. c'est comme l'avarice et la mauvaise
foy font faire quelquefois aux Habitans
et c'est comme l'ignorance des marchands
ou de leurs commis ne connoissant point
le fruit de cette marchandise ne peut pas
estre cher, parce qu'elle se met en grenier
ou sur a remplir les vuides des barriques
ou des autres marchandises qui sont
dans les vaisseau. depuis la paix de
Risvick en 1698, jusque la declaration
de la guerre en 1702 il a valu a la
guadeloupe depuis dix ans jusque
quatorze francs le cent, qui est un prix
considerable, si on considere la
facilité qu'il y a a faire cette marchandise
qui ne laisse pas d'estre d'un fort grand
debit, et de beaucoup d'usage, soit tout
dans les pays froides, ou ses qualités
echaudes et seches la font beaucoup
estimer, et ou il s'en fait une fort grande
consomation. Les droguistes le mesle
avec le poivre, un peu de muscade et
de canelle, et apres les avoir pilé, et
fait grasser au saindoux tout ensemble
ils le vendent pour ce qu'ils appellent
Epicerie douce, quoy vend assez cher,
quoiqu'il soit certain que le gingembre qui
en compose

1696 en compose au moins les trois quarts, ne le
soit pas. ~~assez~~
quoique le climat des isles soit fort echaud,
on ne laisse pas d'y en consomer une
quantité considerable. on dit que c'est
pour resister a la trop grande humidité
du pays. on le mange tout quand il est
confit et il est encore vert, ou bien confit bien on le fait
et bien meilleur
Lorsqu'on le veut confire d'une maniere
a pouvoir estre presenté a d'honnestes gens,
on le cueille longtemps avant qu'il soit
mure, et lorsqu'il est encore si tendre
que ses fibres ne se distinguent point
encore du reste, ny par leur dureté,
ny par leur couleur, qui est toujours
plus forte, que celle du reste de la chair.
on le gratte soigneusement pour enlever toute
la peau, et on le coupe en tranches, sans
approcher trop de la naissance des
fibres, ce qui se connoit aisément au
coupe. on le laisse tremper trois ou
quatre jours dans l'eau de mer, que l'on
change deux fois par jour; et ensuitte
pendant sept ou huit jours dans l'eau
douce, que l'on change aussy deux fois
en vingt quatre heures. apres cela on
le fait bouillir a grande eau pendant
une bonne heure, et on le remet dans
l'eau fraiche pendant un jour. apres
qu'il en est tiré et egouté on le met dans
un sirop bouillant, mais bien clarifié et
tout chaud, sans cependant le faire
bouillir, et on le laisse pendant vingt
quatre heures. on le retire ensuitte on le
laisse egoutter, et on le met dans un
autre sirop, un peu plus fort que le premier

ce qu'on fait dans nous de suitte. on retra
tous ces sirops tout inutilles, parce qu'ils
contractent, tout le reste de l'acide, et du
gouste doux prignant du fruit que l'on me
enfin dans un sirop de consistence, bien
clarifié comme la consomme liquide, et
dans on le fait comme le mettre au feu,
comme j'ay expliqué cy dessus en
parlant des citrons, et des autres fruits
des isles.
Il est constant qu'estant malade
il faut son gouste aceru, et mordicant, ce ne
laisse pas de consomer sa substance, et ses
autres humeurs qualitée
fion en mange le matin. il accelere et
fait la digestion des alimens qu'on a
pris le soir, et qui n'ont pas encore tout
a fait bien digeré. il consome les flegmes
qui sont dans l'estomac, il nettoye les
conduits, il provoque l'appetit et l'urine
et rend l'haleine de bonne odeur.
si on le mange apres le repas, il ayde
a la digestion, et chasse les vents. mais
tout il faut user de toutes les bonnes choses
avec moderation; il faut user de cette
avec beaucoup de discretion, et de
sagesse, parce qu'elle est extremement chaude
et que quelque soin qu'on prenne on ne peut luy oster
que son acreté, sans rien diminuer de
sa chaleur
On connoit qu'il est bien fait, et tel que
j'ay dit, quand on le voit d'une couleur
d'ambre, fort claire, et parce que tous passent
qu'il est tendre sans estre mol, et que son
sirop est bien clair. au lieu que celuy
que font les confiturieres, ou le mettent pour
le faire vendre, et pour leur provision
est bien

est brun, le sirop noirastre, et le fruit brun,
l'aprez, et si mordicant; qu'il est presque
impossible d'en le mettre sur la langue, a moins
d'y estre accoutumé, tout ces sortes de gens
qui mangent le piment, tout on, mange une
poire, ou une pomme.
Les gens qui voyagent sur mer ne manquent
gueres de s'en pronvoir, et plus les voyages
sont longs, plus il est necessaire d'en faire
provision, parce qu'on est plus exposé aux
maux qui proviennent des mauvais aliments
et des ~~rafraichissements~~ eaux gastées, que on a se souvent
obligé de se servir, qui ~~[illegible]~~ ordinairement
le scorbut, contre lequel ce gingembre
est un puissant antidotte.
Nous partismes de St. le marie, aussitost que
le gouverneur est assuré ce qu'il y avoit
a faire. nous donnamos les efemeres sur
beaux jusqu'a une veine qui termine
ce marquisat, parce que nous marchamos
toujours dans de grandes allées d'orangers,
ou cinq carosses pour le moins peuvent
passer de front. nous donnamos apres
cela mille ou douze cens pas de bon
marmais chemin, non que le terrain
soit marmais par luy mesme, mais
parce que les habitans ont negligé
d'entretenir les chemins. le gouverneur
en fit des reproches aux officiers de
milice qui estoient venus au devant de
luy, et leur ordonna de commander les
noyes des habitans pour le lundy suivant
et de ne point quitter le travail que tous les
chemins ne fussent accomodés, afin qu'en
cas de ~~[illegible]~~ division on puisse aller de nuit, comme
de jour en tous les lieux, ou il seroit necessaire
pour s'opposer aux attaques des ennemis.

Nous passamos deux ou trois rauines, ou petits riuieres auant d'arriuer a une, que l'on appelle la grande riuiere, parce qu'elle est effectiuement la plus grande de toute la cabisterie. elle a dans l'endroit ou on la passe pres de quarante toises de largeur nos efuriaux auoient l'eau iusqu'aux sangles quoiqu'elle ne fut ny debordée, ny enflée par les pluyes. son eau est belle et claire mais son lit est gasté par une infinité de grosses roches qui en rendent le passage dangereux et tout a fait impratikable quand elle est un peu grosse. Nous dinames chez les st. ifuralies conseiller au conseil superieur et capitaine de milice du quartier on voit par ces deux qualités que conseillers sont au poil, et a la plume. c'est un vay bon homme, honnete, courtois et qui se sert ~~de ses gens~~ fait estimer ~~beaucoup~~ par ses bonnes manieres, bien elles n'auroient peut estre gasté par un peu trop de vanité, et par un certain air pedant, qui estoit voyant du reste tout sa petite personne. il me proposa de me faire partie du quartier sans luy indiquer un lieu ou il pouroit conposer une petite riuiere qui passe sur son habitation, afin de faire un moulin a eau. Il le luy promis et le l'executay le lendemain matin, pendant que mr le gouuerneur reglait les affaires du quartier, apres auoir fait la reuue de la compagnie de caualerie de la cabisterie, qui estoit de pres de quatre vingts, mal bien montés et bien armés. nous allames apres disner au bourg appellé le marigot, il ne consiste que en 25

quatre vingts cinq, ou trente maisons, ou magasins, ou l'on met les sucres, et les autres marchandises, en attendant que les bateaux les viennent querir pour les emmener. il y a trois ou quatre marchands, quelques ouuriers, et des cabarets, qui dans ce pail la font une partie essentielle des bourgs. L'eglise parroissiale est eloignée de ce bourg de deux a trois cent pas. Le pere Romanet religieux de mon ordre qui la desseruoit, estoit venu saluer mr le gouuerneur a st. marie, qui est le commencement de sa parroisse de ce costé la. il l'attendit ensuitte a la porte de L'eglise, ou il luy presenta l'eau benite et le pacanque. apres qu'il eut baisé la priere, il fit la reuue de la compagnie du st. ifuralies, qui se trouua d'environ soixante hommes. le voulus demeurer auec mon confrere; mais mr. Romanet qui estoit venu seul en le gouuerneur, ne le voulut iamais permettre, et m'emmena chez luy. sa maison est a une petite demie lieue de l'Eglise, on peut aller sans que je le dise, # elle est fort belle, et fort grande, puis qu'elle a esté baitie par feu mr. Romanet le pere dans le temps qu'il estoit proprietaire de l'isle. La maison cependant estoit peu de chose, elle estoit quasi de bois, mais grande et assés logeable. Le moulin a eau, la sucrerie, la purgerie, L'etuue, les ateliers de les differens ouuriers, et les autres dependences d'une grande habitation estoient en fort bon estat, et ce qui en pouuoit ameliorer estoit un troupeau de plus de

que son habitation est ainsy qu'on appelle aux isles La terre ou les dallisse=mens soit de sucrerie ou autre manu=facture on peut donc conte que cette habitation

quatre cent negres grands et petits
les plus beaux qui fussent dans toutes les
isles, avec des colliers de toute espece
en tres grande quantité et en tres bon
estat. ce seigneur estoit fort civil, fort
genereux, et tout a fait bien faisant
il avoit l'abord un peu froid, et on se
communiquoit pas a beaucoup de personnes,
mais quand il connoissoit
du merite dans ~~un~~ quelqu'un, il luy
donnoit volontiers son amitié, et
quand ~~on~~ il l'avoit dit une fois
on pouvoit compter sur luy, car sur
un amy sincere. il estoit fort un
grand seigneur, et se faisoit honneur
de son bien.
Le vendredy 5 de la messe dans la
chapelle domestique d'assez bon matin
apres quoy nous montames a cheval pour
aller voir un terrain ou il vouloit
batir la maison dont il m'avoit parlé
ce endroit est a Gui cent pas au
dessus du bord de la mer, car tout
ce pais est uni, et en pente douce,
depuis le bord de la falaise. au pied
de laquelle la mer bat, mais qu'a plus
de trois mil a quatre mil pas vers les
montagnes, ce lieu estoit le plus propre
quoy pust trouver pour son dessein
il s'elevoit d'ailleurs de 28 a 30 pieds
au dessus de tout le terrain des environs
et avoit ~~donné~~ ~~vuë~~ a la maison que lon
y avoit bati, la veue et la superiorité
sur tous les environs. on voyoit en face
l'isle de marie galante a une distance
d'environ six lieues, les rocs des saintes
paroissoient sur la ~~grande~~ droite, et dans l'eloignement
on voyoit les montagnes de la dominique
La veue

La veue de la gauche s'etendoit sur le
petit cul de sac, le marquisat de ste marie
et la grande terre. Dans mesme ce
terrain, que le terrain suffisant pour la
maison, qu'il projettoit, et le luy conseillay
de la faire environner d'un parapet
qui feroit un quarré long, dont les angles
seroient comme d'un bastion, et les faces
anterieure, et posterieure, cest a dire celle
qui regarde la mer, et celle qui est du
coté des montagnes, pourroient estre
comme les d'une demie lune au dela
du fossé dans l'escarpe du quel, on
feroit les ouvertures des offices et
des magasins, qui seroient sous le
batiment, et dans un besoin on pourroit
faire un chemin couvert, qui occuperoit
toute ~~la~~ avec son glacis tout le reste
de la pointe de cette butte, et de
cette maniere on feroit une maison
non seulement fort belle, mais encore
fort forte, qui mettroit en seureté tous les
environs. Je luy fis voir la facilité qu'il y
avoit a executer ce dessein, sans
beaucoup d'epenses, n'y de detourner de
ses travaux ordinaires, il pouvoit faire
travailler un nombre de ses negres dans
un temps qu'on ne fait pas de sucre. J'avois
deja remarqué, que la pierre d'ardoise
n'estoit pas rare, et qu'on en trouvoit
facilement dans toutes les ravines des
environs, ce que me faisoit conjecturer,
qu'on en pouvoit trouver plus abondamment,
on creusant les fondemens, et les fossés
de cet edifice. d'ailleurs il estoit fort
facile de faire de la brique, la terre y
estant tout a fait propre, et le bois pour

la cuire n'estant pas éloigné.
Apres que nous fusmes retournés au logis, le
me mis a travailler a quelques desseins
particuliers sur le plan general que le
viens de dire. l'on Eboucqay trois
qui nous servirent d'entretien pendant
le disné, et apres que nous fusmes
sortis de table. nous fusmes encore nous
promener dans les jardins de l'habitation;
m.r angeo approuva beaucoup la situation
et la disposition du batiment projetté.
nous allames voir le long de la riviere des
prairies, qui separe le terrain d'un hourt,
du celuy qui appartient a notre mission
pour essayer un endroit comode pour le
couper, et le faire passer dans le canal
du moulin a eau de un hourt, afin
de pouvoir transporter la sucrerie
a costé de la maison que projettois
dont les bassés auroient pu servir de
reservoir a cette eau: mais comme
le pourcis que l'ennie nous pouvoit
venir du Lac de notablis la sucrerie
que nous avions autrefois au navizot,
et qu'on de nos superieurs qui avoit
a transporté au bailliff avec tout ce
qui en dependoit, pour des raisons, qui
ne doivent pas entrer dans ces memoires,
le me gardray bien d'y bouger les
facilités, que l'y avois rencontré, si
l'interest de notre maison n'y avoit
point esté meslé, mais le luy donnay
en esperant pour prendre de l'eau
avec autre riviere voisine, aussy
comodement, et sans domage de personne.
Le samedi

Le samedy 7 de 9bre avec ces m.rs ossienbe a
nostre Eglise, l'y dis la messe, apres laquelle
le gouverneur fit l'honneur au pere curé de
luy rendre visite. nous le menames disner
avec nous.
cette Eglise bien que parroissiale appartient
a nostre ordre. elle est de maconnerie,
elle a environ cent vingt pieds de long sur
vingt de largeur, avec deux esappelles qui
en font la croisée, dont celle de la droite
appartient a m. hourt, le tour est comme
d'ardoise. le pere Roment avoit fait
batir depuis peu une espece de tour quarrée,
pour servir de clocher, qui auroit fait un
bon effet si elle avoit esté mieux proportion
=nnée. la maison du curé qui est loin
autrefois le couvent que nous avions
a la cabesture, est separée de l'eglise
par une allée de poirier de 30 a 40
toises de longueur. il est a croire que
dans le temps que nous y estions
plusieurs religieux, la maison estoit
plus considerable, quelle n'est a present,
puisqu'elle ne contient qu'une salle
avec deux esambres, et un grand galetas
au dessus. la cuisine, le magasin
et autres logemens necessaires sont
separés du batiment. tout cela est de
maconnerie mais bas, mal entendu
mal percé et sans gout ny comodité.
le jardin estoit assez grand. ce qui
me plut davantage estoit une allée
de poiriers de trois a quatre cent pas
de long qui est devant la maison
qui formoit une promenade des plus

agreables. c'estoit dans ce terroir le que
nous arriva une sucurrie que l'on a
transporté au bailliage. il n'a quinze ou
quatre cent pas de large, sur mil pas de
long. avec une autre plaine un peu a
costé qui en a un peu davantage.
Il y avoit eté m.r Howel anderson arri
vé d'France depuis quelques semaine,
qui se faisoit appeller m. de rosebor,
fort comme a paris sous le nom de l'abbé
Vrais. c'estoit un fort de beaucoup d'esprit
de belles lettres, et tres poli. il avoit
eté obligé de se retirer aux isles, pour
quelques mauvaises affaires, que sur
envieux luy avoient susité. il epouse
quelque temps apres la veufve du sieur
baudouin, dont il augmenta considerable
le bien en peu d'temps. le commencement
d'où ce temps la, a lieu entre luy une
amitié qui a duré jusqu'a sa mort
arrivée en 1704.

Chapitre vingt unieme
Description du quartier des trois rivieres, du terroir, et de tout le pays jusqu'au fort de la Cassetete.

Nous partismes le dimanche 6.e may
apres la messe d'offrir m. howel, pour
venir coucher au quartier appellé les
trois rivieres qui en est eloigné d'environ
quatre lieues. plusieurs officiers et
habitans accompagnerent m. le gouverneur,
nous passamos une assez grosse riviere
qui termine l'habitation de m. howel, ~~que l'on appelle~~ elle se

elle se nomme la riviere du grand cabet.
a une petite lieue plus loin, nous en passamos
une autre, appellée des grands canonieres.
c'est a cette riviere qu'finit le quartier que
appelle la cabsteure, qui est assurement le
plus beau de tous les isles, car depuis
cette riviere jusqu'au gros marais, on com
mence le grand lac de sac, c'est un espace
de vingt de trois lieues de long en
suivant la coste, qui monte d'une maniere
douce jusqu'au pied des montagnes qui
en sont eloignés depuis une jusqu'a quatre
lieues. ce pays est arrosé d'un grand
nombre de rivieres. Jay ~~remarqué~~ dit ci devant que
l'on avoit compté jusqu'a ce jours que autant
de vaisseaux, depuis la riviere du coin,
jusqu'a la grande riviere de la bricqueville.
l'on y a compté encore autant, jusqu'a celles
des canonieres. si on faisoit les ponts
sur ces rivieres, ce qui accomodera les
voitures, on pourroit faire rouler le
carosse dans tout cette Wandue depuis
quatre ou cinq jours apres que nous
eusmes passé la riviere des canonieres,
nous entrames dans des esumins coupés
a my costeaux dans les montagnes qui
soutiennent le pied de la longueur, elles
tombent presque a plomb au bas de
endroit, jusqu'a la mer, de sorte que tout
cet endroit, qui a une bonne demie lieue
de long est impraticable, excepté en trois
endroits, ou il y a des petits enfoncements,
par lesquels des vaisseaux d'une eau salée
et blanche, se decargent dans la mer.
on les appelle les trois trous. le premier
que nous trouvames est le trou madame

le second le bon au esir, et le dernier le
bon au esat; a costé du le dernier, et sur
la Gaulme du mosne, on trouve un grais
plat et bois a quatre cent pas de l'argent,
qui s'estand insuitte dans quelques gorges
de montagnes insqu'en qu'il de la souplesse.
La terre y est noire et bon grette, mais
aussy entremslée de roches et d'éclats de
pierre, qu'on attelize ou on a travaillé
+ vinge ans. La bonté du terrain y a attiré
quelques habitans qui se sesuent de cette
pierres, pour faire des murs ~~[illegible]~~ murailles
seches, qui renferment les differentes
pieces de leur terrain, tant leurs cours,
leurs Jardins, leurs prairie. cet endroit
estant fort elevé, et couvert du costé
de l'ouest par de grandes montagnes,
est fort frais. L'herbe des savannes est
touffue, d'elle est toujours verte, elle
engraisse parfaitement bien les bestiaux
que l'on y elève. nous y vismes quelques
Roucoyens, et quantité de magnoc.
Un habitant d'Espiritosanto Pistoi venu
logée en cet endroit la en 1702 et pretendoit
y faire un sucerie malgré la
difficulté de transporter son sucre au
bord de la mer, qu'il disoit qu'il surmon-
= teroit en ouvrant un chemin nouveau
au travers de ces precipices. m. angot
me pria ~~[illegible]~~ d'aller visiter
le dessein de cet homme, pour voir, s'il ne
seroit point prejudiciable a l'isle. Je
m'acquittay de ma commission, et a mon
retour je conseillay au gouverneur de luy
deffendre

+ nommé d'ostemar

deffendre de penser a cet etablissement pour
deux raisons. la premiere pour empescher la
ruine de cet homme, que son seul interest
precipitoit dans cette entreprise, sans aucune
apparence du reussir, parceque cet endroit
est trop froid, et trop sujet a la gelée pour
que les cannes y puissent bien meurir; car
l'experience le fait voir, par celles que
les voisins avoient plantée, pour nourrir
leurs cochons, qui sont longues et grosses, mais
que d'ailleurs longues et grosses, mais de
peu utilité pour faire du sucre.
La seconde raison estoit que le conseil
de l'isle deposoit de la facilité que cette
maman esprouvoit, et cette precipitée
fournissoit pour conserver la basse terre,
ou la cabesterre, supposé que les ennemis
fussent venus, maistres d'une des deux
parties; ou qu'ils eussent fait un debarquement
dans le quartier voisin appellé Cette
bois rimieux, parce qu'aeme trop peu de
monde, on pourroit les arrester dans ces
defilés, les y faire prevoir, ou les obliger
a se retirer. M le gouverneur goutta
nos raisons, et deffendit a cet homme
de faire aucune place ny sentier, ny
autre chemin que l'ordinaire; luy laissant
cependant la liberté de faire du sucre, et
de se retirer tout il le jugeroit a propos
mais sans que son establissement pust
porter prejudice ad autres que luy. ++
Je revins a poresent a la suitte de mon
discours
M le gouverneur ajusta quelques differens
qu'estoient entre ces habitans, et leur conseilla

++ il luy promit pour prendre de luy accorder la permission de faire un nouveau chemin lors que la paix seroit faitte

de plantes du cacao, apres il paroissoit que
leur terre estoit propre, puisque la superfi-
cie comme d'apprient, puisqu'ils disoient
qu'ils n'en trouvoit presque point ne quand on
avoit fouillé un pied ou deux. ~~quelques~~
~~on~~ ~~n'y~~ ~~a~~ plantés que j'ay veu en 1703
fort beaux et bien rangés.

++ quelques arbres

apres que nous eusmes passé ce petit pas
nous descendismes dans les deposits de
montagnes, toujours a my cos~~tes~~, n'ayant
ce que nous fusmes au plus haut de ce
chemin, on la veue est fort belle et fort
estendue, et l'air extremement frais, mais
cet endroit paroist si desert et si sauvage
qu'il n'y auroit aucun habitation d'y
avoir pour ce seul avantage.

x

Nous descendimes ensuitte par un
chemin fort long et fort vuide, au pied
duquel coule une des bras riviere,
qui donne le nom au quartier, elle
est petit assez et bref, possedé par
des rocques, et quoiqu'elle n'ait pas plus
de deux pieds d'eau, elle ne laisse
pas d'estre difficile a passer avant
des rocques dont son lit est semé.

Le quartier des bras riviere a environ
quatre mil pas de large. il est presque plaine
partagé en deux par la pointe d'un
gros morne, dans les enfoncemens duquel
il y a plusieurs beaux establissemens
La terre est bonne et produit de fort
belles cannes, d'une tres bonne, est
quelquefois assez beau, mais il est fort
difficilement a moins d'estre rafraichi, ce
qui ne tourne jamais au profit de l'habitant
a qui il

a qui il est plus avantageux de faire du
nouveau terré, ou du nouveau bras, que d'affinir
celuy qu'il a fait. on en verra les raisons
et l'explication de ces differens nouveaux
cy apres. Il y avoit fort peu de gens
dans ce quartier la. M. de la Malmaison
lieutenant du Roy commencoit d'y establir
une, on y a depuis basti et mis un
canal pour faire un moulin ~~a eau~~, et apres
conduire l'eau de cette premiere riviere.
Nous allames descendre chez les S. Rigolet
officier du milieu du quartier. Le pere
Jubert Jesuite, qui descouvrit cette paroisse
ne manqua pas de venir aussitost saluer
le gouverneur, et m'offrir sa maison
que j'avois acceptée, parce qu'il me
sembloit que les S. Rigolet estoit logé un
peu a l'etroit, mais on ne voulut jamais
me le permettre. La maison de cet officier
estoit plantée sur une assez belle esplanade
coupée a mi costé dans un gros morne,
son moulin a eau, et une riviere estoit
a costé de la maison, et plus bas quelques
aussi bien que les cases des negres, et les
autres appartenances d'une habitation;
de sorte que tous ces batimens estoient
tout en cascade, les uns sur les autres
il estoit fort grand nous arrivames, et
nous estions fatigués, ce qui nous obligea
de souper aussitost, ~~et~~ puis nous allas
coucher.

Le Lundy du grand matin l'accompagnay
le gouverneur a l'Eglise, on sortit de la messe
il ne manqua pas d'estre veu, et complimenté
a la porte par le curé. pendant que un angelus

faisoit la ~~[illegible]~~ venue de la milice, j'allay
rendre visite au sieur Imbert, et voir son
Eglise et sa maison. L'Eglise estoit soliée en fon
quoque, mitié de bois, et mitié de maçonnerie.
La maison du curé contient une salle et
deux ou trois petites chambres, quelques
offices a costé du courant avec un petit
jardin. Une cela estoit fort proprement,
et bien entretenu. Nous retournamens après
la vesprée, chez notre hosto, ou nous
disnamens, en gens qui ne dunine manger
que le soir. Nous montamens ensuitte a
cheval pour aller visiter la grande et
la petite anse. Tous deux infructueusement que
la mer fait dans la terre, depuis la pointe
riviere que nous avions trouvé a la
descente du morne du bron au cap
ils qu'où a grandes montagnes qui
separent le quartier de celuy du vin
fort. La grande anse est separée de
la petite par une cuisse de morne,
par laquelle il est aisé de se postes,
pour empescher, que ceux qui sont dans
l'anse, puissent passer dans l'autre.
comme cette coste est très proche pour
inviter les ennemis a y faire une
descente, c'estant assez vuide, et la mer
y estant souvent très belle, et très calme,
m^r le gouverneur voulut connoistre
exactement tout le terrain, y faire
faire les retranchemens necessaires
ou y establir les anciens, pour eviter dans
une attaque, si les ennemis se rendoient
maistres de le quartier, ils coupassent la
communication de la basseterre avec la
cabesterre

cabesterre; car quoiqu'il soit facile de les
y embarquer, il ne seroit pas aisé de se
rendre les chemins et la communication,
qui est absolument necessaire pour la
conservation de toute l'isle, s'ils se estoient
une fois emparés des Gantons, et des
defilés.
Nous passamens toute la journée a
visiter le terrain, et a faire et
de retranchemens nouveaux, ou les additions,
qu'on jugea necessaires aux anciens.
nous y angeamens une batterie, qu'on
jugea inutille, ou elle estoit, et nous
la mismes sur la cuisse du morne, qui
separe les deux anses, et qui
seroit pour toutes les deux. Je trouvay
quelques debauches, pour connoistre les
habitans, encas qu'ils fussent forcés
au bord de la mer. Je faisoit tirer
les ouvrages a mesure que les bracs
ils devoient estre de pierre seche, de
trois pieds d'epaisseur par le pied,
et de cinq par le haut, et de sept pieds
et demy de hauteur, avec une banquette
et quoiqu'on eust consommé beaucoup de
pierres en ces ouvrages, je n'avois pas
pour d'en manquer, quoique tout
les quartiers en soient abondamment
pourveus. nous employemens le mardy
tout entier a les mesmes ouvrages,
quand nous fusmes retournés chez nos
hosto m^r Angeo Serfi apporta le rolle
des negres travaillans de la grande,
sur lequel nous fismes la verification
de le travail, a tant de pieds par teste de negre

il ordonna au capitaine du quartier
de commander les negres des habitans
pour le lundy suivant, suivant la dep
=ition qu'on luy mit entre les mains,
l'adjutant fut veillé exactement,
et on pour les Brenaux fussent executés
tout ils estoient se Walé, et comencé
et finis par quelques endroits pour
servir de modelle, parce qu'il s'en
pourroit a luy, s'il se trouvoit
quelque mal fait, en quelque negligence
nous partismes le mercredy sui-
vant pour retourner a la
Basseterre.
En sortant des bois vierges on s'entre
dans les detours des montagnes,
qui font partie de la sourpriseure.
ce sont des ravinages perpetuelles
et des montés, et des descentes qui
font peur, avec des defilés ou vingt
hommes resistroient a mettraient
en di~~ment~~ route une armé entiere.
nous trouvames en quelques endroits
des parapets de bacinos et de terre
que un ange desolue de corriger,
parce qu'ils estoient mal placés; mais
il vint et travail a une autre fois
parce qu'il n'estoit pas si pressé,
que celuy qu'il venoit d'ordonner
aux bois vierges. apres avoir
monté une montagne tres difficille
que on estimé faillé dans le corps
la plus grande partie assé estoit
et fut vides; nous arrivames a une
espece de plaine appellé le dos d'asne
ou l'on

ou l'on avoit retiré les femmes, les enfans,
les vieillards et ce qu'on avoit de meilleur
tout dans un lieu fort, et hors d'insulte,
pendant que les anglais attaquoient le
fort de la basseterre en 1691.
Les ennemis y ont une petite chapelle
si degarnie d'autels et d'ornements
que les habitans des environs l'ont remplie
de leurs ordures. nous trouvames
dans la savanne, qui est aux environs
les retranchemens, qui estoient restés a plusieurs
cases qu'on avoit batie dans cette occasion:
nous en vismes encore dans les commencemens
du bois. cet endroit est élevé, et tres bon
quoique connus de bois, et autant qu'on en
peut juger il est impenetrable du costé
des bois vierges, pour peu qu'il soit defendu.
ces ennemis peuvent avoir trois a quatre
cent pas de long sur une largeur difficille
dit quoy les a passé on ~~no~~ trouve une
montée assé douce, apres quoy on
coupe une montagne, dans le costé
droit, on a fait un chemin de dix
a douze pieds de large, dans le costé
opposé a la montagne est connu pour
un terrain marecageux, ou dans la saison
des pluyes, les eaux de toutes leurs
montagnes voisines se rassemblent, et forme
un etang, dont le fond mol et bourbeux
est connu de cinq ou six pieds d'eau,
et dans la saison seche il y en a toujours
assé pour embourber une armé.
et marais nous parut suffisant pour
connoitre le chemin d'aucun du costé de
la mer dont il est éloigné de pres de quatre
mil pas

mil pas, mais il falloit estre sûr qu'il n'y
aussy bien gardé du costé de la montagne,
ainsi ce que m'angoy d'unie avec autre frère
en sortant de ce chemin nous trouvames
deux gens de merveilles, qui le traversoient,
et qui laissoient une ouverture formée
d'une porte a gros barreaux de bois. nous
entrames de la dans une petite sauvanne,
appartenante aux habitans de Saint
Suiet, ou nous trouvames encore vy grand
magasin vuyné en partie, ou les avoit
renfermé des munitions de guerre
pour les distribuer plus facilement
aux habitans, qui bordent la riviere
des galliones. a costé de cette sauvanne
est l'habitation du s.r Fauvel, dont la
maison, la sucerie et le moulin sont
sur deux hauteurs, qui commandent
tout le travers des environs. on
pouroit tirer vy boyau a my costé de
lune a l'autre, pour faire faire a la plaine,
et mettre ce poste hors d'insulte, sur
tout si on y transportoit quelques petites
pieces de canon, qui estant dans le
chemin du dos d'asne ou elles estoient
absolument inutilles. le chemin
pour descendre dans la plaine qui est
au dessous de cette hauteur, est sur
le croupe du mosne, dont la pente est
assez douce. les deux costés de ce
chemin sont escaupé ~~en~~ comme de
grands arbres il estoit coupé en quatre
endroits par des breusses toutes droittes
de fassinage. on jugea a propos d'y faire
quelque flancs ou du moins de les faire vy
angles

angles saillans, et en trans grand oy y
avoit travaillé. c'est la qu'on entre dans
les terres du feu m le estant hinsolin,
produisant de m.r angoy dans le gou
vernement de la grande Terre. nous vismes
les deux sucreries, ses moulins a eau.
nous entrames dans celle d'en bas ou l'on
faisoit du sucre blanc qui estoit parfait
beau. ces terres sont bonnes quoique fort
pierreuses. a cent cinquante pas de la
sucrerie ou nous entrames, il y a une
petite riviere appellée la riviere de
Senee, qui coule au fond d'une falaise
~~fort~~ profonde, et fort escarpée elle
separe les terres de m hinsolin de
celles de m. Court capitaine aux gardes
francoises, qu'on appelle Bisdary, ou il
y a une montagne ronde, fort haute, et
qui paroit de loin tout isolée nommée
Gontemont, on feu m Court avoit fait
faire quelques retranchemens garnis de
canons, avec des fours et des estuves
pour chauffer et rendre dans vy besoin.
Environ a lui cent pas plus bas que
cette sucrerie, nous trouvames l'habitation
des enfans du feu s.r Miler conseiller
et capitaine de milice. nous demeurames
estant au bas de sa sauvanne, que la
riviere des galliones et celle de Senee
s'approchent beaucoup, et ne laissent
entre elles, qu'un espace d'environ cent
cinquante pas escaupé des deux costés
par des falaises profondes et impratiquables
et ainsi forme une hauteur en platforme
capable d'un bon retranchement aisé a defendre

qui commande entierement le fort, dont il noit de venir tous les ouvrages. après l'avoir bien examiné, il fut resolu de le fortifier, et d'y faire des embrasures pour y mettre du canon, qui seruoit a empescher que les ennemis ne s'approchassent du fort, s'ils venoient l'attaquer du costé du cavalier ou a les en desloger, s'ils en estoient impossessés. Tous ces ouvrages ne furent executés, qu'en 1702; parce qu'il s'en trouva d'autres plus pressés et que la grande Sistane faite a Ryswick a la fin de 1697 on ne jugea pas a propos d'obliger les Habitans a faire des ouvrages, qui ne pouvoient pas dunés estre sitost d'usage.

De cette plate forme a la falaise qui est sur le bord de la mer, il y a environ trois cents pas. Nous trouvames, qu'on y avoit construit un bryan fait au pied de la mer avec deux angles saillans, sur lesquels il y avoit trois canons en batterie a barbette. on descend de riviere des galliotes par un escalier taillé dans la pente du mont; il est assés vaste et vabotement on passe la riviere a gué, elle est assés considerable, il y avoit autrefois un pont de bois, il est endroit, qui ayant esté emporté par un grand debordement, n'a point encore esté retably, quoiqu'il soit tres necessaire, parce que c'est l'unique passage pour aller de la basseterre a la cabesterre, et lors est souvent obligé de s'arrester, quand cette riviere est debordée

on l'appelle

on l'appelle la riviere des galliotes; parce que l'estoit un estroit que les galliotes d'espagne venoient se rafraischir, et faire de l'eau quand ils prenoient le chemin pour aller a la Vera Cruce, avant que les Francois se fussent rendus maistres de ces isles. ce lieu estoit fort comode, parce que c'est une grande anse ou l'ancrage est excellent, et ou il y a de l'eau douce en abondance. Ils avoient cependant encore assés beaucoup mieux fait de descendre plus bas, et de faire leur camp a la riviere des St Louis, et a celle du Bailliff ou l'ancrage est le mesme, et ou les eaux sont rafraichissantes meilleures; parce que celles de la riviere des galliotes sont sulphureuses et vitriollées, qui ne manquent jamais de causer des cours de ventre, et des dissenteries a ceux qui ne sont pas accoutumés d'en usser, ce qui est si vray, qu'en 1696 quand les soldats du fort de St Louis. au sortir de la riviere on trouve un chemin taillé dans la roche beaucoup plus haute et plus escarpée que la grande route qui conduit sur l'esplanade du fort, il estoit pres de deux heures apres midy quand nous y arrivames. M. angely vint a disner. sur le soir le me vint voir a notre comant du bailliff.

qui est

Chapitre vingt deuxieme

Description de la pointe du vieux fort, et de toute la coste jusqu'a la riviere St Louis, de la riviere des galliotes, du lieu appellé le pavé et autres lieux jusqu'a la riviere des habitans

Je trouvay en arrivant au comant des lettres de la martinique, par lesquelles on me marquoit que le pavé estoit que j'avois laissé pour

ma maison et ma pavoiste, aussi estoit obligé
d'aller dessoubs celle de la Trinité, d'où mon
que le peu matelots estoit party de la
martinique, pour certaines affaires qui ne
sont pas de ces memoires, et que le peu
Rosé n'auroit pas conte dessoubs ma
pavoiste a moins que Desgueriere ne luy
quoyr de luy laisser absolument, et
de prendre moyen d'oster la pavolle
qu'il m'auroit donné, et de me contenter
tout il pouvoit
ces nouvelles me chagrinerent et me firent
resoudre a retourner promptement ce qui
estoit a Nicolas, et a Racee au canot,
et ce que j'avois promis a M. Angelo;
affin de me y retourner promptement a
la martinique. J'enfermay mes ouvrages
de Nicollemers et deux Jours, j'en
employay tout ou qui a mettre au net
les plans, et les memoires du grand
esprit nul d'Isac et Robes portay au
gouverneur, a qui je fis part du dessing que
j'avois de repasser a la martinique par
la premiere occasion, qu'il y auroit,
et les ~~mots~~ raisons qui m'y obligeoient.
Il me parut y estre fort sensible, et
voulut a tout prix me retenir a la grande
= ouvre en m'offrant un party qui auroit
pu tenter un plus habille homme que moy
mais l'estois tellement gagné de ce
manquement de pavolle, que le voyage
de M. pas l'opposer a mon dessein,
l'assurant que quand j'auroit fait ce que
j'avois resolu de faire a la martinique,
je serois toujours disposé a luy venir
rendre des services, qu'il desiroit de moy,
et qu'en attendant mon depart, il pouvoit
disposer

disposer de moy, n'ayant plus rien a faire, au
nivellement du canal. il auroit mon offre
et m'y demeigne beaucoup de reconnoissance.
Le Lundy 21. may il m'envoya son esprit
et me pria d'aller disner chez luy pour aller
ensuitte aux trois rivieres, tout nous en estions
convenus. nous passames par les moyens
indiqué que j'ay enseigné cy dessus, s'emparant
exactement tous les postes, qu'on pouvoit
observer, et tous les avantages, que l'on
pouvoit prendre de la situation des lieux
pour s'en servir dans l'occasion. nous
n'avancemes que a la mie aux trois rivieres,
parce que nous estions venus fort doucement,
et que nous nous estions arresté plusieurs
fois dans le chemin pour observer ce qu'il
y avoit a faire pour la conservation de
tous les indroits la, d'où dépend absolument
~~la conservation~~ utité d'isle. nous logeames
encore chez les S. Rigolet.
Le mardy nous nous rendimes de grand
matin au bord de la mer. et le gouverneur
fut bien content de la diligence qu'on avoit
apporté a l'execution de ses ordres. nous
trouvames les retranchemens, que j'avois
fait faire avancés, aussi bien que ceux
qu'on devoit reparer. nous y demeurames
tout la journée, et disnames sur de ce
rivage. et le gouverneur fit disner avec
luy les officiers de milice qui commandoient
les travailleurs. nous retournames sur le
soir a notre gite ordinaire.
Le mercredy après avoir demeuré une couple
d'heures aux travaux, qui s'avancoient
a vue d'oeil, et dont quelques uns estoient
presque achevés, nous nous embarquames dans

un grand canot pour retourner a la basseterre en passant par le vieux fort
Nous n'angleames la costo aussy pres qu'il fut possible d'eviter sans rechoues, et nous nous convainquismes qu'il estoit totalement impossible de faire aucune descente dans ce pais, qu'il se retrancit de luy mesme depuis la petite anse des bois sauvages jusqu'a la pointe du vieux fort, et que quand mesme on seroit impuissant de la petite anse, il estoit impossible de penetrer plus avant, a cause du vieux fort ny du redut, parceque, en homme pas tout qu'une falaise escarpé, et couppé par des precipices que des gens accoutumés surmontent, et on dix hommes dans les Gantons en retrancheroient dix mil, seulement en voulant des pierres qui sont la en bonne quantité.
La pointe du vieux fort est basse, elle vient d'environ cent pas de large sur un peu plus de hauteur. Il semble que ce soit un amas d'roches que les geluyes ont detaché de la montagne voisine, qui par succession de temps se sont connues d'un peu de terre. elle regarde le sud ouest. Il y a au pied de la montagne une petite esplanade, qui a tiré d'assaut et dont les premiers canons sont en possession et bien en les vuemens. on dit que cela les obligeoit a y tenir un curé residant pour administrer les sacrements aux habitans de ce quartier, qui sont tout separés du reste du monde cependant ils se contentent d'y envoyer un d'eux religieux une fois esque mois pour y dire la messe. sauf a ceux qui en ne

besoin dans d'autres temps, de se pourvoir tout ils le trouvent a propos. Il y a dans leur enfoncemens des montagnes, et sur les coupes des moines sept ou huit habitations ou l'on trouve du cotton, du magnoc et des volailles en quantité. On a mis sur la pointe deux canons de bronze, qui seroient pour donner avis au fort de la basseterre, de ce qu'en cas voir en mer ce quartier nous pasoit pas d'insulte par la situation, par le peu de precaution qu'on prenoit les ennemis en le venant piller, et par son ignorance pour esperer de plus grands desseins; parcequ'il est impossible de penetrer par la ny dans le reduit ny aux bois sauvages, tout ce pais n'estant composé que de bois, de montagnes, et de precipices dans lesquels le petit nombre d'habitans qu'il y a, est suffisant pour tenir teste a une armée.
Nous nous d'embarquames en vangeant toujours la costo de fer pour tous hommes eveux medroit ou l'on que nous tre a trouvé qu'environ a une lieue et demie du vieux fort dans un bien appellé L'anse de la coqui. c'est un petit enfoncement de vingt cinq a trente toises de large, entre deux pointes de mornes qui tombent a plomb dans la mer. cet enfoncement peut avoir neuf a dix toises de profondeur, depuis le bord de la mer, jusqu'a une falaise, qui luy fait face d'environ vingt a vingt cinq pieds de hauteur, qui est d'ailleurs une merveille. Un petit ruisseau d'une eau fort claire coule dans le milieu de cet enfoncement, et fait une rappe en tombant; mais soit qu'il soit d'un

foible, ou que le rocher soit trop dur, il n'a
pu jusqu'à present y creuser un canal. —
L'habitant qui l'est mis dans ce bon de
montagne avoit commancé a creuser
un fossé a costé de l'anse pour descendre
au bord de la mer, lequel s'avancoit avec
plus de facilité qu'aucun une est belle
donc il s'est trouvé trop long. nous nous
sommes de ce ~~[illegible]~~ trouvé pour aller
jusques luy et pour en descendre. nous
trouvames le fonds entre les deux
montagnes assés soly et de bonne terre
et nous trouvames qu'il conduisoit par
un sentier assés comode en suivant la
pente des mornes dans les terres de
bisdary, et de Gouzlmone, qui sont
des habitations qui les ont conservées
avec tout le soin imaginable, si elles
estoit attaquées, parceque les ennemis
s'en vandant maistres pourroient prendre
en flanc et par derriere les troupes
qui borderoient l'anse des galliones,
et les bords de la riviere, et s'emparer
du reduit; ce qui leur seroit aisé de
faire s'ils s'emparoient pendant la nuit
de cette petite anse, et qu'ils fissent
filer deux ou trois cent hommes par
le sentier que nous avions remarqué.
c'est pourquoy quand nous fusmes
descendus m. Angier ordonna a l'habitant
de rompre le travail qu'il avoit fait
et d'essayer cet endroit où il estoit
auparavant. Il resolut aussy de faire
faire un gravaget depuis le fort
autour le long de cette falaise, avec deux
petite blanes, pour le tirer aux mornes
et dy tenir

et dy tenir un corps de garde de quinze a vingt
hommes quand il en seroit besoin.
Depuis l'anse de la croix la coste est fort
escarpée, et ne laisse entre la falaise, et la
mer que trois a quatre pieds d'espace, fort
embarassée de rocher ou la mer donne bien
fort, quand elle est haute, ou pour peu qu'elle
soit agitée. Il y a elevation quelques petits
enfoncements, mais dont l'entrée est encore
plus elevée que celle de l'anse de la croix
cette coste a environ une petite demie
lieue de long et finit en morne, qui fait
le commencement de l'anse des galliones. on
l'appelle le morne de Raby du nom d'un
habitant qui a eu habitation sur son
sommet, et dans la pente.
L'anse des galliones a environ ~~deux~~ six cent
pas de large, depuis le morne de Raby
jusqu'à la riviere de Sance, qui se decharge
dans la mer au pied d'un autre petit
morne, dont la pointe qui donne sur la
mer est comme d'un angle saillant
composé de quelques pieces avec un peu
de terre entremeslée. cette anse depuis
le bord de la mer, jusqu'à la montagne
qui y fait face, et qui est a peu pres
la figure de l'anse, n'a pas plus de deux
cent cinquante a trois cent pas de
profondeur. les bords de la mer dans
la largeur de cinquante a soixante
pas sont tous comme de gros cailloux
qui donnent une fatigue extreme a
ceux qu'on a obligé de marcher pour
cet endroit. le peu de temps de m.
angier profitant de ce grand nombre de
pieces qui avoit fait quelques angles saillans

pour connoître ceux qui doit tendre cette
année, en cas que les ennemis y voulussent
descendre. M.r le gouverneur a resolu de
les fendre les uns aux autres par des
coutiers, et d'en faire de nouveaux, ou
il se ~~trouve~~ trouveroit trop éloignés,
pour se bien flanquer, et s'approcher
le plus qu'il pourroit des arbres
et des broussailles espaisses pleines
de roseaux et de vase et efin, qui sont
tout le long de cette année, depuis
l'endroit ou finissent ces amas de roseaux
jusqu'à un estang, qui est au pied le
milieu, presque dans toute sa longueur.
cet estang est borné de plusieurs sources
qui s'y rencontrent, et d'une petite
de l'eau de la riviere de Since qu'on
y a conduit par une rigolle, et
encore d'une petite vanne, qui coule
au pied du mourne de Saly qu'on
appelle la vanne salée.
Le mourne qui forme, et qui borne le
fond de cette année, est de pierré
depuis le pied jusqu'à la moitié ou
environ de sa hauteur qui est assez
considerable. Le reste est couvert
~~de rocaillé~~ d'arbres, qui y sont croissés
depuis que le terrain a cessé d'estre
cultiné, car il l'estoit dans le temps
qu'il appartenoit a mr. auberé un des
premiers Seigneurs proprietaires de
l'isle. On a aussi profité de deux petites
avanceurs ou saillies que fait le terrain
du mourne, a l'endroit ou commencent les
arbres, et on y a aussi fait deux postes
capables

capables de loger quarante a cinquante
hommes. on a resolu de les augmenter, et d'y
placer deux petites pieces de canon a
chacun, et d'en faire un troisieme, pour
d'attendre l'entrée de la riviere de cause;
parceque les ~~ennemis~~ ennemis s'y glissant, il
pourroient gagner les sauannes, qui sont sur
la gauche d'icelle les arbres, et prendre
par derriere ceux qui seroient dans ces
deux postes, et surtout ceux qui seroient
dans le boyau de la palaise et dans les
postes de la riviere des gallions.
Il fut aussy resolu d'elargir le boyau,
qui estoit comencé dans le fond de la palaise,
depuis la riviere de cause, jusqu'à la
descente de celle des gallions, et de
profiter d'une petite pointe de terre
qu'on avoit negligé, pour y faire un
angle saillant, qui découvroit le pied
de la palaise, et qui ~~flanquoit~~ battoit tout le
long du boyau.
nous passames a pied tout le long de la
palaise en suivant le bord de la mer,
depuis le chemin, qui conduit de la
riviere des gallions ~~sur~~ vers l'esplanade du
fort. nous trouvames de gros grans de
mures, qui avoient servy autrefois a une
batterie, qui estoit en cet endroit, et qui
selon les apparences estoit addossée
a la palaise; mais la mer l'a ensuite
en la ruynée. cette palaise est extremement
élevée, et coupée presque a plomb depuis ~~la~~
~~fond de~~ la moitié de la plate forme du fort
jusqu'à la distance d'environ quatre cents
pas, en allant vers la riviere aux herbes.
on a trouvé a environ a la batterie, qui est

a continuer ainsy

devant les canons, le terrain est beaucoup plus bas; il est quoiqu'y on y a fait des gros murs de bonne maçonnerie avec quelques embrasures, qui font un angle droit qui forme la place d'armes de ce costé là. il y a dans le mur, qui fait face a la mer, une porte bromée par un guillage de fer, a peu pres cod une porte de sardin. et on l'appelle ancienne de cela la porte de fer. la batterie est a mezons de maçonnerie, les angles des embrasures sont d'ypiron de taillez. il y avoit onze canons de fer de 18, de 12, et de 8 livres de balle, apres que nous eusmes considéré tout ces lieux, d'aisonné dessus, et fait beaucoup de projets, le pris congé du gouverneur, a qui le promis de revenir le landmain matin pour l'accompagner dans la visite qu'il vouloit faire le long de la rivière des gallions.

Le landmain matin le mr vendis au bruz. nous montasmes a cheval, ~~nous~~ ~~avois voir le fort~~. nous nous rendimes d'abord sur cette petite esplanade, au bas de l'esplanade l'habitation du st millet. nous remarquamos encore plus exactement, que la grandeur fait la consequence de ce poste, et mr le gouverneur se confirma dans la resolution, qu'il avoit pris de la fortifier pour s'en servir dans le besoin. nous remontamos ensuitte la rivière des gallions, en marchant toujours sur le bord de la ~~rivière~~ falaise, sans trouver qu'elle fut accessible en aucun endroit pour des

hommes, quoiqu'il en fut impossible a deux gens, qui n'ont rien a craindre, ce qui n'ont embarassé ni d'armes ni d'habits de la montée, en s'aydant des pieds et des mains, et en se jettant sur vacimes d'es arbres. ainsi ce qu'on m'avoit pas croindre d'un corps de hommes, dont on peut aisement diminuer le dessein, en passant de distance en distance quelque un d'eux commis, pour a mettre les corps de garde les plus voisins, et sans se donner la peine d'aller sortir des grieves, sur ceux qui s'exposeroient a une pareille entreprise.

au commencement de l'habitation de la rivière ilavet, qui est a trois ou neuf cent pas au dessus de la maison du st millet, nous trouvamos un petit sentier, qui descend a la rivière, que les negres de cette habitation ont pratiqué pour aller a l'eau. et encore un autre a cinq cent pas où ennion plus haut. mais tout il est facille de rompre ces petits chemins, et de les rendre inaccessibles. m. angeu laissa-a-eux qu'il les avoit faits, la liberté d'en faire d'autres, pourveu que dans une allarme generalle, ils ne manquassent pas de les rompre, et de les detruire sur peine dans cette pensée pour toujours dans la suitte

Depuis cet endroit il n'y a point de passage appellé le grand passage, ou le passage de madame il y a environ trente cent pas. on l'appelle ainsy parceque il fut fait par ordre et m. dulion veuve du gouverneur de l'isle

pour aller

pour aller a son habitation appellé l'esquenan
ce passage est coupé en zigzag dans le
pente du montagne avec quelques pavages
a droit et a gauche, et une pluie d'homes
a my coste, qui est couvert de grandes
arbres, qui quelques donne de l'ombre et de
la fraischeur, a ceux qui y suivent postés,
mais qui on les connoit seulement du
coups de mousquet, que l'on, beau-
coup plusieurs sur eux. De l'autre costé de
la riviere, dont la falaise est plus
elevée et plus comode, avec un beau
chemin pour descendre, qui commande
absolument dans tout et librement.
nous demontames sur la pointe, apres
avoir visité le bas, pour chercher un
endroit, qui commande le poste opposé.
il ne nous fut pas difficile d'en
trouver un. on angle le marqua sur
les tablettes. apres quoy nous continua-
mes nostre chemin, en demontant tout le long
la riviere, jusqu'au dessus d'une
grande savanne, qui est de l'autre costé
de la riviere appellé la savanne du sueur
nous donnames a la visité quelques endroits
ou le passage en seroit pas absolument
impossible; mais tout on est entierement
deserts, quoique il y faut venir le
long d'une savanne, il est faitte de
gravoyer et d'empierer le passage.
depuis est endroit jusqu'au pied des
montagnes la riviere coule entre des
falaises escarpées, qui en rendent
l'approche et le passage impossible.
nous retournames sur nos pas pour
passer la riviere au grand passage.
nous visitames l'habitation de l'esquenan
qui est

qui est separé de celle du S.t du gueny et
appellé l'isle que une riviere a fait
profonde et escarpé. Le terrain de l'isle
est commandé par celuy de l'esquenane
dont la maison, la sucerie, et le moulin
estant de maconnerie donnent bien de
deffendre ce poste, et d'empescher les
ennemis de grimper dans la savanne
du sueur, ny du costé du grand passage.
tout le terrain depuis la riviere des
gallions, jusqu'a celle de S.t Louis est
fort beau, de bonne terre, et tout a fait
propre pour le sucre blanc aussy il y en
fait une grande quantité. c'est le
quartier de l'isle ou il y a plus de
sucreries, il est vray qu'elles sont petites,
et que presque toutes manquent absolument
d'eau a bastler. mais tout les sucreries
sont vieilles et adieu qu'elles seront
depuis longtemps, et que le sucre est
plus ordinaire, que le plus, on le
tient des paillis des cannes, et des bagasses,
qui font a peu pres le mesme effet que
le bois. La riviere aux Cerbes separe
en deux quartiers presque egaux tout
le terrain, qui a environ une lieue de large
et a qui on a donné differents noms.
on appelle montagne de beau soleil
la partie qui est entre la riviere aux
Cerbes et celle des gallions, au dessus
de l'habitation de l'esquenane sont celles
du sueur et des gomiers: et a costé
est celle de l'isle. La partie qui est
renfermé entre la riviere aux Cerbes
et celle de S.t Louis se nomme la montagne
de belle vue, au dessus est l'habitation

1696

du St. abbé gustan appellé une autre qui se
aux Jesuites qu'ils appellent St. claude, elle va
jusqu'à une des tours d'esconnu pas bien m. haut
appellé le grave, dans elle est separé par du
falaises de fors difficile aussi ce que une
riviere qui porte le nom de St claude qui so
ritte dans la riviere de St Louis. La riviere
aux Jeybes est composée de deux branches qui
d'enfoncement un triangle, qu'on appelle l'isle.
cette aussy une des reserves de m haut
que ses Jesuites ne vendent aux St. du quesy.
nous visitamos la plus grande partie de tous
les endroits, qui sont entre la riviere aux Jeybes
et le fort, ou bien disner avec m angeo
apres disné nous montamos a cheval, pour
voir tout le terrain le long de la grande de
la riviere aux Jeybes, depuis le bord de la
mer jusqu'à l'isle. nous traversamos toutes
les habitations, jusqu'au bas de celle de St. claude,
pour voir en descendant la droite de la
riviere de St Louis, qui dans ces hautes
la coule entre deux falaises extremement
profondes et escarpée, depuis la riviere
St claude, qui est a plus de trois mil pas du
bord de la mer, jusqu'au un peu au dessus
de l'ecluse du moulin des Jacobines, qui
n'est qu'à sept cent pas ou environ du bord
de la mer. depuis la mer jusqu'à l'ecluse,
on la peut passer par tout, quoiqu'elle
soit grosse, large, bien remplie de grosses
roches, de grands bassins et qu'elle soit bien
sujette a se deborder et a changer considerab
des moments a l'autre. Depuis l'ecluse jusqu'à
la riviere St claude son passage n'est pas
praticable, excepté en deux endroits. le plus
bas s'appelle le passage de la coulisse, parce que
habitant s'estoit aussi de faire un moulin au
pied de

1696

pied de la falaise, et a costé de la riviere, on
l'on conduisoit les cannes et les faisant glisser
dans une coulisse de plancs appuyés sur
des pieux enfoncés entre le long de la
pente du mont. mais il n'est pas le
seul qu'il en esprouve, parce que la rapidité
de la coulisse faisoit que les cannes en
sortoient souvent aux risques de blesser et
mesme de tuer ceux qui se rencontroient sur
leur route, et quand elles arrivoient en bas, elles
estoient toutes brisées et aussy estantes, que
si elles eussent esté coupées depuis quatre jours;
ce qui les rendoit inutilles a faire du
sucre, et sur tout du sucre blanc. ces inconve
nients l'obligerent a abandonner ce projet
ridicule, dont on le sonnomme a long mure
a cause du nom qu'il a laissé a ce passage
qui quoique long et très vaste, ne laisse pas
de servir aux canotiers, mais où il est tout
de nouveau, il est facile de distinguer tous ceux
qui y passerent, par le moyen de deux cantons,
qui sont a la droite de la riviere, qui sont
encore esté laissés exprès, pour rendre ce
chemin inutille aux ennemis qui y
voudroient passer. m angeo ne manque
pas de remarquer ces deux endroits pour
y faire travailler quand il leur est bon.
le second passage est a Gui ou neuf cent
pas plus haut, la descente de la droitte
est belle et facile; mais celle de la gauche
est très difficile et si roide qu'il y a
moins que des negres qui l'ont gravi mes
semis.
Depuis l'ecluse de montin des Jacobines
jusqu'au moulin, qui en est eloigné d'environ
trois cent pas, le terrain de la droite est plus
et escarpé, et commande absolument celuy de la
gauche. depuis cet endroit jusqu'au bord de la

mer, les deux rives sont assez pres egalles;
ou s'il y a quelque avantage, il est de costé
de la ~~gauche~~ droite. il fut resolu de faire un
retranchement de pieux secs avec des
vagues pris dans, depuis l'eclusé
jusqu'au bord de la mer, qui continue si
tout le long de la mer par le moyen des
digues jusqu'à la ravine Gilbert, qui couure
l'entrée du bourg S.t Francois. Nous deco
=uurismes quelques petits angles de pieux
secs, qu'on avoit fait en quelques endroits
sur la coste. mais outre qu'ils estoient
presque eboulés et tous couuerts de broussailles
ils laissoient de trop grands vuides entre
eux, et ils estoient trop eloignés les vns des
autres, pour se pouuoir defendre. on
resolut de repasser ceux qui estoient eboulés
et d'en faire d'autres, ou il seroit besoin,
et de les joindre tous par des contresortes,
qui beroient faites a la mer, comme aussy
de creuser vn bassin autour du moyne
des digues, et d'en faire plus petit, qui
en est eloigné d'environ cent pas, avec vne
muraille sèche pour joindre les deux bassins,
en continuant ces retranchements, jusqu'à la
batterie, qui estoit a la gauche de la ravine
Gilbert, que l'on appelloit la batterie de
caveau, que l'on jugea a propos de transpor
=ter de l'autre costé de la ravine, et de la
superieure dans l'enceinte du bourg
Nous trouuasmes au bourg S.t Francois, vn
nommé Leblanc maistre d'vne Barque qui
venoit d'arriuer de la martinique, qui s'offrit
quelques passagers a m.r angeu; il nous dit
qu'il estoit resté pour les voiture pour nos gens,
pour lesquels il deuoit prendre sa charge de
poix et de bouures, pour nostre habitation du
fond S.t

1696 fond S.t Jacques. il me vendit aussy quelques Kattes,
entre autres vne superbe superieure, qui semboit
supposer que le m'arrestaisse a la guadeloupe;
pour faire travailler en canet. il me proposa
de donner mes soins, attendu que la barque fut
promptement chargée, et qu'on y mit de bonne
poterie, et le plus que l'on pouroit. Je resolus
de me seruir de cette occasion pour m'en
retourner, quoiqu'elle fut peu seure. Je le
dis a m.r angeu, qui me conseilla d'attendre
quelque corsaire, ou le seuis plus en seureté.
mais ~~car~~ Je n'auois rien a perdre, parce que
Je laissois mes instruments a m.r angeu,
qui l'estoit chargé de me les faire tenir
par vne voye seure, Je ne m'en mis pas
en peine, et qu'en qui allay, le l'estois pris
par les anglois, j'auois les laissés deuant
quelques vns de leurs isles, et d'en
demanderois les ouurages. Je me fixay
a parler dans cette barque.
Le jour congé du commencement, qui me chargea
de faire les memoires de ce que nous auions
remarqué et resolu dans notre tournée.
il arriua, qu'il me seruiroit prendre le samedy
suiuant de bon matin pour aller visiter
le quartier des habitans.
Je travaillay tout le vendredy aux memoires;
et a quelques remarques, que Je fis en m'en
retournant seul par le mesme chemin du bord de la mer.
car le peu de temps m'auoit appris, qu'on ne
connoit jamais parfaitement vn terrain,
pour le voir vne fois, et d'en sortir, et que le
voyant dans vne seule point de vue, on est
quelque fois obligé de changer et
corriger ses premieres idées.
Je dis au jeune Vidal superieur du moyne,
la resolution, que l'auois pris de me seruir
de la barque, et il deuoit charger la poterie,

qu'il d'avoit envoyé à nos gens d'ole matirique, il fit les grimaces ordinaires que me retenir quoique le sensse parfaitement bien, que mon signe notre baisser pas plaisir; parcequ'il la grande confiance que le gouverneur témoignoit avoir en moy luy donnoit de l'ombrage.

Le samedy 26.e may nr. angre vint me querir du grand matin, il m'avoit fait amener un de ses esclaves, il avoit envoyé accomoder le disné chez le pere romain capucin

+ du quartier appellé les vieux habitans

cuno des habitans

et commencement le quartier

Toute l'année qu'il est d'avant nostre habitation le roma en bon estat ~~avec des palissades~~ avec quelques du bourg du bailliage autour les palisades avoient esté imposés des deux costés de la riviere, jusques la falaise, lequelle est le chateau d'ole magdeleine. c'est ici le debordement de la riviere qui ~~les~~ avoit emporté, et les moyens ~~des~~ avoient de bois pour les bastes. le gouverneur donna ses ordres aux officiers de milice, qui estoient possesseurs de faire voyager en bisceps avec des prieurs serbes, en attendant qu'on pust avoir des palisades d'endre a caillou, pour les venir ~~tod~~ elles estoient auparavant.

Nous visitasmes le chateau d'ole magdeleine, l'anse du gros francois, et l'embouchure d'ole riviere du gplessis que nous remontasmes sur la droite jusques de deux mil pas, ou elle coule dans un bon fond uni, et fort aisé a passer qui est dans l'habitation d'ole veuve du st. vadolive c'est ici que cet endroit qu'une partie des ennemis avoit passé, apres que nos gens l'avoient abandonné pour venir ~~tod~~ comme j'ay dit cy devant. Il est certain que

+ cet endroit

+ cet endroit est difficile a garder. cependant ~~tod~~ il est commandé de deux petites butteres, dont la montée est assez ~~#~~ ~~peu~~ resolue

voide il fut

de les fortifier en construisant un bryan sur leur sanette, par le moyen duquel on arrestoient les ennemis, qui avoient plus de quatre cents pas a faire a descendre dans la sanette avant d'approcher a trente au pied de la premiere butte, ou estant arrestés, ils seroient battus en flanc par l'autre, ou s'ils se retraitoient en dessous de pour entre les deux ou a costé, ils auroient a essayer les deux feux, et trouveroient devant eux une ravine assez profonde, au d'ole de laquelle il y a des bois, et des broussailles epaisses, et un moyen fort vuide, ou il seroit facille de les arrester.

Nous passasmes la riviere du plessis et cet endroit, et le cottoyemes en descendant par sa gauche, jusqu'au grand passage, observant et remarquant tous les avantages que les ennemis, en nous pouvoient tirer des maisons, des arbres, des murs de prieurs serbes, qui y sont en grand nombre, affin de faire abbatre, ou de renverser, ce qu'on trouvera apropos selon le besoin. Nous continuesmes nostre chemin, jusqu'au bord d'ole mer que nous cottoyemes sur le bord de la falaise, jusqu'a l'anse vadolozo, dont nous fismes le tour. il fut resolu de faire deux rangs de palisades et de fassines, et de faire planter leur ou qui ~~tod~~ vangs de ~~quelques~~ daquelles dans lesquelles se longeroit avec des cocoes de chiens sur le devant, affin de donner de l'occupation aux ennemis qui voudroient y descendre, et avoit le temps de les tirer ~~tod~~ en blanc, quand ils seroient vers

bois embarassés dans ces osiers, et dans
ces vagues. J'expliquerray dans un
endroit comme ces deux choses.
De Lance vad Corge jusqu'à la descente de
la plaine des Habitans, la falaise est
escarpée, elle est de differents hauteurs,
depuis quatre jusqu'à sept a huit toises
de hauteur, de sorte que toute cette coste
se defend d'elle mesme. Il y avoit
quelques petits sentiers, que les Habitans
avoient taillé pour leur comodité. Mr
Angeo leur ordonna de les rompre
incessamment, leur demontrant qu'ils ne
devoient pas procurer une petite comodité,
aux risques ou ils se mettoient d'estre
entendus la nuit aux leurs negres, par
les ennemis, qui venant par ces sentiers
le tous en vengeant la iosta, et voyant
qu'ils sont eloignés des corps de garde,
ne manqueroient pas d'y venir prendre
la nuit, d'y descendre, et les piller.
Nous costoyamos ensuitte toute le Hauteur
du morne, au pied duquel est la plaine des
Habitans, toute la hauteur de cette coste
seroit bien propre a estre retranché, et
seroit un poste avantageux, qu'il seroit
difficile de forcer; mais il nous faudroit
d'une trop grande essendue, puisque du
bord de la mer, jusqu'à un endroit ou la
coste devient moins pressante toute droite et
escarpée, cod une falaise, il y a ~~mille~~ deux cents pas; ce qui seroit un tres
grand travail, et qui demanderoit trop
de monde pour le faire, et pour le garder.
Une autre raison encore, qui nous empescha
d'y penser, c'est que le terrain est leger, et
de peu de consistence, de sorte qu'il auroit
esté impossible

d'esté impossible d'y tenir un boyau, qu'il
n'est esté d'employ avant d'estre retranché;
on auroit donc esté reduit, a faire tout en
retranchement de palissades et de fascines,
ce qui n'estoit pas faisable; parceque les
bois propres a ces sortes d'ouvrages manquent
absolument dans le quartier. ainsy nous
nous contentasmes de faire environ cent
toises de retranchemens dans les lieux
les plus exposés, et proche au bord de la
mer. Les deux capitaines des milices
de ce quartier nommé Tomasseau, et
Boucassou, qui estoient prisons, se chargeant
de les faire executer, et cod estoient de
bons officiers, fort zelés pour le bien
commun m'en gouverneur les estimoit,
et se reposoit beaucoup sur eux de l'execution
des ordres, qu'il leur donnoit.
apres ce travail, qui m'a fini, qua plus
d'une semaine apres midy, nous allamos
esté le reste capitaine ou le disner estoit
preparé. Mr le gouverneur y convia
ces deux officiers, afin d'avoir plus
de temps, pour les instruire de tout ce
qu'ils auroient a faire. Le reste romain
capitaine envoé de cette province estoit
un fort bon homme, et tout de cœur. il
fut un peu facé, de ce que le gouverneur
avoit fait apprater deux disner, et luy
en fit de petits reproches tout a fait
obligeants. cod il estoit fort aymé de
tous les habitans, ils avoient voulu
sa maison tout de nouveau, et l'avoient
fort bien logé avec un enclos et un fort
beau jardin, ou nous nous promenasmes,
apres estre sortis de table. nous visimes

1696 L'Eglise paroissiale, que les anglais ont
ensaugnée dans l'incendie, qu'ils firent des
ruines en 1691. elle estoit vieille a la
vuité et toute de bois, mais propre
bien cuty, et bien ornée.
Nous montames actuel sur les quatre
heures apres midy, et estagemes # depuis
emison, bois est pas au dessus de
+ l'Eglise, + jusqu'à son embouchure. il est
notoire, que dans une occasion, on
pouroit y advertir les ennemis, mais
il n'y auroit aucune apparence d'y faire
des Vaisseaux, parce que ce n'est que
du sable, et d'ailleurs les frequens
debordemens en un port si peu profond
qu'on n'en pouroit asseurer. on n'y passe
pas. nous tournames tout du long
de la mer, depuis la riviere iis jusqu'au
nord, des murs de pieux secs, avec
quelques anglois saillans. ils estoient
fort negligés, trop minces, et trop bas.
le gouverneur donna ordre aux officiers des
bois d'epaisir, sans rien changer a leur figure
les epaissis, et les elever avec une banquette
pour deriver, et de conserver a leur hauteur
les Gallieres, epieux, et vaquettes qui y
estoient, affin que dans une descente, et
fur en embarras, pour les ennemis
qui auroient a essuyer bien du feu, pendant
qu'ils seroient occupés a le faire tout a
Vaisseaux de ces vaquettes.
Nous passames sur le bord de la Palisade
en nous en retournant, pour mieux observer
ce que nous avions veu le matin. mr. le
gouverneur me laissa esté nous, en passant
ce ne voulut iamais quesmettre, que le pasteur
le conduisit esté luy.

Le landemain

1696 le dimanche et le lundy matin le Waabillay
aux memoires des repavations et augmentations
qui estoient a faire depuis la riviere S. Louis,
iusqu'à celle des habitans. de les portay
a m. le gouverneur, avec qui je dinay
et passay toute l'apres midy.
Le mardy nous montames ensemble au
navigoir, et de la nous allames au pave.
le descente de la riviere S. Louis est tres
grande et fort difficile. il ne faut pas
penser d'y aller a cheval. cependant quand
nous y fusmes arrivés Depis s'imaginer
a m. angeu, qu'on pouroit l'accomoder,
et en faire un assez bon chemin, qu'il y a
au dans ce pavé indroit. les negres
que nous avions avec nous, nous passerent
de l'autre costé de la riviere, nous
trouvames la montée bien plus facile
que la descente, et qu'on pouroit rendre
plus aisée avec peu de travail. on avoit
fait un petit retranchement sur le haut,
lorsque quelques habitans, et leurs
familles s'estoient retirés dans l'attaque
precedente. mais ils avoient fait si
mauvaise garde, et s'estoient si mal
deffendus, quand ils furent attaqués
par un party d'anglois, qu'ils les laisserent
penetrer dans cet indroit, qu'on appelle
le grand, parce qu'il est renfermé de tous
costés par des rivieres profondes,
et presque impraticables, et qu'il est
adossé contre une montagne de la longueur
nous en fismes le tour depuis l'indroit
ou nous estions entrés, en gagnant la
pointe du costé de la mer, et retournant
par le costé opposé, ou nous trouvasmes

toute sa longueur qui nous paroit estre de
deux mil pas en environ
quoique ce poste paroisse bien bon pour en
faire un redut, M. Angeo veslud
* poine seuls, et mesme de se defendre aux
habitans dy whiow leurs familles sont
peine restes abandonnés, et de n'avoir
aucune provisions, ny aucune ressource
des villages qui pouvoient leur estre
faite par les negres, qui dans cette
occasione sont autant a craindre que
les ennemis. Les voisons de M. Angeo
estoient * qu'il est absolument necessaire,
que le peuple soit reuny dans un
mesme lieu; afin que ceux, qui portent
les armes, soient egallement interessés
a sa conservation. qu'il fauroit que ce lieu
puisse avoir communication avec la
riviere de Lisle, qui n'est point attaquée.
quoique puisse y rien dans ces mesme
endroit les blessés, et les malades;
l'hopital et les chirurgiens ne se
pouvant pas estre partagés en
differents endroits, non plus que les
magasins de vivres et de munitions,
qui doivent estre durant le camp
a portée dy estre conduits facilement,
et avec l'ordre et l'Economie necessaire;
et enfin ~~et~~ pour euiter, que les habitans
sans pretexte d'aller voir leurs
familles, n'abandonnassent le camp
et ny retournassent plus, sous de vain
pretexte qui ne manquent jamais a ceux
qui les veulent trouver; au lieu que le
redut estant durant le camp, il est
bien plus en ~~et~~ seureté, ~~et~~ en y rien plus
aisement

aisement ce qu'on y a besoin; les blessés et
les malades y sont mieux seurs, les munitions
plus a la main, et mieux menagés, et
l'officier qui y commande ne laisse entrer
personne sans voir le congé qu'il a du
gouverneur et pour contier de temps a
soin d'y venir au camp ceux qui
#oublieront dy retourner
nous retournames par le pastme chemin,
que nous estions venus, en visitant toutes
les lantures; afin de les bien connoitre
et des pouvoir, la situation, et tous les
avantages, qu'on en pouvoit tirer, si les
ennemis y venoient faire une course.
Nous descendimes par le chemin de la
contisse, et nous allames insqu'au bor
toujours par les lantures des etages, pour
trouver a peine nommé les sentiers, les
vannages, les petites lantures et leur
autres dispositions du terrain, ~~pour~~
afin de les tenir dans l'occasion.
Ceux qui liront ces memoires, se souvien
= dront s'il leur y laite du plan, que je
vins de faire de tout le circuit de la
quadrolange, et sur tout du quartier
des bois vinieres, et du terrain, qui est
depuis le vieux fort, insqu'a la riviere
des habitans; ou du moins d'en donner
la page pour entendre plus aisement
ce que je diray dans les années 1701,
1702, et 1703 au suyet des fortifications,
qu'on y fit faire, tant sous la conduitte
et la direction, et encor tout pendant
l'attaque et le siege, que les anglois
formerent devant le fort de la ballisure
en 1703.
Le Jeudy 31.e may l'allay disner chez m.r

de la maldaison lieutenant de Roy, le sieur
suivant lofis mes adieux et le me
preparay a prendre le samedy, prevenu
conjoy que la barque seroit prete et
sur la de bonne heure, et elle le fut
en effet; mais un ange luy ordonna
de me prendre que le landemain, apres
midy. il vint me voir le dimanche
matin, et m'emmena disner avec luy
ou il avoit grosse compagnie. il
engaga d'en au maistre de la barque
de mettre en panne devant le fort
et de m'y attendre.

Chapitre vingt troisieme
L'autheur retourne a la
martinique. description
des isles des saintes.

Je m'embarquay le dimanche troisieme
juin sur les cinq heures du soir. nous
mouillages aux saintes avant minuit.
Je m'appercevis mais trop tard que nostre
barque estoit pourrie et bon marnaise
voilier; le maistre voulut prendre
quelques balles de cotton, et nombre de
volailles, aussi des pois et du mil, ce qui
fit que nous y demeurames tout le
lundy et une grande partie du mardi.
Je ne eus pas d'envie d'emeuver a me
quitter dans la barque, le me fis mettre
a terre, et d'allay saluer le pere Lumin
carme, qui estoit curé de ces deux isles.
L'eglise et la maison paroissiale sont
sur dans l'isle, qui est sous le vent, qu'on
appelle aequanse de cela, la terre de bas,
et celle qui est au vent se nomme
la terre de haut. ce religieux me recevt
fort civilement, et me proposa de prendre sa
maison, pendant que ma barque estoit
au mouillage

au mouillage. Il nous dit la messe a son eglise
qui est toute de bois, petite et assez proprement
sa maison ne consistoit qu'en deux petites
chambres. le terrain qui est aux environs
estoit pour faire un beau jardin mais
soit que ce religieux n'aymat pas le jardinage,
soit que d'autres voisins il le laissoit en
friche, ce qui luy attiroit une infinité
de moustiques et de maringoins. apres
que nous eusmes desjeuné, le pryay de
me faire voir les beautés d'un isle, nous
en fismes ensemble presque tout le tour.
autant que j'en puis juger, la terre de bas
peut avoir trois lieues de tour ou environ,
celle de haut est plus grande. l'isle qui
est a costé est petit, mais il faut avoir a
former le port qui est bon, grand, seur, et
profond. il y a dans ces deux isles de bonne
terre dans les retours des mornes et dans
les bonds, les sommets des mornes sont
pierreux et ne laissent pas d'estre de bonne
terre assez couverte de bois. le magnoc,
les patates, le mil, les pois, le cotton,
et les volailles y viennent en perfection.
il y a beaucoup de chevres ou cabittes,
particulierement sur l'isle, ils nourissent
aussy bon nombre de cochons, tant que
les porcs sauvages d'avant, ils sont tous
d'avoir des vaniers, des pisoquets et des
perriques, dans les autres temps ils en les
tourtrelles, et les grives et les oiseaux de
mer en abondance. la pesche y est fort
bonne, et l'on trouve dans les rocheres
beaucoup de coquillages, d'escrevisses
de mer, de homards, de poupres et de
congres. ils ont quelques bons a cotes,
mais en petit nombre, parceque nous pas assez
de terrain pour les nourir. l'air est bon et

assez frais, parceque ces petites isles essaye au milieu de la mer, on y sent toujours du vent de quelque costé qu'il vienne, ce qui suffit dans toutes nos isles, outre d'estre a l'ombre, pour n'estre jamais incommodé de la chaleur. il y a deux ancres assez solides dont le fond est de sable, on y peut mouiller et debarquer comodement. on les appelle les ancres du grand et du petit Bourg.

Le capitaine de milice de ces isles y est un vieux, delegué du gouverneur de la guadeloupe de qui ces isles dependent aussy bien que la grande terre et la desirade. nous luy vendismes visite, il nous recevse avec beaucoup d'affection. il avoit esté a la guadeloupe quelques tems en passant, la consideration que le gouverneur avoit pour moy, cela ne contribua pas peu a l'obliger de m'offrir tout ce qu'estoit en son pouvoir. Il trouvay d'abord en sortant que notre barque fut expedié le plus promptement qu'il se pouvoit, afin de pouvoir estre a la martinique pour le fest de la pentecoste.

Le envoé lequel a esté pris avec le maistre de notre barque. ce capitaine nous dit qu'il pouvoit compter sur quatre vingt dix hommes vieux, jeunes, blancs bruns ou noirs bien armés et en mar et faire le coup de fusil, et de defendre l'isle et les barques qui y viennent mouiller. il nous dit que les habitans n'estoient pas riches, mais qu'ils vivoient comodement, et qu'avec leur petit commerce de coton, de legumes et de volailles, ils amassoient de l'argent donc l'isle estoit assez bien pouvue. Il consay esté le preve envoé. Le lendemain apres la messe, je fus avec l'ordre

l'endroit ou l'equipage du vaisseau francois qui s'estoit brusté dans le havre, depuis de tombe entre les mains des anglois avoient soutenu un siege contre les equipages de trois vaisseaux anglois, et avoit donné le temps a mr. du Lion, pour les gouverneur de la guadeloupe, de venir delivrer, et de prendre prisonniers ceux qui leur assiegoient. Le pere du texte rapporte le fait dans le 4.e tome de son histoire.

ce poste est naturellement fortifié, et pour peu qu'on y travaillat, il seroit impossible de s'en emparer, pourveu que ceux qui y seront eussent des munitions de guerre, et de bouche. Il n'y a qu'une chose desagreable dans ces isles, c'est le defaut d'eau douce. ils ont a la verité deux ou trois petites sources qui leur serviroient pour boire, mais elles tarissent, pour peu que la secheresse soit plus grande qu'a l'ordinaire, et ils sont reduits a consommer l'eau des luys dans des tonneaux des saurs, et autres vaisseaux et dans des trous faits en terre, ou elle se corrompt aisement. Il m'arrivay de leur negligence a faire des citernes, veu qu'ils ont la chaux, le sable, et les pierres a discretion; et le moyen pour satisfaire de la raison, qu'ils m'indiquerent, que l'eau empeurnée dans les citernes contracteroit l'odeur et le gouts de la chaux, parceque quand elle commence au commencement elle est battue, il est certain, que peu a peu cette mauvaise qualité se dissiperoit, et que le limon que l'eau porte toujours avec elle, tapisseroit, pour ainsy dire, et feroit une croute sur le fond et sur les murs de la citerne, qui empecheroit l'eau

de contracter ce dessein, parcequ'elle ne leur
toucheroit pas immediatement. Je leur dis
mon sentiment, et je leur fis voir, qu'il y avoit
plus d'interessement, et de negligence dans cela,
que de veritable raison; puisque quand
mesme l'on contracteroit quelque mauvai-
se, du moins elle seroit bonne pour la
cuisine, pour les bestiaux, et pour laver les
linges, qu'ils sont obligez assez souvent de
venir laver aux bords rivieres, avec
beaucoup de risques et de fatigue.
Je dormay a disner au lavoir et au cap.ne
dans la barque, et apres qu'on, les eut
reporté a terre, nous levames l'ancre, et
partismes pour les quatre heures apres
midy. Je me hasteay, quand je vis que le
maistre de la barque vouloit passer au vent
de la Dominique pour gagner le mouillage
de st.e marie qui est proche de nostre habi-
tation, et y decharger nostre provision. Je
fis tout ce que je pus pour luy faire changer
de dessein, parcequ'ayant reconnu combien
sa charge estoit dure et pesante, il me
paroissoit impossible, que nous pussions
jamais arriver a ce point-la. mais tout
pour rien, gagnez; il pretendoit que le
vent de terre nous porteroit cette mesme
nuit bien loin au vent de marigalante, et que
cependant le jour nous avantageroit
ou mesme l'angmentant, en faisant des
bordes, nous nous obstinasmes en deux nuits
jusques la pointe de la cavanelle, d'où
il nous seroit facile de nous rendre au
mouillage de st.e marie en deux heures; tout
cela estoit beau, et auroit esté mery, si la
barque n'avoit pas esté vieux ouvrage chargée.
il falut en passer par là, et mettre contre
mettre

mettre en cale, nous soupsmes, et puis le
m'estendis sur un balle de cotton, enveloppé
dans mon manteau, on se dormis une
partie de la nuit. a mon reveil environ
deux heures avant le jour je vis que nous
estions pres le Fanous de marigalante
a peu pres dans le milieu de sa longueur,
et a une petite lieue de terre. Nous
continuames assez bien, nostre route jusques
levez du soleil, parcequ'en les vents de terre
qui estoient nord, et nord ouest nous favo-
risoient, mais dès qu'ils se mirent a l'est, nous
commencames a perdre nostre avantage.
Je conseillay au maistre de faire une
bordée sur la terre, et de mouiller quand
nous le pouvions faire, pour passer le
jour sans quoi ce que nous avions
gagné, et que les vents nous mettoient la
voile, et profitez des vents de terre, qui
nous obligeoient assez pour porter vers la grande
sur la pointe, il nen voulut rien faire,
car entre autres raisons qu'il avoit
telle de ne faire jamais ce qu'on luy
conseilloit. il continua donc de passer
au plus pres, et quand il se mit a faire des
bordés; mais il en le fit apres, de ve-
nu deux heures apres midy, nous avions
tellement perdu, que nous estions a deux
lieues au vent du Fanou au cap de la
guadeloupe; il falut reporter sur les fonds
que nous estimos bien de la peine a
degagner. Le vent de terre cessa vers
avec la nuit, il voulut passer au vent
de la dominique, mais dès que nous
fusmes au vent de la terre de Jane, les
courants se trouvoient plus forts, que le vent

et nous entrismes dans le canal entre les
saintes et la dominique. nous passames toute
la nuit a louvoyer bord sur bord, sans gagner
autre chose que de nous trouver le matin
a deux lieues au vent des saintes.
Nous employames tout le lundy a faire la
mesme manouvre, sans avoir gagné vn
quart de lieue, encor estions nous heureux
de n'avoir rien perdu. Nous eusmes la
nuit vn vent de nord fort frais qui nous
mit a pres de six lieues au vent, et par
le milieu de la dominique. nous commencions
a bien esperer de nostre voyage, quand
a l'aube du jour le vandredy nous
descouvrismes deux voiles qui portoient
sur nous. Nous nous croismes pris, et
nous l'estions mortes, si elles eussent
esté anglaises. mais dans ce moment
le vent s'estant tourné a l'est, nous
portames sur les saintes, et entrames
dans le port, ayant en queue vne corvette
et vne barque, qui ayant descouvert la
nostre, plutost que nous en les eusmes
reconnu qu'auoir pas vn peu borner
de voiles, elles se nous laisse le
chemin libre, et se moquerent de nous,
quand nous fusmes tous mouillés.
Nous venimes a la voile a soleil couchant;
mais bien que nous fussions encore
ayder du vent de nord, les deux lieues
que nous eriions a bance au vent, plus
que les courants portoient, et les courans
du canal, qui nous entraisnoient aussi
d'autant plus de bruit, que nous en estions
plus proches, fuent cause que nous ne
pusmes nous eleuer qu'environ vne lieue au
vent de la dominique.

Nous passames le samedy tout entier, de
toute la nuit du dimanche a faire le mesme
manouvre, sans pouvoir nous eleuer plus
de ~~deux~~ trois lieues.
Enfin le jour de la Pentecoste le matin
vistes de porter sur la basseterre de la
martinique, et de mouiller s'il pouvoit au
possible, pour prendre de l'eau, et attendre
vn vent favorable pour remonter a st. marie
en rangeant la coste.
Le Lundy environ sur les dix heures
du matin, nous nous trouvames a la pointe
du possible, le mot les mettre a terre a
L'habitation de la veufve esparette, ou le
dis la mosse, et on le dit vray. elle me
donna ensuitte vn canot avec trois negres
et vn cavaibe pour gouverner qui me
portoient jusqu'a l'embouchure de m.
michel au potiche dans ma pavasse du
macouba. cette la on le les mienay ma
navigation, jusque la elle avoit esté bien
ennuyeuse. mais la fin fut des plus
peilleuses que l'ayes eu jusqu'a present.
a peine eusmes nous doublé le mosne
st. martin, que nous fusmes pris d'vn coup
de vent si furieux accompagné d'eclairs
et de tonnerres, que deux barques qui
estoient devant nous furent contraintes
d'amener tout a plat, et de jetter a mate
et a cordes. s'avois bien vu la pouudre
tuer, mais cela estoit impossible, parce
que c'est vne coste de fer, ou les dames
sautes sur des montagnes se rompent
contre le galet. ame vn bruit effoyable.
le dis au cavaibe de virer, mais il se
contenta de me dire en son bavagouin

comprey ne pas fermé yeux, si canot tourné
toy trois cours fors. Les negres qui pavoient
mieux que luy me dirent qu'il est mi n'ayant mille
de vivre, et qu'il falloit se retourner a pevis,
ou a continuer le voyage. Sepris patienes.
a tout Jasard le me depouillay, ne laissant
sur moy que mon calson. En cet estat le
m'assis au fond du canot duquel j'avois
soin de vuider l'eau de toutes mes forces
et j'avois assez d'affaires; car tout les
lames tout courtes puis d'eau. Le cavaibe
ne pouvoit pas imaginer qu'il nés en tire
quelque une par notre avant. cependant
les trois negres, et le cavaibe travaillerent
tout des desespere, les negres a nager
et le cavaibe a passer les lames. on
peut croire que je les exhortois de mes
mieux. nous cominamos enfin al'embouche
=dure, ou nous mismes a terre plus
heureusement que nous n'esperions. le
poids du linge et, j'abi sec dans mon
pannier cavaibe, et sepis lave tout le reste
de ma depouille dans la riviere parce
que tout estoit mouillé d'eau de mer.
le montay chez mr michel ou les vis
a l'ordinaire, on donna a boire et a
manger a ceux qui m'avoient apporté
et les recompensay largement de leurs
peines. J'appris que mon cerbere le
jeune Rosié, ne comptoit pas de me vendre
ma pavisse, et qu'il l'y estoit expliqué
a plusieurs personnes. les voisines
de m michel ayant sen, qui l'estois arrivé,
me vinrent voir, et m'offrirent de faire
signer une requeste a toute la pavisse,
pour demander a l'Intendant et au gouverneur
general, que le fusse veritablé dans mon
poste

poste. Je ne jugeay pas a propos d'employer
leurs offres: cela auroit allumé un feu dans
notre mission, qui n'auroit peut estre pas
esté facile d'eteindre, et dont nos ennemis
auroient peu profiter. Je les remerciay et estant
resolu de ne m'adresser qu'aux superieurs
de la religion, je resolu d'aller chez m
Justrie. Je soupay et couchay chez m
michel. Le mardy il me presta un cheval
et un negre pour porter mon pannier, et vint
avec moy au macouba. les habitans que j'
rencontrai sur le chemin m'accompagnerent
et nous vinsmes tous mettre pied a terre
au presbitere. Le curé parut etonné de
me voir accompagné; il
me avoua depuis, qu'il avoit eu
d'abord, que je venois prendre possession
de ma maison de haute lutte, et le
mettre dehors. apres les complimens
ordinaires il me fit a peut, et me dit
qu'on n'avoit pas eu que le dusse
venir si tost, qu'il m'est pas quitté sa
pavisse, il est venu ne demeurer pour
un mois plus longtemps dans celle ou
il se trouvoit, qu'il ne le pouvoit pas
faire, sans un ordre exprez du superieur,
et que tout il trouvoit fort juste, que je
travaillasse pour y rentrer, il me
proposa d'agreer, qu'il tacha de les contenter
quoiqu'on luy avoit promis positivement
de ly laisser, et de me contenter
d'une autre facon, en cas que je vinsse
de la grande longue. Je ne tous pas me
devoit expliquer avec luy. Je luy dis
seulement que j'estois venu pour lui
dire la messe, et continuer mon voyage.
Il me pria de n'en rien adisner, mais de le

venement. Depuis Dieu la mesme a la fin de
laquelle la plus part de mes pauvres amis me
vinrent saluer, et me dirent en separant,
que le n'avois qu'a parler, et que d'où le
mesme tous ils deputerent vers le
gouverneur general, et l'intendant pour
me faire vendre ma pauvre le. Je les
priay de n'en rien faire, et cet devis que
ces offres mortifierent mon courage, et
qu'en quoy qu'eut esté l'elegantes de pour
ce Pauke, le montay a cheval et je partis.
Je vis en passant le pays Breton, et le
pays Imbrec, et quelques personnes qui le
Francoeur sur le chemin.
J'arrivay pour disner au bond S. Jacques
Le pays cabasson superieur de nostre
mission, qui y estoit fort bon seigneur
de me voir il me demanda des nouvelles
de la guadeloupe, et feignant de n'avoir
pas veu la lettre par laquelle je luy
mandois, que je ne voyois aucune apparence
de faire Wandelle au canal, et que je
n'en retournerois aussitost que j'aurois
appris ce que m'auroit conseillé de
moy. Il me dit que ne m'attendant
pas si tost, il avoit esté obligé de donner
ma pacoisse au pere Rosié, mais
qu'il trouveroit le moyen de me contenter
Je luy repondis que sans mettre en ligne
de compte les desseins qu'il sçavoit que
j'avois fait du vivre de ma pension
pour cette maison par cu'elle, Depuis
qu'il se soumettoit de la parolle qu'il
m'avoit donné, sur laquelle je avois
deja compté pour seurement. Je disner
se passa sans plus parler de cette affaire
dit que nous fusmes sorti de table, il
commena avec luy le pere Chanagnac. Je
vis bien

vis bien qu'il alloit consulter sur ce qu'il
avoit a faire pour se tirer d'embarras. Je me
retirray dans une chambre, pour dire mon
breviaire et me reposer. Nous ne parlames
point d'affaires en soupant, mais comme
le superieur se fut retiré dans sa chambre,
en sortant de table, le pere Chanagnac qui
estoit mon amy particulier, me prit par
la main et me conduisit dans le jardin
pour prendre le frais, il faisoit un beau
clair de lune, et il sceut si bien me
persuader, que je consentis a demeurer avec
luy au bond S. Jacques risqué ce que cet
batimens, qu'on estoit obligé de faire pour
la fabrique du neuve blanc, fussent achevés
ou du moins en estat d'estre continués
sans mon assistance, et que cela estant
fait, je serois maistre de retourner a ma
pacoisse. et que le superieur m'donneroit
ainsi du le landemain au pere Rosié
affin qu'il prit la dessus les mesures,
tout il le jugeroit a propos. nous venismes
dans la maison aussitost que j'eus donné
ma parolle au pere Chanagnac, qui
passa ala porte du pere superieur, et
luy fit part de la resolution et de la conspiration
de luy en sortir ~~au recitant~~ m'en parla, me
renouvella les promesses, qui m'avoient
esté faittes de sa part, et n'assura, que
dans toutes les occasions il feroit pour
moy ce que je faisois pour luy en celuy cy.
Je me chargeay aussy du soin de la
pacoisse du marigot; parce que nous
n'avions pas sommes pour la remplir, et
quoique fort petite elle ne m'empescheroit
pas d'aller a nos batimens. le plus
considerable estoit une pirogue ies-

avec imposition

adire une longue gallerie ou lés, pour les
formes de sucre au sortir de la sucrerie
pour les y ranailler. Il vesoins de luy
donner cent vingt pieds de longueur, et
vingt de largeur, avec des appentis d'un
costé, de quinze pieds de large, et
l'Etuve au bout des appentis.

Chapitre vingt quatrieme
Du Pomier des isles, de la
maniere de faire les canots
de la chaux, du sable, du
mouleau et des pirogues
de taille.

Le mercredy troisieme suivy Il parois quatre
negres avec moy, et le fus dans les bois
de l'habitation, cherche les arbres, qui
seroient necessaires pour faire la charpente
du Batiment projetté, et un canot pour
aller chercher la chaux. Le manque estre
de nostre Interpreet nous obligeoit a
mettre tout en oeuvre, pour esperer,
afin de pouvoir satisfaire nos ennemis.
Il ne trouvay point d'arbre plus a la main,
pour faire le canot, qu'un Pomier. on
l'appelle a St Domingue et a la nouvelle
espagne un cotonnier rouge. Il ne voit
pas la raison de ce nom car il ne
porte ny cotton, ny d'unes, et n'a rien qui
approche en aucune maniere des arbres,
qui portent du cotton de quelque espece
qu'il soit.
La feuille de cet arbre est toute semblable
a celle du pomier d'europe, pour la figure
et pour la couleur, mais elle est deux fois
plus grande et plus epaisse. Son ecorce est
rougeatre epaisse des bon pouces, tout
faillade, elle est peu adherente, et volume

faillement

faillement, parceque il a beaucoup de suc.
quand on le coupe, il paroit de couleur de faine;
mais il devient gris a mesure, qu'il se seche
il est doux, il a les fibres longues, le grain
assez fin, il est leger, se coupe, et se ranaille
aisement, mais il ne dure pas longtemps
le soleil le fait fendre, les vers s'y engendrent,
et le pourrent, a moins qu'on n'ait soin de les
tenir bien gardronné, et a couvert quand
on n'en sert point.
Il convient deux moulures et quelques pieces de canot,
qui estoient restées dans l'habitation de la riviere
cayoc, nommé courtois, pour faire le canot.
Il luy devoit rouges qu'une issues, et le premier
qui issu a chaux et les restants a celuy de
l'ouvrage avec leur nourriture. L'arbre que le
fis abbatre, se trouva propre, pour faire un
canot de 29 pieds de longueur, sur quatre
pieds et demy de large dans son milieu. Il falut faire
un grivogne et adire qu'en tout des deux costés
pour rendre les mures tout fort rudes dans
nos quartiers, d'estoit bien aise qu'on
s'en servit sans estre obligé de vivre. et
qui n'estoit arrivé en venant de l'esprit du
poisson ou poriche, on avoit fait sage
Il ne sceay si on se souviendra, de ce que j'ay
dit cy dessus, que le canot destiné de la
grivogne en cogne elle cy est pointue et
volumé que les deux bouts, et ne se gouverne
qu'avec la pagaye; au lieu que le canot
n'a que l'avant fait en pointe, son arriere
est coupé quarrement, et a d'ordinaire
des gouvernails, bien qu'il puisse estre aussy
gouverné a la pagaye, car il l'ay experimenté
cy devant. Lorsque l'arbre est a terre
et coupé de la longueur qu'on veut donner au
canot, on choisit le costé le plus plat pour
estre coussé, et on trouve l'arbre sur ce costé

Toute

+ et volumé

1696

pendant qu'on travaille le costé opposé qui
doit estre le fond. on donne a celuy cy une
figure un peu plate dans son milieu, que
l'on appelle la semelle, qui s'arrondit
insensiblement, a mesure qu'elle s'approche
des costés. cette figure les rend plus forme
qu'il estoit tout a fait rond, ou coupé
cod le dessus d'un vaisseau, parcequ'en
lors il seroit volage et tournoyeroit sans dessus
dessous facilement, quand il ne seroit pas
lesté. cette partie estant achevée on le
retourne et on le met sur des tranchens
ou chantiers, pour le mettre, on fait trois
ou quatre trous dans le fond pour connoitre
l'epaisseur qu'on luy donne, et la laisse
egalle, tout le long de la semelle, jusques
la naissance des pointes ou on laisse plus
de bois. tout le dedans du canot estant
ainsy creusé, on fait entrer de force des
vondines de la grosseur du bras dans
toute sa longueur pour ouvrir et ecarter
les costés le plus qu'il est possible, et on les
y laisse jusques ce que le bois estant
entierement sec, il n'y ait plus de danger
qu'ils se retrecissent et se rapprochent. —
On retourne le canot sur un costé, pour doller
l'autre, et luy donner l'epaisseur, que l'on
juge a propos, qui est pour les grands, trois
bons pouces depuis la semelle en
diminuant peu a peu, jusques a bord,
ou on ne luy laisse qu'un pouce ou environ.
On le polit avec l'herminette, et la telle
courbe et creuse. on ajuste les naissances
des pointes ou on y fait de petites reparations
et un costé estant achevé, on retourne le
canot pour en faire autant a l'autre. on a
soin de ménager dans la concavité des petites

Elevations

1696

Elevations poisées dans l'epaisseur du bois,
dans lesquelles on coud les raymes, pour
y faire entrer les tottes, c'est a dire les plancs
sur lesquelles s'assoyent ceux qui rament. On
fit mettre cinq de chaque costé, et comme
je destinois ce canot a passer de la chaux et
des pierres, je ne me souciay pas de le faire
fort leger, j'eny fis donner plus d'epaisseur
j'y fis mettre des courbes par dedans, pour
le fortifier, avec trois liens de fer a chaque
bout, et quand il fut achevé, je fis marcher
avec un autre homme du bourg de S.te marie
pour passer de la chaux a une petite anse,
a une demie lieue du bourg appellée —
L'anse Saquot.
La chaux, dont on se sert aux isles du vent,
est une plante, qui croit dans la mer. elle
vient dans une infinité d'endroits, mais
on ne la pesche, que dans ceux, qui n'ont
qu'une ou deux brasses de profondeur. elle
qui se trouve dans des lieux plus profonds,
croit a son aise, jusques environ de la grandeur,
n'eny donnant pas assez de force, pour
resister a l'impetuosité de la mer agitée,
elle se rompt, et est emportée sur la coste,
ou on la ramasse. le pied de cette plante
est rond ou ovalle, il s'elargit a l'endroit
ou il touche la terre cod d'estre vu
boueux, qui s'enfonce au pied. quand cette
tige a son pied de grandeur ou environ, elle
s'elargit en se partage en plusieurs branches,
qui font cod une main a plusieurs doigts,
c'est ce qui luy a donné le nom de patte
de chaux. ces doigts s'elargissent en
suitte, et en poussent d'autres, et ceux la
encore d'autres. tous sont plus longs que
larges et longues assez plates. ils sont tous
remplis de petits trous cod des rayons pleins

de miel. quand cette plante est jeune et qu'on la rompt, il en sort une ligueur espaisse, et blanche càd du lait; il faut que ceux qui son sur, et la sue. les extremités sont tendres et s'égrenent facilement, quand on les prend a une la main, avant qu'elles soient sèches d'eau; mais elles deviennent dès qu'elles en sont sèches et ne s'égrainent plus si facilement. cette plante en prime est blanche càd la neige, pesante et, compacte; quand on rompt une patte, et qu'on examine la construction du dedans, on voit que ses pores, et ses parties se resserrent, a mesure qu'elles s'approchent du centre. les fibres des pieds paroissent presque mêlées, et celles des pattes horisontalles. elle a une odeur forte càd de gomon quand on la tire de la mer, qu'elle perd a mesure qu'elle se sèche.

La maniere de la presser est d'entortiller une corde au pied de la plante, que ceux qui sont dans le canot tirent, ils rompent ainsy le pied de la plante, ou mesme ils l'enlevent toute entiere. on se sert de ce moyen, quand il y a plus d'une patte d'une, car quand il y en a moins, les pieds sont se mettent a l'eau ayant le corps a costé d'eux, ils brisent les pieds des plantes a coups de grenes de feu, en aiant de longues perches fortés, et mettant exprès rompant dans leur canot, a mesure qu'ils rompent, car le corps ne flotte pas, sur tout le pied, quand les pattes sont seules et tendres elles vivent sur l'eau quand on les rompt; mais dès qu'elles sont imbibées, elles coulent au fond.

Soit que cette plante se reproduise par les racines qui restent au fond de la mer. soit que la ligueur

la ligueur qui en tombe quand on la rompt leur sons càd de graine, et semence pour se reproduire; il est certain qu'elle repousse toujours et qu'elles indroits ou il y en a un une fois ne sont degarnis jamais. quoiqu'elle soit dure et compacte, elle croit assez vite. Jay experimenté estant a la grande longue, quoiqu'on fait rompre ou presser de la # comme on dit aux isles cane a l'ancre d'isolet a goyaves, entre la terre et ses roches, qui est fort éloigné d'environ cent pas, qu'on appelle l'ermitage, ou il n'y a pas plus de quatre pieds, ou quatre pieds et demy d'eau; je crois que les plantes de cane estoient presque a fleur d'eau, et empêchoient les canots de passer; quand je les fis rompre; il n'arriva vingt deux mois apres, que passant le mesme endroit le canot, ou j'estois l'arrêta tout court, càd il est resté sur un banc de salle. les fis examiner la route qu'on avoit tenu, et pour sonder le fond, que nous estions resté sur les plantes de cane dont l'un rompis quelques unes, et fus obligé de retourner chemin et de faire le tour de l'isolet; apres avoir estayé le passage en divers endroits, on le trouvay par tout la cane trop haute et trop forte, en sorte qu'en vingt deux mois elle estoit crue de quatre pieds, et pouvoit davantage selon les endroits. Jay pensé et imaginé qu'elle ne croit jamais au dessus de la surface de l'eau. il faut quand elle est arrivé a cette mesure, qu'elle grossisse, et fette des branches a costé; car il n'est pas croyable que la nature cesse d'operer et de produire, quand elle a commencé a la cane avec tant de vivacité.

Le sucre dont on se sert pour cuire la cane est de macomberie ordinaire, fait càd en

Entonnoir dont le bout le plus étroit est en bas
on adosse longitudinalement contre la pente
d'un terrain élevé, afin d'aller de plein
pied sur le bord et le charger avec plus de
facilité, qu'il y fallait monter avec une
échelle. On choisit autant que l'on peut
un endroit à côté d'une rivière, ou de
quelque autre eau, pour la commodité
d'éteindre la chaux, quand elle est cuite.
On donne pour l'ordinaire depuis huit,
dix pieds de diamètre à l'ouverture
du haut, et dix à 15 pieds de profondeur.
On laisse au bas une ouverture de
deux pieds et demy en quarré qui sert
à mettre le feu, quand on commence la
cuisson, et à retirer la chaux à mesure
qu'elle tombe en cuisant, quand on continue
de charger le four de bois et de chaux.
Lorsque on veut charger un four, on emplit
de bois sec le fond de l'entonnoir sans trop
le fouler ou le presser. On met au dessus
quelques brasses d'un bois dur, qui se
consume difficilement, pour l'aide comme
si on voulait faire un grillage. On met
par dessus environ un pied et demy ou
deux pieds de bois, coupé par morceaux
et accommodé vuidement. On met la chaux
dessus le bois. Quand elle est pleine, on
les met toutes entières, mais quand elle est
vieille, on en met de gros morceaux, ou des
tiges qui sont par consequent plus compactes
et plus durs, on les coupe en pièces avec
une mecharte hache, afin qu'ils cuisent
mieux et plus vite. On donne à celle
de chaux un bon pied d'épaisseur. On fait
ensuitte un lit de bois une fois plus épais
que la chaux, qu'on doit mettre dessus, et on
continue

continue à remplir le four, et mesme à le
charger trois ou quatre pieds au dessus de ses
bordes, de différents lits de chaux et de bois
alternativement. Après que tout est arrangé,
on met le feu au bois sec dont le fond du
four est garny qui se communique aux
autres couches de bois. Le meilleur bois
pour cuire la chaux est le vaisinier du
bord de la mer, l'orange et le citronier
quand ils sont verds; car quand ils sont
secs, ils brulent trop vite, et ne font pas
un feu si ardent.
A mesure que le bois se consume, et que la
chaux se cuit, elle tombe dans le fond du
four, d'où celuy qui en a le soin la retire
avec un bourgon, qui est garny d'un bande
de fer en croissant qui luy sert aussy
à retirer les cendres. On charge de bois
et de chaux le dessus du four à mesure
que ce qui est dessous s'affaisse, se cuit
et tombe; et on peut continuer ainsy
plusieurs jours, insqu'à ce que les cendres
se multiplient trop, empechant l'air
d'agir par la bouche, et de faire consommer
le bois en cuisant la chaux.
La chaux qu'on retire du four est mise
à costé dans une place qu'on destine
à cela, elle se fond d'elle mesme, et se
vedui en une poudre blanche comme la
neige, déliée, fine, et douce comme la farine
de froment. Si on veut l'éteindre en sortant
du four, on jette un peu d'eau dessus
et aussitost elle se met en poudre. Elle
ne se consume en pièces, que quand elle
n'est pas cuitte. Elle faisonne beaucoup,
elle est grasse et fort tenace. M.r Raynau

ingenieur general de la marine, M de Cailus ingenieur en chef des isles, en quantité d'autres bons connoisseurs convinrent, qu'elle est beaucoup meilleure que celle d'Europe, qu'elle se cuit plus aisement et qu'elle brisoit davantage. on la peut conserver dans des bottes Ainsi tout en Europe; mais il est mieux de la conserver en poudre, elle perd moins de sa bonté. Je l'ay éprouvé, que le matin que je faisois faire une la eau vive se seroit plutost, et faisoit corps plus promptement, que quand elle est essuyée depuis quelque temps cette experience m'a obligé de ne servir presque toujours de eau vive, il est vray qu'elle mange un peu le bout des doigts des matelots, mais la peau venant toujours, elle a encore a y prendre garde, et a s'y accoutumer.

La eau que l'on trouve par toute la grande terre de la guadeloupe, quand on fouille dans la terre, est de mesme espece, que celle, que l'on puise a la mer. il est difficille d'en rendre raison. Seroit il possible que tout l'estendue de terrain, qui compose cette isle, ne fut dans les siecles passés, qu'un gouffre vuyde de plantes de chaux qui ayant peu a peu haussé le terrain, et la mer l'en estant retiré, a formé cette terre? cela ne me paroit pas tout a fait éloigné du vray semblable. on peut dire que le dessus l'estant converty en poussiere et en terre a produit dans la suitte des temps les arbres que nous y trouvons. Il ne seroit pas indigne de la curiosité des gens, qui y demeurent de faire fouiller en differens

en differens endroits, pour connoistre, quel est le sol, jusqu'à quelle profondeur on trouve cette pierre de chaux, en quelle situation elle est et s'y rendre sous l'epaisseur de la terre. Si j'avois fait travailler a la grande terre, comme j'ay fait a la guadeloupe, je n'aurois pas manqué de faire quelques unes de ces recherches.

Il y a une autre espece de chaux appellée gingembre. elle approche du gingembre pour la figure. elle n'est pas si blanche que celle, qu'on vient de proposer; elle n'est quelquefois plus longue et plus grosse qu'un pouce il y a des arbres qui en sont quelque fois toutes couvertes, après de grosses mures. elle est bon et ne sont que des morceaux de la chaux ordinaire, que la mer a rompus, et que les flots ont arrondis en les roulant jusqu'au le rivage, elle est bonne, mais elle est plus dure a cuire que l'autre, et c'est en quelque a de commun avec celle de la grande terre.

On fait encore de la chaux avec des grosses coquilles qu'on appelle des Lambis, des casques, des porcelaines et autres. toutes ces matieres sont excellentes, mais elles sont dures a la cuisson, et consomment trop de bois.

Je y oublié un grand secret des indigotiers et de donner une maniere de faire un ciment pour reformer sur le champ les bottes qui se font dans les cuves qui consument toute la peste de tout l'indigo qui y est en digestion. il faut prendre des coquillages de mer de quelque espece qu'ils soient, et sans les mettre au feu, les piler dans un mortier, et les passer au

tamis fin. il faut en mettre presque cette proportion, et la mesler avec autant pesant de proportion de chaux vive passée au tamis, et les delayer avec peu d'eau et employer sur le champ et mortier. pource qu'il se seche vite et s'attache si fortement qu'il est impossible de le detacher. J'en ay fait plusieurs experiences, et mesme sur du bois qui en toujours resty

Nous n'avons que deux sortes de sable aux isles; celuy de mer, et celuy de riviere. et de mer, si on en prend quelque, est tousjours melé de beaucoup de terre, et quand cela est il n'est pas si bon mortier: mais quand il est pur il est tres bon. s'incorpore bien avec le chaux, et fait une fort bonne liaison. le sable de mer est de trois sortes. il y a de blanc, qui est assez fin, il n'est bon que pour faire des enduits. on en trouve de plus gros, qui est grisatre, qui fait du bruit, quand on le remue; c'est le meilleur pour toute sorte de mortier. — la troisieme espece est de couleur d'ardoise, et fort fin. Je n'en ay jamais voulu employer, parce qu'il me paroit trop pesant, et peu propre a se bien incorporer avec la chaux

Il faut avoir soin avant d'employer le sable de mer, de le rafraichir dans une fosse quarrée faite ~~aux~~ par les pieds des pigeonniers, et de l'arrouser d'eau douce, quand on n'est pas dans la saison des pluyes, afin d'emporter tout le sel, qui est attiré aux grains, et non pour cela que l'air ou est le sable ait assez de pente pour l'ecoulement des eaux pour que si

que si l'eau restoit dedans, elle seroit une bourbe, immobile, et on le trouveroit aussy salé qu'en sortant de la mer.

pour du sable de carre, je n'en ay jamais trouvé, quoique j'aye fait travailler et fouiller en differents endroits, et a diverses profondeurs.

On trouve en beaucoup d'endroits des bassins de la martinique, et de la guadeloupe en fouillant depuis trois jusques cinq pieds, une certaine terre grasse, de couleur grise, qui est fort bonne pour maçonner. on s'en sert pour faire des murs de clotture, et autres, qui ne sont pas fort élevés, et qui n'ont pas un poids considerable a porter; sans y mettre de la chaux, et apres que les murs sont faits on y fait un enduit de chaux et de sable, de crainte, que la pluye ne les pourrit, et ne les degrade. cela est bon dans ces quartiers la, parce qu'on y trouve aussy des pierres, qui liaisonnent fort bien avec ce mortier.

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

Les premieres sont celles qu'on trouve dans la mer, et dans les rivieres, qui sont de deux especes. les unes sont fines et vitrées comme une glace, et plus que toutes rondes ou ovalles. il faut que le mortier soit parfaitement bon, pour lier ces sortes de pierres, les unes avec les autres, parce qu'elles du costé, et la lisseur de leur superficie l'empeche d'y prendre moyen. quand elles sont grosses, on les fend, et on met le costé fendu en parement, afin que le crepy et l'enduit y puisse adherer. Les autres sont d'abosentes et inegalles

on s'en sert aux plus de sucré que des
premières, car bien que le matériau ait encore
de la peine à y mordre à cause de leur
dureté, il s'arrête dans leurs trous, et
leurs inégalités, et compose un tout, qui
a de la tenue. pour vous en se servir
de ces sortes de roches, il faut commencer les
mettre en bain de matériau, et ne les
employer, que dans les fondations, ou
le bas des murs, par lesquelles elles sont
extrêmement portantes
Les secondes sont celles qu'on trouve en
fouillant dans les marnes, elles sont de
différents espèces, selon la qualité du
terrain, on en y les trouve, car à la basse
terre de la martinique, et depuis les pressis,
ni qu'à la rivière capot, elles sont grenues
et assez legères, elles se fendent aisément,
prennent bien le matériau, et font vne bonne
liaison.
celles qu'on y trouve dans les marnes des
habitations sont plus dures et plus pesantes,
et presque de mesme espèce, que celles
qu'on prend dans la mer, ou elles ont
esté entraînées par les débordements
mais tout elles n'ont pas encore pris
les vns contre les autres, leur superficie
est moins vnie, plus rabotteuse, et
par consequent plus propres à prendre
le matériau.
Les troisièmes sont les éclats qui tombent
des grosses roches, ou à coups de massues,
ou en y les faisant éclatter pour les faire
éclater. J'ai ouy entendre dire à vne
infinité de gens, que pour fendre leur
roches et les cailloux les plus durs
il faloit les arrouser d'vinaigre, quand
ils estoient bien échauffés. Jay comme par
experience

experience, que estant vne imbecillité, que
de consommer du vinaigre à cet vsage. Il se
peut faire que le premier qui a donné cet
avis, avoit vne grande quantité de
vinaigre, dont il vouloit se défaire. Jay
bien éclatté des roches d'vne grosseur
fort considérables, sans autre ceremonie
que de les arrouser de quelque eau froide
sans d'eau quand ils estoient bien échauffés
les éclate quoy leur de cette maniere sont
fort bons. tout ils sont pour l'ordinaire
plus longs, que larges, ils s'aissonnent
fort bien, et sont propres.
Les quatrièmes sont les roches à Rambe, ainsy
appellés, parce qu'elles sont toutes remplies de trous,
comme si elles avoient esté rongées par des animaux
que Jay d'ouy entendre; non seulement leur
superficie est trouée, mais on les trouve de mesme,
quand on les rompt. elles approchent beaucoup
pour la consistance et pour la bonté du monter,
que l'on tire des carrieres aux environs de
paris. elles prennent bien le sable, et ne
demandent pas vn matériau trop gras, elles sont
de couleur brunes. et assez legeres. J'en ay
trouvé en beaucoup d'endroits à la martinique
et à la guadeloupe, sur tout dans les marnes
voisines de la mer
les cinquièmes sont les grions de pierre, elles
sont admirables pour faire des arches, elles
sont legeres, se coupent aisément, et prennent
le matériau tout ds lyseaux. on en trouve
dans toutes les basses terres des isles
Jay trouvé à la guadeloupe au bord de la
mer dans vn petit morne appellé le morne
dad pierre, la d'autre billau, qui portoit
vingt deux pieds de long, vn pied de long
de large, et vn pied d'épaisseur. la faiblesse
de ses pierres m'avoit fait résoudre à leur
employer

1696

employées pour faire des merlons, et d'autres ouvrages, que je devois faire faire au fort si les ennemis eussent tardé un peu plus longtemps, a nous rendre visite. J'en ay fait des plateformes pour des batteries. J'en ay employé a des fourneaux, et par tout j'en ay esté content.

Mes propos

On trouve en quelques endroits, ~~[illegible]~~ une terre pour faire de la poterie, et des briques. cette derniere est plus commune que l'autre. il y a a la martinique et a la guadeloupe des poteries ou l'on travaille les formes et les pots pour faire le sucre blanc, mais on n'y fait pas de briques, parceque le profit n'est pas si considerable. le pere Temple qui avoit esté procureur sindic de nostre maison de la martinique, se mit en teste d'establir chez nous une briqueterie, et en effet il fit faire une quantité assez considerable de briques, mais s'estant brouillé avec son potier, l'entreprise echoua. J'ay trouvé encore beaucoup de ces briques, elles estoient bien faittes, et de bonne matiere; mais elles manquoient de cuisson. Nous avons depuis bien des années une poterie establie dans nostre habitation de la guadeloupe, ou nous faisons des pots et formes pour blanchir le sucre, des thuilles et des carreaux, quand nous en avons besoin avec d'autant plus d'avantage que nous avons chez nous une veine de terre excellente pour tous ces ouvrages. Un prestre de nos voisins appellé l'abbé du Lion ayant eu avis qu'il estoit arrivé dans l'isle un ouvrier en fayence s'acomoda avec luy, pour establir une fayencerie, qui auroit bientost degeneré en poterie, au prejudice de la nostre qui nous

1696

qui nous eust apporté un domage considerable. Je fus surpris de voir faire un four, et tous les batimens necessaires a cette manufacture, connoissant assez son terrain, pour sçavoir qu'il n'avoit point de terre propre a cela. mais je fus bien plus étonné, quand cet abbé me vint faire un long discours, pour me prouver qu'on estoit obligé d'assister son prochain et particulierement les voisins, avec lesquels les services reciproques conservoient l'union, et resserroient les noeuds de l'amitié. pour commencer, me dit il, je vous offre tout ce qui est en mon pouvoir, et je vous auray une obligation singuliere d'en disposer a vostre gré. Je le remerciay beaucoup, et ~~[illegible]~~ luy rendis le mesme compliment, adjoutant neantmoins, que n'estant pas le maistre des biens de nostre mission, l'offre que je luy faisois estoit fort peu de chose, puisque je ne pouvois disposer de rien sans le consentement de mes confreres. il m'apprit dans la suitte de la conversation, l'entreprise, qu'il avoit faite; il exagera l'utilité et la comodité qui en reviendroit a tout le païs: que la verité il luy manquoit une chose essentielle qui estoit la terre; mais qu'il avoit compté, que je ne ferois pas difficulté de luy laisser prendre de la nostre ce qu'il en auroit besoin. Je luy repondis que toute nostre mission estimoit trop son amitié, pour rien faire, qui la peust alterer, mais que luy fournissant de la terre pour sa poterie, nous ne manquerions jamais de nous brouiller; # ~~[illegible]~~ ~~pacce~~ potier porte toujours envie a un autre potier, et que l'envie est l'ennemie capitale de l'union

parceque selon le proverbe un

de l'union, il valloit mieux, qu'il abandonnât
les projets de baynessie, et nous luy plaisis
de luy donner de la terre, que de nous
mettre les vns et les autres dans le danger
de rompre vne amitié, que le voulons
cimenter autrement qu'auec de la terre.
ces raisons me parusent bonnes; mais
elles ne contentèrent point le Seigneur
qui se plaignit par tout de me duretés,
et de la peste que de luy estre, comme
si vous le voyez comme luy ~~estoit en normandie~~
~~et issu de famille des plus normandes~~,
ne disoit pas seulement, qu'on doit se
souuenir d'estre auant d'entreprendre
de faire des gestes.
M.r angeu auoit dessein d'establir vne
Cirqueterie, en cas que le comte fit executer
le projet d'vne ville fortifiée que le sieur
Rainau auoit traccé a la grande Coupe, et
dont le dessin auoit le conduitte selon
les memoires que l'auois donné au le
marquis qu'il pourroit estre executé
sans fouler les habitans, et sans qu'il en
coutat rien au Roy.
Le venins apresent a mon sujet
Pendant que j'esperoi le retour, le
Conay deux negres dont l'vn estoit d'vne
maison et d'vne taillerie de pierre, et
l'autre estoit son apprenty. Le Seigneur a
ces deux ouuriers deux negres de notre
habitation, qui m'auoient seruy, et en qui
j'auois remarqué d'inclination pour
ce metier, et le resolus de les conduire
tous quatre, et de faire mes bâtimens
sans employer les massons du pays, qui
estoient fort chers, et fort ingratissimes.
Je me mis auec mes quatre esprues de massons
a esseyer

a esseyer de la pierre de taille, pour leur voûtes,
les piedroits, les appuis, celles pour les moulures des
portes, et des fenestres. celles dont on se sert
plus communement aux isles sont de deux
especes. toutes celles des basses terres tirent
de la nature du terrain; elles sont grises
poreuses, non le grain gros, elles se taillent
aisement, mais elles sont sujettes a s'egrener,
et n'aimais les arestes des moulures ne
sont bien vives. on les trouue dans leur
riuieres, et dans les tournemens de terre
lorsqu'il arriue de grandes inondations, ou
des debordemens d'eau. on en trouue aussi
fois en fouillant, mais cela est fort rare. il
n'y a point de carriere ici en europe.
celles qu'on trouue aux cabesterres, ou
le terrain est plus rouge, plus gras, et
plus compacte, participent des mesmes
qualités, elles sont d'ordinaire couleur
d'ardoise claire, le grain est fin, elles
sont pesantes et dures, et fort sujettes
a auoir des veines. quand on sçait bien les
prendre de fil, et les travailler auec soin, elles
viennent l'ouurage beau, et les arestes assez
vives. j'ay essayé d'en faire polir quelques
morceaux pour faire des carreaux, ils se
polissent assez bien. j'en ay trouué, qui
estoient rayés en tacheté, que je croyois estre
vne espece de marbre, mais l'ouurier en a pris
fait travailler, parce qu'ils estoient trop
durs et qu'ils m'auroient consumé trop de
temps et d'outils. on trouue de très grosses
roches dans les riuieres fort dures, et qui
ont plus l'air de cailloux, que de pierre
de taille. je suis pourtant persuadé qu'si
on se vouloit donner vn peu de peine, on
les tailleroit. elles dont on se sert en italie
et surtout a Rome, et aux environs qu'on

appelle d'Ancoisin, c'est bien plus dur
et on n'en laisse pas de les faire
le Romney dans l'isle qui est devant le
mouillage de St Marie trois grosses
masses d'une pierre presque violette
meslée de points rouges et blancs, qui
ne faisoient esperer d'avoir trouvé une
carriere, le plus trompé, et le moins en
trouve, que peut faire cent soixante
quartiers ou moins. J'en fis faire la
proba de la pougoire, et autres ouvrages
elle estoit dure, pleine, franche, et se
travailloit bien.
On trouve dans les isles du cul de sac
François une sorte de pierre blanche
assez tendre. elle resiste au feu pend
quelque temps apres quoy elle se delite.
elle est bonne a d'autres ouvrages, et
se travaille aisement. si j'avois eu la
comodité d'en avoir, je n'aurois pas
manqué de m'en servir, mais la depense
auroit esté trop grande.
Il y a une espece de tuf saunatre, qui
semble d'abord bon a quelque chose,
mais il n'est pas capable de resister a
l'eaue. j'en ay employé au lieu de
sable, apres l'avoir fait secher au soleil
et l'avoir battu tout on bat le platre.
il fait un bon mastic, qui fait mettre
en oeuvre promptement parce qu'il seche
vitte, sa liaison est bonne, et fait corps en
bon peu de temps.
C'estoit dans un terrain de tuf, on se fit
commencer les fondemens de la pougoire
que le dit mois fait bati. et le Romney a
deux pieds et demy a trois pieds de
profondeur; c'estoit un avantage pour moy;
et j'aurois pu m'en tenir la, sans commencer

plus avant

plus avant, mais je voulus faire une
dernier cave en bon cest a dire qu'elle
estoit toute dans la terre de deux costés
mais le derriere estoit a l'air a la partie
du terrain qui estoit en costé. mon
batiment fut prest a la fin d'octobre a
quoy je fis la cerimonie. le pere superieur
vint le voir et m'en fut content, je voulois
faire des cendres pour les obligeans
au dessus de l'etage du rez de chaussée
mais nous ne nous trouvames pas en estat
de faire cette depense, cependant je
pressois tant qu'il estoit possible mes
charpentiers, et cependant je fis faire
l'Etuve.
Vers la fin de novembre j'assemblay au pere
superieur que j'avois employé mes engage
=mens, que la maconnerie estoit achevée, et
la charpente ~~prete a mettre~~ a mettre posée, et
que je le prions d'executer la parolle
estant bien aise de passer les fetes de
noel a mon ermitage paroissial. il
m'avoit que j'estois maitre d'y retourner
quand je voudrois, qu'il avoit redonné
a celuy qui l'occupoit du sortir d'où que
je pourrois, et de venir prendre ma
place au fond St Jacques, il me remercioit
en termes fort obligeans, des soins que
j'avois pris, et m'assuroit de sa reconnois
=ce, et de celle de tous nos missions.
Les choses estant en cet estat on commença
=ment le dimanche, la charpente ~~a mettre~~ a esmé
~~posée~~, et le mur proche au dessus
quand nous apprimes que le pere Rabiu
qui desservoit la paroisse du mouillage
avec nostre superieur estoit mort de la
maladie contagieuse le dentisme jour qu'il
en avoit esté attaqué. tout il y avoit pour

lors vne hor grand nombre de malades ala
Basse terre, e qu'il estoit impossible que le
peu superieur puste subuenir a tout, quisque
par cette mort il estoit demeuré seul ou il
y auoit du travail pour cinq ou six relig.
Ie dis au pere Lanagnac, ~~[illegible]~~ que
i'estois resolu d'y aller pour le secourir.
Il ne le voulut iamais permettre, il me pria
~~[illegible]~~ de vistre, affin de faire ensemble le
travail, e partit dez le landemain, matin
pour y aller, me priant d'auoir soin de la
maison, e de la paroisse iusqu'a ce que le
superieur y puste mettre ordre. il trouua
a matiñ ensuiuant vne lettre du p. Lebasson,
qui nous estoit commune a tous deux, qui
nous prioit de faire ce qui estoit deja
executé, il continua son chemin, e
m'enuoya la lettre: de sorte que le me
trouuay chargé de deux paroisses, e du
soin de nostre habitation, en attendant
qu'il nous vint du secours de France, car
il nous estoit mort tant d'ouvrigiens que
le euoé de la Trinité estoit obligé de
fermer les deux nouelles paroisses aux
la Trinité, e m'ay celle de N.te Marie, e
celle du Marigot.

Chapitre vingt cinquieme
L'auteur est esleu Sindic de la
mission de la martinique. Des
arbres appellés bois Lezard
bois cavaibe, bois Espineux,
acomas, palmiste, angelin
bois de vinaigre ou resolu, bois
de montagne, de quelques liannes
e la maniere de conuerir les maisons
aux ~~[illegible]~~ pays de cannes, ou de roseaux
Le Vendy 20.e d'aoust le pere superieur arriua
au fond S.t Jacques, il ne vit que la landemain
lors nos

lors nos euoé voisine vindrent me prier
d'accepter la charge de procureur sindic de
notre mission. il m'en pria e me conuain
= quit par de bonnes raisons, que dans cette
occasion le devois faire ce sacrifice. Le
pere Lanagnac m'en estimi en des termes
les plus forts, de sorte que le ceday aux
priéres de nos peres e a la necessité.
Le 21 d'aoust estant sindic sur la demission
qu'en fit le pere Lanagnac, e le p. superieur
me promit, que si tost qu'il seroit venu
quelque secours de France, il seroit maitre
de quitter, e de reprendre ma paroisse.
ce qui m'ayant gaanti du voyage, que le me
proposois d'aller gouter au macouba
l'entray dans vn labirinthe d'affaires
e de chagrins, dont le n'ay pu venir que
l'enfantement qu'a la fin de 1705 quand
d'ons deputé pour venir soutenir leur
interest de nos missions en cour, dont
le vin tray dans d'autres qui ne sont pas
encor finis.
L'Intendant qui auoit succedé depuis
quelques mois a M.r du Maitz de goimpy,
faisant la visitte ou nous estions de
religieux aussy bien que les Jesuites, e
les capucins, e que l'estoit chargé de deux
paroisses, e le euoé de la Trinité d'ayant
eu la bonté d'ordonner que les paroissiens
de N.te Marie e du Marigot se viendroient
a l'eglise ~~[illegible]~~ du fond l'Ecquiar
qui est tout le centre de ces deux paroisses
qui seroient de paroisse commune iusqu'a
ce que nous eussions veu du secours
cela me fut d'vn grand soulagement ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~

C'estoit m.r Robert Giffard de Moncorbin du Roy au Castelet de Paris. Il a demeuré aux isles
Les hommes — homme, intègre, vigilant, affable, sans prevention, en fort esprit = diff.
jusques 1703 qu'il fut s'appellé pour occuper l'Intendance de Lisle. On l'estimoit infiniment
on l'aymoit de mesme, on la regretté dans tous le pais; ce qui n'est pas fort ordinaire,
mais qui fait son eloge.

Il y a une infinité de bois aux isles propres
pour la charpente. On pouroit s'en servir
indifferemment, mais ceux il n'y a homme de
deux ie de difficilles a travailler non
ouvriers les habitans, parcequ'ils sont
pour la plus part fort fainéans.

Les bois, qu'on employe ordinairement pour
les poutres ou sommiers, sont le bois lezard,
qu'on appelle bois d'agouti ale grand langue
le bois Epineux, le balatas, l'acomas,
l'angolin ou le gralmiste. On employe les
mesmes bois pour les solives, les sablieres,
les entraits les poinçons, les lattes, les
et les faitages, pour le reste on se sert
des bois que chacun trouve chez soy.

Le bois lezard ou d'agouti est ainsy appellé,
parcequ'on ces deux especes d'animaux se
retirent dans son tronc quand il est comme
ce qui arrive bien souvent; il ne faut point
de ces branches estre rompues par le vent
ou par quelqu'autre accident, pour que l'eau
de la pluye s'introduise, ce qui pourroit
infiniment comme, et le pourrisse, pendant
que l'aubier et l'arbre demeurent entiers.
La feuille de cet arbre est petite longuette
mince, et bien vert clair; son ecorce est
grise, et assez mince, elle se detache
aisement et s'incorpore. Le bois est brun et
plus on approche du centre, plus il se charge
aux de traits de differentes couleurs.
L'aubier est gris, et ne differe presque point
de la bonté, de la dureté et de la durée du
comme

1696 comme, il a les fibres longues, fines et fort serrées.
il est capable de porter quelque chose que ce
soit, et ne se gaste ny dans l'eau, ny a
l'air ny dans la terre. On se sert de ses
branches, quand elles sont trop petites pour
estre debitées en carrelage, a faire du bardeau
ou essentes, dont on couvre les
maisons, celles qui sont faites du centre
durent pres de quarante ans. J'en ay veu
de cet age qui estoient encore bonnes. On
employe au mesme usage les racines
dont le centre est gasté. On voit assez par
ce que je viens de dire, que ce bois est
facile a travailler, surtout a la Cayenne
et a la Bretagne. il est plus difficile a
debiter en planches, parcequ'il est encore
une matiere gomeuse, qui ~~gate~~ les dents
de la scie, et oblige les scieurs a limer
souvent, ou a les tremper dans la voye que fait la scie
cette matiere est amere, et c'est ce qui fait
que les vers et les gros de bois ne l'attaquent
gueres, quoique quel a trouvé beaucoup
d'amer et qu'elle est entierement dissipée.
Les isles estoient autrefois bien pourvues
de ces arbres, et de beaucoup d'autres
de pareille bonté et utilité; mais on en a
fait tant si prodigieusement dit ligation
qu'ils sont bien rares a present, et que ceux
qui en ont pour leurs terres les gardent
avec soin, ou les vendent bien cher. J'en
ay veu d'un soixante et dix escus,
sans le pouvoir avoir, il est vray qu'on
me le garantissoit sain d'un bout a l'autre
et qu'il pouvoit porter quatre pieds estant
equarry et gros de quarante six pieds de
tige, avec quantité de tres grosses branches.

1696

Le bois descrit a la feuille presque ronde
rougeatre, et ~~rod~~ si elle est vy peu hirsutée
dessus, assez; son escorce se leve par longues
filetes, ~~rod~~ des endroits, elle n'est point d'estime
adstrente, et passi rompues seche, elle est
d'ailleurs bon mine. Il est difficile de
distinguer l'arbre du reste du bois. ses
fibres sont longues forte ~~et raides~~ et assez droites
quand on en fend une bille de cinq ou
six pieds de long, par le milieu, il est aisé
de voir des filetes de toute cette longueur
ce bois est couleur de chair, quand on le coupe
mais il devient blanchatre, aussitost qu'il
se seche. ce bois est fort, et n'est pas sujet
a se gatter, parcequil a peu d'humidité. on
le trouve ordinairement dans des costieres,
et davantage dans des terrains graves et
aquatiques. il est roide et cassable d'un
grand poids, ~~et~~ il faut qu'il
employe beaucoup a rompre. il vient assez grand, et il a peu
de branches, qui ne viennent qu'a la teste.
Jen ay trouvé qui avoient plus de quarante
pieds de tige, presque toujours fort droits
ils ne viennent jamais fort gros, les plus
gros que j'ay trouvé n'atteignoient pas a
quatorze pouces d'equarissage. Les petits,
qui ne portent que cinq ou six pouces
de diametre, servent a faire des flectes
de cassettes. J'en ay fait faire de l'essentz,
qui estoit tres bonne, et facile a faire, parce
qu'il se fend aisement, et que quand l'ouvrier
sait prendre son fil, il y a peu a doler
Il est vray que les essents de nos pays
surtout dans un endroit humide. Engneral
ce bois estant employé en cassettes, n'est bon
qu'a connoistre parcequil s'esfantte aisement.
Le bois Epineux est de deux sortes, masle et
femelle. La feuille de l'un et de l'autre est
ovalle

1696

ovalle et coupée sur les bords, vuide d'un
vert pasle, et tirant cendre du vert, assez
fort quand on la broye dans la main. son
escorce est grise, assez epaisse, adstrente,
traversée de petites marques blanches, rayées,
et ~~rod~~ taillée dans legerement, elle est comme de
beaucoup d'epines, plus a ses branches en
son sommet, qu'a son pied, d'on vient
tombent a mesure qu'elle prend
ce sont ces epines qui l'ont fait nommer
bois epineux, le peu d'aubier qu'il a ne
differe en rien du coeur. sa couleur est
tantot claire, la femelle est plus pasle
que le masle, et c'est la toute la difference
qu'on y remarque. ce bois est compacte,
il a le grain fin, et les fibres fort serrées
il est liant, et peut s'employer en toutes
sortes d'ouvrages. il se prestant en tout
dessus sec. si on le debite en planches,
il se tire fort bien, et prend bien le poli
aussy bien, que quand on le travaille
autour, il se bon en terre, dans l'eau
a connoistre et a deconnoistre. ~~et~~ c'est il est
doux, les pieces de bois s'y engendrent
aisement. on s'en sert souvent pour faire
des tantes, et des vais de vaisseau dont le
moyen est de combavil ou de saucisses.
on s'en sert beaucoup pour les ouvrages
de menuiserie. il est fort sujet a estre
vermoulu. c'est pourquoy, quand on leve
cet arbre sur pied, il faut faire son marché
sur le pied qu'il sera sain et entier.
Le baletas est un bois bot aubier, il devient
fort grand et fort gros. son escorce est mince
et peu adstrente. c'est un bois sec vangeatre
qui a les fibres longues et prestantes, et le grain
gros. Il s'equarrit plus facilement, qu'il ne

c'est le seul defaut qu'on y remarque.

se sice. † Il est capable de supporter un fort grand poids, parce qu'il est fort solide. on en trouve assez souvent, qui portent un siège dessus pieds et demy d'élevissage, et j'en ay fait dessiner un ala guadeloupe qui avoit plus de cinq pieds estant équarry, et quarante deux pieds de tige. la feuille de cet arbre est petite forte et valoureuse. il croit pour l'ordinaire dans des terroirs et autres lieux secs, et pierreuses. on s'en sert pour toutes les grosses pièces de espaisseur comme les poutres, les entraites et autres on en fait aussy de l'essente, des vaisseaux, et des dents de moulin.

L'acomat volay, le langage des espagnolles, et le Roy des arbres a esté. il est admirable dans la terre, dans l'eau, dans l'air, comme a comment. on en peut faire les plus grosses pièces de espentoire, et les plus petites de menuiserie. il croist fort grand et fort gros. son ecorce est assez espaisse, et adherente. elle est brune et taillée. L'aubier et le coeur ne se distinguent guère prime, ils sont l'un et l'autre de couleur d'iorse d'orange sèche, mais il se desfasse beaucoup en secant. et bois est compact et plein. il a le grain fin, aussy fin que les fibres, qui sont fort serrées. il est dans a travailler, il se polit fort bien, il est fort solide, ne skelete point, et n'est guères chiffe aux vers, ny aux ronges de bois : ceux que l'on trouve dans les bornes terres, ou auprès des rivières, sont plus gros, que ceux que l'on trouve dans les terres sèches et pierreuses. il croist une fois fort lente avant d'estre fruitier, il croist ensuitte de fort grands et grosses branches. la feuille est ovalle assez grande

assez grande, un peu entortillée vers la pointe d'un beau vert, et fort dure.

Le palmiste est mâle et femelle. le mâle se nomme angolin. la femelle conserve le nom de palmiste, la couleur seule fait la difference de l'un et l'autre.‡ Le mâle est rougeâtre, la femelle est un peu plus blanche. La feuille de cet arbre est assez grande, longue, forte, et dure. l'écorce est épaisse d'un demy pouce, le mâle est rougeâtre, et la femelle est plus blanche. L'aubier est tendre et d'autre fort beaucoup d'humidité, il est sujet aux vers, et n'est pas trop bon. mais le coeur dure fort long temps, et est accomment, ou tout a fait dans l'eau. on s'en sert aux grosses pièces, et après seulement il est bon, car il se travaille jamais gauchement, parce que ses fibres se tiennent aisément, et s'unissent toujours ~~comme~~ l'ouvrage inegal, et plein de petites esguilles qui s'attachent aux mains quand on les passe dessus. on trouve de ces arbres qui sont fort gros et fort droits.

‡ Il ne faut pas confondre cet arbre avec le palmier, il ne luy ressemble en aucune sorte

les bois dont on se sert le plus de martinique pour le carrelage, les lattes, les planches, sont les bois de couleuvre, bois d'ouy ou de montagne, bois amer, bois de rose, bois de cèdre, et de l'acajou que les espagnolles appellent cedre. ce dernier y est apporté fort rare, et par consequent fort cher.

Le bois le plus commun est celuy de couleuvre qu'on appelle bois d'olive, de quadeloupe. on en trouve par tout, excepté au bord de la mer, et dans les terres marecageuses. cet arbre croist fort grand, et fort branchu. sa feuille est de la grandeur et de la maniere assez pointue par le bout, ses nervures sont

bon volumé, elle est dur, beau vend par-
dessus et plus pesle par dessous. L'eau
est grise, mêlée, peu abondante, hors la
temps de la fonte, car pour lors elle est très
fortement attaquée au bois, qui est plein
remply d'eau qu'aucun autre arbre de
l'amerique, excepté l'acajou. Ses fibres
sont longues, droites, modiocrement pressées
aussy bien que le grain. ce bois est bon
a tout ce qu'il est fort de suite. on en fait
des planches, du cordage, des essieux
des fonds de barques. il se fend
bien, et quand il est travaillé avec soin,
il se polit bien. il est un peu poreux,
et quand on le scie, il est sujet a se fendre,
sur tout vers le coeur, et quand les billes
sont longues. il faut pour lors que les
ouvriers ayent soin de donner un coup
de scie dans le milieu de l'epaisseur
de la planche, pour y faire entrer une
liarne; dont les rounds paressant
de chaque des deux costés empêchent le
bois, et l'empêchent de s'ecarter.
Le bois de montagne, qu'on appelle bois
dans ala grande langue, se trouve aussy
par cy par là dans les montagnes, et presque jamais dans
les pais plats ou aquatiques. sa feuille
est plus petite et plus étroite que celle
du bois de sole, elle est fort douce, fort
pleyante, et en très grand nombre. son
ecorce est brune, assez epaisse, cornastée
et peu adherente. Le bois est gris avec de
grandes ondes de differentes teintes, depuis
le gris jusqu'au brun. il a les fibres longues
et mollies, et qui le rend flasseux, il
est par cette raison plus difficile a scier
que le bois

que le bois de sinave. il est leger. quand
on le blanchit ala developpe, il faut prendre
garde aux differents coups de son fil pour
les sinave, car autrement l'ouvrage seroit
tout bilasseux, et cet egratigné. a voila
pour, c'est un très bon bois, et d'beaucoup
d'usage. il s'en trouve d'environ de deux
a trois pieds d'equarissage.
Jay déja parlé du bois amer, du pardenay
les bois de rose, de cypres et d'acajou dans
une autre occasion. Mais j'avois pas
oublier une chose qui est de consequence
non seulement pour l'amerique, mais pour
tous les pais du monde. c'est qu'il ne
suffit pas de faire abattre les arbres dont
on se veut servir pour le chauffage, et
autres usages, qui sont de durée, dans
le decours, et mesme dans les derniers
jours de la lune, si on veut les conserver
longtemps, et les preserver des vers
et de la pourriture; mais il faut prendre
garde qu'ils ne soient point en sevre, pour
ce que dans ce temps las le bois est tout
remply d'humidité, ses pores sont
ouverts, et ses parties éloignées l'une
de l'autre, et par consequant très
susceptibles de recevoir la semence
des vers, ou de les produire par la
corruption de la seve qui y est renfermée.
les arbres des isles ont deux seves par
an; la premiere qui est la plus considé-
rable se remarque au commencement
de la saison des pluyes, quand les nouvelles
feuilles sortent en poussant de tous leurs
ameymes, cela arrive vers le milieu du
mois d'aoust. La seconde qui est bien

moins considérables, il n'est guère aisy d'en
que le vistoc de la sauge, qui s'entre la
tiges serpe, semble s'opposer de se répandre
que tout l'arbre. On s'apperçoit de cette
seconde vues la fin de novembre. Les
ouvriers ont une pratique assez ridicule,
qui est que le premier Vendredy de la
nouvelle lune est aussy bon que le
décours pour couper les arbres, c'est une
espèce de superstition indigne de gens
de bon sens.
La jaugeante de la jougerie estant
posé, il ne manquoit d'establir
pour la commis. Voyez résolution
de la commis de tesses de cannes, il
pour cela le fit faire du sucre, pendant
une semaine. On se sert ordinairement de
roseaux au lieu de cattes pour cette sorte
de commissure. On les éligne l'un de
l'autre de six pouces, on les attache sur
les efenions avec du m.by. c'est une
petite liane de la grosseur d'un tuyau
de plume à escrire. Elle croist dans tous
les buissons. La feuille est rondes avec
une petite échancrure qui la partage
en deux dans trois de sa longueur. Les
feuilles sont toujours accouplée. cette
plante porte une petite fleur rouge, qui
est suivie d'une silique de la longueur
de deux pouces, en maniere, où il y a
de petites graines noires, plates, et
dures, dont on ne fait aucun usage.
L'écorce de cette liane est fort déliée
et si peu adherente, qu'elle se leve sans
peine, aussitost que on la touche. La peau
qui se trouve sous l'écorce, est verte. Le
bois est gris, flexible, liant, spongieux,
vuyde

vuyde dans son milieu d'une moelle blanche
cette liane attache, et lie fortement, quand
elle est verte; mais elle se relasche, aussitost
qu'elle seche. On se sert de cette liane, pour
amarrer les roseaux, dont on pallisade les
cases, et pour faire les paniers à cabaret
et vins en lés, quand les vates; mais pour
les ouvrages plus forts, et où il est besoin
de plus grande force, on employe la liane
grise, ou toute entiere, quand elle n'est
pas trop grosse, ou fendue en deux. On
se sert encore, coulins ces sortes de
liames sont necessaires à une habitation,
pour amarrer les barrieres, et les haies
pour faire des paniers, et autres choses.
Elle ne vient qu'aux pieds des grands arbres,
sur lesquels elle s'appuye et s'attache
en montant. La feuille est ovalle, assez
épaisse, d'un vert blanc. Son écorce est
grise, et si adherente qu'elle ne se leve
point que quand le bois est bien sec. Le
bois est gris, fort et pliant, il a un peu
de moelle blanche dans son centre.
Voicy la maniere de couvrir les maisons
avec des tesses de cannes. après qu'on
a resolu c'est adire attaché les roseaux,
tout le long des efenions, à six pouces
les uns des autres, en guise d'ardoise,
on attache un roseau de la troisieme
latte, en commençant par le bas, et on l'y
arreste fermement avec une aiguillette
de m.by. celuy qui doit couvrir, se
tient proche les lattes, et recoit de celuy
qui le sert, les tesses de cannes avec leurs
feuilles, deux ou trois à la fois. il passe
la tesse de la canne entre le roseau et la
latte où il est attaché, et la tire jusqu'à ce

+ au bout

que la moitié soit passée, pour lors il la plie
sur le vosseau, les bouts des feuilles demeurent
dessus, et la tête de la canne dessus, il
continue ainsy, ayant soin de presser le
plus qu'il peut les cannes les unes contre
les autres, et de lier d'espace en espace
le vosseau avec la latte, avec des aiguille
=tes de mitby, dont il a un paquet a se
ceinture attin que le poid des cannes
ne le fasse pas playe, et qu'il demeure
estandu bien droit le long de la latte.
quand ce premier compagnon est avancé
de six ou sept pieds, a gaghné le long
du vosseau, qu'il a commencé, un autre
ouvrier monte au dessus de luy, et
attache un vosseau a la latte qui est
dessus celle, ou le premier a commencé
et a mesure qu'ils avancent, on multiplie
le nombre des compagnons. on me pour
l'ordinaire un seul teneur pour deux —
compagnons, et s'ils travaillent bien, il
a assé de peine a leur fournir les
restes de cannes; quoiqu'il les ait en
pourpoite a son coté. Pour construire
estant faittes avec soin, sont bonnes
et impermeables a l'eau. elles durent
plus ou moins selon la situation du
lieu, selon les saisons qu'elles sont faittes
et la bonté des cannes. plus les cannes
sont vieilles, et qu'elles ont pas consequent
leurs feuilles grandes et fortes, plus elle
resistent. Quoiqu'il faut observer,
de ne les employer jamais, quand elles
viennent d'estre coupé, parceque pour
lors elles s'esfantent et se pourrissent en
peu de temps. ~~[illegible]~~ il faut les laisser
amassé, et les seyer au soleil, pendant trois
ou quatre

ou quatre jours, estandues par terre, et
a couvert ou du moins en morceau pour
la nuit; afin qu'elles ne soient point mouillé
de la pluye ou de la rosée, qui est toujours
fort abondante en ce pays la. il faut encore
observer de ne les point employer, pendant
la pluye, parcequelles s'esfantent et
se gastent aussitost. il faut enfin prendre garde
que les connoissances qui sont dans des lieux
humides, tel qu'est des rivieres, dans
les bois, et autres lieux, ou le soleil et le
vent ne donnent pas beaucoup, durent
bien moins, que celles qui sont dans des
lieux plenes, secs, et exposés au vent
et au soleil. on en a assé la raison.
Mon gouverneur avoit fermé l'habitation
et nous estions dans un grand desordre,
quand il estoit entré un expresse. tout
les trois qu'il s'estoit donné, pendant deux
ans, n'avoient que vingt-cinq ou vingt
mille francs d'hostes. nos batiments
et surtout le matin tombaient en ruine,
nous avions peu d'esclaves, et peu de
bestiaux, et le peu n'estoit pas trop bon
a la vérité je savois en gros le mauvais
estat de nos affaires; mais tel le n'estois
jamais entré dans le fond, le ne les croyois
pas si mauvaises, et le pensois que c'estoit
une politique assé ordinaire aux superieurs
de crier toujours misere, pour porter les
volontaires a l'Espagne: mais quand je
commencay a y voir clair, le me repentis
de ma complaisance. cependant, tel la bonté
estoit faitte, le n'en voulus pas avoir le
démarty, et le me resolus de mettre tout
en oeuvre, pour me tirer de ce mauvais

1697

pas avec homme. Ie pris quelques vas de
nos voisines, que le connaissés habilles dans
la conduitte d'une habitation, et affectionnés
a nostre mission, de m'ayder de leurs
conseils. nous visitasmes ensemble nos
terres, pour voir si le magnoc qui estoit
planté, suffisoit pour toute l'année suivante
si j'avois assez de cannes, ou si le
terrain quelles occupoient, estoit plus
propre, qu'il y est pour cela. Ie priay
lesdits amis en particulier, que le confessay
avec les lumieres que j'avois deja acquises
et le mis fis une regle de travail, et
d'employer les esclaves dont le me suis
toujours bien trouvé. Ie l'escriray
dans la suitte; affin que ceux qui liront
ces memoires, puissent s'en servir selon
le jugent a propos, pour euiter les
Ennuis, ou tombent souvent ceux qui
commencent agonnuoner les biens de
l'amerique, et dont aux toutes sortes
precautions, le n'ay pas esté exempt.
Ie commencay a faire du sucre le 3 qui
Janvier 1697. cela semble m'engager
a escrire icy avec toute l'exactitude, et
toute l'experience, que j'ay acquis en
dix année de travail, tout ce qui regarde
la fabrique, puisque le sucre estant la
principale manufacture du pais, c'est
aussy celle, a laquelle on doit l'appliquer
avec plus de soin

Chapitre vingt sixieme
Du sucre, de ses differentes
especes, et generalement
de tout ce qui regarde
sa manufacture, et
ce qui en depend.

1697

Le sucre dont on fait une si grande consom-
= mation dans toutes les parties du monde,
est le suc d'une canne ou roseau, qui estant
pressé, cuit, et blanchy, se transporte par
tout, et se conserve aussy longtemps qu'on
le garde sans de l'eau, ou de l'humidité qui
le fait dissoudre.
cette plante croist en peu de temps dans
tous les pais qui ne sont pas exposés au
froid, ou a la gelée, et ou la saison est
presque continuelle, et l'humidité aide.
elle est commune aux indes orientales,
et aux isles de madere, et de canarie,
avant qu'on ait decouvert l'amerique.
mais nous n'avons aucune entiere, que
les premiers qui ont decouvert le nouveau
monde l'y ayent trouvé.#
Thomas Gage qui a fait le voyage de la
nouvelle espagne en 1625 dit qu'estant
a la vade de la guadelouque, les cavaliers
leur apporterent plusieurs especes d'fruits,
et entre autres des cannes de sucre
L'autheur qui a escrit la guerre du mexique
ne dit rien des cannes de sucre, quoiqu'il
fasse un long detail des viandes, et des
confitures, qu'on trouvoit sur la table de
montezumas qui estoient faittes avec le
miel.
Le gros de histoire, qui escrit l'histoire
des antisles en 1668, dit que les Holandois,
qui furent chassés du bresil, et vecurent
a la guadelouque par un traitté, l'assurans
que toute isle estoit bon propre pour la
culture des cannes de sucre, et que tout
sous leur conduitte, qui commença d'en
faire vers l'an 1658. cela ne dit pas, qu'il
n'y est point de cannes de sucre dans le
pais, on ne peut comprendre autre chose, sinon

ou du moins qu'on estimat le sucre pour le reduire en sucre

quelles on y est bien prêt cultivée d'une
manière particulière, et qu'on les mangeoit
comme les autres fruits, sans en exprimer
ny en tirer le suc, et qu'il est grand pareil
que les portugais et les espagnols ont
porté dans l'amerique la maniere d'en
exprimer le suc, le tirer, et le purifier
=ner comme ils l'avoient vu quelquefois dans
les indes orientales ou ils avoient fait des
conquestes et des establissemens considera
=bles, et que c'est d'eux que cette manufac
=ture s'est repandue dans la terre ferme
et dans les isles de l'amerique.

Des cannes de sucre

Fruitt de sucre Dic.

Le roseau ou canne de sucre ne differe
des roseaux ordinaires, qu'en ce qu'il croist
sur les bords des estangs, et ailleurs
dans marecages, qu'en ce que la grosseur
ou corps de ces derniers est creux et
secq et leur esprit sans suc, au lieu que
celui des cannes de sucre, n'a s'amasse
beaucoup d'humidité, ce que la matiere
spongieuse qui les rend interieurement est
pleine de beaucoup de suc, ou de sucre,
dont la douceur et l'abondance sont
proportionnées a la bonté du terroir,
ou elles sont plantées, a son exposition
au soleil, a la saison, ou on les coupe
et a leur age. ces quatre circonstances
sont les causes, et les principes de leur
grandeur, de leur grosseur, de leur bonté,
et de la facilité ou difficulté, qu'on trouve
a purifier et a tirer leur suc, et a le
reduire en sucre. de sorte que suivant la
qualité du terroir, les cannes sont grosses
ou petites, longues ou courtes. selon qu'elles
sont

sont exposées au soleil, elles sont plus ou
moins sucrées. la saison ou on les coupe les
remplit de plus ou moins de suc, et leur
age, les rend plus ou moins propres a
produire de bon sucre.
La feuille de la canne est longue, et étroitte,
elle n'a qu'une nervure qui la partage dans
le milieu dans toute sa longueur. cette
nervure est assez ferme quand la feuille
est seche, mais quand elle est verte, ne
seulement amortie, elle est fort tendre.
Les deux costés de la feuille sont bordés
et armés de petites dents de scie,
presque imperceptibles, qui coupent la peau
quand on passe la main par dessus le
sens. Les feuilles ne viennent ordinai
=rement qu'a la teste de la canne, celles qui
sortent aux differens noeuds, ou la canne
est avortée et n'estant tombées
aussitost que la canne est montée plus
haut. c'est une marque que la canne est
malaisée, ou du moins qu'il s'en faut
beaucoup, qu'elle ne soit mûre, quand
on la voit garnie de feuilles d'une
des noeuds. celles qui sont proche
non qu'un bouquet de sept ou huit feuilles
a leur sommet.
La canne n'est pas toute vuide dans
toute sa longueur, elle est partagée
par des noeuds, qui sont l'origine et la
naissance des feuilles. ces noeuds sont
durs et ont bien peu de substance. les deux
parties de la canne, qui sont separées
par un noeud ont communication par
un vuide, qui est au milieu du noeud,
qui est remply de la mesme matiere
spongieuse, que le reste de la canne, mais
elle est plus pressée, plus dure, plus

colorée, et quand on la mesure elle a plus de sauvens que le vieux, et semble plus mouve et plus cuille. il n'y a aucune regle pour la distance, que ces nouds produisent entre eux, plus le terrain est bon, et plus ils sont éloignés les uns des autres, et plus gras consequent la canne contient de suc; parceque les nouds en contiennent moins que le reste: de sorte, que plus leur nombre est grand, et moins il se trouve d'espace pour le suc.

On a veu des cannes qui auroient vinge quatre pieds de long, la tête estant comprise qui pouroit vinge quatre lieues, mais cela est extraordinaire. ce n'est pour une marque de la bonté du suc, que la canne d'un ferme, ~~mais~~ c'est plutost d'une pruine, que le terrain est gras et aquatique, et qu'il produit abondamment un bon cond, mais peu sucré, plein d'eau, qui par consequent consomme beaucoup de bois et de temps et ne vendre jamais beaucoup de sucre ny bon bon.

Lorsque les cannes ont depuis sept jusqu'à dix pieds de longueur, quelles ont depuis dix jusqu'à quinze lignes de diametre, quelles sont bien pleines que leur peau est lisse, seche et cassante quelles sont pesantes, que leur moelle est grise, et mesme un peu brune, que leur suc est doux, gluant et tout un peu aigre; on peut dire quelles sont dans leur perfection, et on peut assurer qu'on en recoit sans beaucoup de peine du sucre mes bean, et en abondance.

Laterre

La terre la plus propre pour planter des cannes, celles que je viens de dire: est celle qui est legere, poreuse et profonde qui est assez en pente, pour que l'eau des pluyes ne s'y arreste pas, et qui est exposée au soleil, depuis quil se leve jusqu'à ce qu'il se prese de se coucher.

Les terres grasses et fortes produisent des cannes grandes et fort grosses, mais elles sont presque toujours vertes, pleines d'un suc aqueux et peu sucré. leur suc est gras, il est difficille a purifier, et a cuire, et le sucre, qui en provient est toujours mollasse, peu grené, et sujet a se fendre et a devenir en marmelade, ou en cendre.

Les terres qui n'ont pas de fond, et ou leur racines de la canne trouvent bientost le tuf ou le roc, tout sont les plus pures des terres usées, des basseurs de la marrisaigue et de la grande langue; ne produisent que de petites cannes, tout des dattinoe pleines de nouds, elles durent peu, parceque leur racine se seche en s'enfonsant quand elles ne de la pluye dans les premieres moins, quelles sont plantées, et de temps en temps jusqu'à leur parfaite maturité, elles ne laissent pas de leur remplir d'un bon suc, extremement doux et gluant; mais il faut estre fabille pour en fabriquer de bon sucre, parce qu'estant presque cuit, avant d'estre exprimé de la canne, on n'a pas le temps de le purger, et de le clarifier, qu'il a desja toute la cuisson, qui luy est necessaire, de sorte quon est obligé de mettre de l'eau dans les chaudieres attin d'allonger la cuisson, et donner le loisir a la lessive

Cependant

de dissoudre et de dissiper les immondices, qui sont attachés au sucre, et de les pousser en fumes a la superficie.
il faut faire cette manoeuvre dès la premiere chaudiere, et obstiner de ne mettre jamais d'eau froide, dans le sucre qui a bouilly, parce que la fraideur de l'eau fait congeler les ordures avec le grain qui commence a se former, et rend aussy le sucre gras, et absolument ~~presque~~ hors d'estat d'y pouvoir estre blanchy.
Les terres basses, marecageuses et qui sont tout ~~le~~ mireau avec le bord de la mer, tout sur celles de la grande terre, et des cales de sec de la grande Coupe, quelques endroits de la martinique; et presque toutes les isles angloises et hollandoises, excepté S.t Christofle, la Jamaique, et quelques autres lieux, ~~pro~~ toutes ces terres disle produisent de belles cannes longues, grosses et pesantes, mais tout ces terres ne manquent jamais d'estre salée et nitreuses, elles communiquent leur humeur aux cannes qu'elles portent, dont le sucre ne peut jamais devenir bien blanc. Son grain qui dans les premiers jours, qu'il est fait, est gros, clair et beau, pesant s'amollit peu a peu, se dessait, et devient cendreux, ou tout en bouillie, et diminue beaucoup, quand on vient a le bouter pour le vattiner.
Les terres rouges et fortes, tout sont elles qui donnent a la substance de la martinique, depuis la riviere rouge, jusqu'a celle du cul de sac robert; et a la grande Coupe depuis la grande riviere de la salesse jusqu'a la riviere du Lezard, portent de belles cannes, longues, grosses et pleines d'un suc alé

sucré, quand on les coupe dans la bonne saison, c'est a dire, depuis le commencement de Janvier, jusqu'a la fin de Juillet il est rare qu'elles soient a cuire, et que si on neglige de les tenir bien nettes, et qu'on les coupe hors de leur maturité, leur suc est vert, et cru, et par consequent difficile a dégraisser. et quelles ne se comandent est qu'elles peuvent rester a terre avec sans avoir besoin d'estre replantées, leurs repittons ~~aux~~ estant aussy bonnes au bout de 10 temps la, que la premiere fois qu'on les a coupé. quand on employe ces cannes en sucre brut, elles rendent un sucre gras, capable de supporter la mer et le vattinage, et qui bien que gris, rend du sucre tres blanc et en quantité. Je sey par une longue experience, que deux livres et un quart de sucre brut, fait a nostre habitation du bord S.t Jacques, rendent une livre de sucre vattiné sans comptes les sirops, et qui est une premiere evidence de la bonté de ces sucres, et du grand profit, que les vattineurs en peuvent tirer.
Les terres qui sont environnées de bois, ou qui sont dans les fonds des montagnes, sont fort sujettes aux pluyes, aux grandes rosées, et aux fraicheurs de la mer, et comme elles ne sont pas assez rafraichies des rayons du soleil, elles ne produisent que de grosses cannes fort aqueuses, vertes et peu sucrées, leur suc est gras et cendré difficile a cuire et a dégraisser, et consome beaucoup de temps et de bois. a cela pres le suc, qui en provient, a du corps, son grain est gros, dur, et conserve sa cuisson,

et supporte mes bien le transport, et le rafraichissement.

Toutes les terres en vn mot, qui sont neuf, vierges, et adiacentes, qui n'ont ~~pas~~ iamais esté plantées ny semées, dans lesquelles on met des cannes aussitost qu'on a abbatu les arbres qui les couvroient, produisent des cannes très grosses, et en quantité, remplies et bien mures de suc, mais gras, cuit, peu sucré et très difficilles a cuire, et a purifier. Ie me suis trouvé quelquefois dans ces circonstances, et particulierement a la guadeloupe, ou ayant fait defricher vne terre neufue, a plus d'vne lieue du bord de la mer, et l'ayant plantée en cannes; c'estoit quelque chose d'admirable de voir le nombre, la grosseur, et la hauteur de ces cannes, lesquelles n'auroient encore que six mois. cependant lorsque six mois apres elles furent coupées a cet acge, et apres que j'eus retiré, et donné l'ordre pour planter, et faire de l'eau de vie du vesou, et faire mettre le feu au terrain pour consumer les pailles, dont la pourriture n'auroit seruy qu'a augmenter la graisse de la terre. quatorze mois apres cette coupe, et faire employer en sucre leur rejettons qui estoient encore, donne la bonté repondri parfaitement a la beauté, qui ne pouuoit estre plus grande. Ie y comptois iusqu'a soixante sept rejettons sur vne seule souche; leur Congeau estoit depuis dix iusqu'a dix sept pieds, et leur diametre d'vn pouce iusqu'a vingt lignes du maniere que tout les faisois gauges leur entiers dans les chaudiers ou cabrouetes sans les amaurer car si c'estoit les pieds, elles produisoient

elles produisoient en abondance le plus beau sucre; qui ~~[illegible]~~ ~~est en reputation~~ est en reputation de faire le plus beau qui se fabrique dans les isles. Ie y fait la mesme epreuve a la martinique, et ie m'en suis toujours bien trouvé, ainsy que ceux qui le l'ay conseillé. il est vray qu'on auoit d'abord vu peu de reussite a suiure mon conseil, parce qu'on regardoit car vne petite eminence la coupe de ces cannes, mais quand on considereroit la chose de plus pres, il est aisé de voir, que la preuue y est très claire, et très considerable, premierement, parce que les cannes plantées dans vne terre neufue, ne peuuent estre meures, qu'a dix huit ou vingt mois. et les ayant coupé a six mois, et les recoupant quatorze ou quinze mois apres, ce ne sont tout au plus que deux mois de difference ou de retardement, qui ne doiuent point entrer en parallelle avec le profit qu'on tirera a faire de bon sucre et en quantité, au lieu du mauuais qu'on auroit fait, avec bien de la peine, et en consumant vne infinité de bois. En second lieu les cannes, qu'on coupe a six mois ne sont pas entierement perdues. car l'on sait faire d'eau de vie, qui est vn très bon mauuais dire, et a replanter d'autre terrain, a quoy elles sont bien plus propres, que d'autres cannes, a cause de leur grosseur et la force de leur suc, qui est en plus grande quantité.

Et en troisieme lieu on degraisse la terre,

H est encore parlé dans la quatrieme, qui seul soit en reputation

et on la vend des cette premiere coupe
propre a produire de bonnes cannes, ce
qu'on ne peut pas faire, en ayant
ou trois autres coupes, parce que les
feuilles dont les cannes se depouillent
a mesure qu'elles croissent, se pourrissent
avant qu'on les coupe, et engraissent
de nouveau une terre, que l'on a
interest de degraisser.
Avant de planter les cannes, il faut
soigneusement nettoyer la terre, en en
ôter les mottes. il ne suffit pas de
couper les lianes que l'on y trouve,
il faut les arracher entierement, parce
que ces mauvaises plantes pullulent
beaucoup, s'attachent aux cannes, les
consument et les abattent. a l'egard des
souches des arbres il n'est pas necessaire
de prendre cette peine, a moins que ce
ne soit des bois molles, dont les souches
poussent des rejettons, il faut arracher
celles cy, ou les brûler d'une maniere
a tuer entierement tout l'humidité
qu'elles renferment qui suroit a leur
faire pousser.
La terre estant bien nette, si elle est
vierge, on en prend, hors donc, le
meilleur parti, qu'on puisse prendre;
et de la partager en quarrés de cent
pas quarrés chacun, et laisser entre les
quarrés un chemin de dix huit pieds
de large, pour le passage des cabroudes
ou charettes, qui vont chercher les cannes
a mesure qu'on les coupe, pour les
porter au moulin.
plusieurs raisons m'ont porté a partager
ainsy mon terrain toutes les fois que j'ay
pu faire

1697 pu faire. la premiere, que les separations
du terrain en plusieurs pieces empechent
que le feu, qui seroit allumé dans un
quarré ne se communique aux autres,
parce que ne trouvant point de matiere
dans ces chemins, par le moyen desquels
il puisse joindre le quarré voisin, il
est forcé de s'accoster, et quand mesme
le vent le porteroit, on auroit longtemps
plus de temps pour y remedier.
qu'il n'en faut
la seconde raison est pour empecher les
cabroudes d'entrer dans les pieces de
cannes, car ils font pour y chercher leur
cannes, qu'ils portent au moulin. vu
nos plus premiers, et ne detruire tant
les cannes que les pieds des bouts et les jeunes
des charettes qui passent sur les souches dont
on vient d'ecorcher les rejettons, surtout quand
il pleut, et que le terrain est moller on vit
par experience qu'on est obligé de replanter
des cannes dans les routes que les cabroudes
ont faite, et que ces cannes ne venant pas
aussy vistes, que les rejettons qui poussent
d'une souche, qui a receuz, elles se trouvent
suffoquées par celles qui sont en pots d'elle
qui croissant plus vistes, leur derobent l'air,
et les font mourir: d'où il arrive que les
pieces de cannes se degarnissent et deperissent
tout a fait par ces chemins qu'on fait
tout au travers sans distinction et sans
ingenuité. au lieu que la piece n'ayant que
cent pas en quarré, il est aisé de poser
les pieces de cannes, au bord du chemin,
puisque du milieu de la piece au chemin
il ne peut y avoir que cinquante
pas, ce qui n'est pas une fatigue considerable
en egard a l'avantage qu'on trouve d'avoir

toujours les cannes en bon estat, et n'est pas obligé de les replanter sans cesse.
La troisieme raison est, que le maitre peut plus facilement visiter le travail de ses gens et voir si les commandeurs et les negres ne les trompent point, car ils ne manquent gueres de faire, quand ils en trouvent l'occasion, se contentant de sarcler et de refausser les cannes, qui sont sur les bordes des chemins, pendant que le milieu ou la vigne ne peut pas estre, et on en voit une pas assez demeurer negligé, plein d'herbes, de liannes et de vuides, ce qui attire avec le temps le depeirissement total des cannes.
Une quatrieme raison, est l'embellissement d'une habitation, on tout homme de bon sens ne doit pas negliger d'y procurer le plaisir, quand il peut estre joint avec l'utilité; car on peut planter le long de ces chemins des pois d'angolle ou des pois d'Espagne, qui font des arbrisseaux fort agreables et fort utilles, qui forment des allées, et des promenades. L'habitation de m. d'Orcet fut au petit cul de sac de la grande Coupe, estant toute partagée de cette maniere. De là, j'ay pratiqué dans toute les endroits du terrain mon la permis.
Lorsqu'on ne veut pas laisser inutilement toute la largeur de ces chemins, on se contente de laisser un petit sentier d'espace costé, pour pouvoir visiter le travail et cueillir les pois, et on plante tout le reste en magnoc, ou en patates selon le besoin que l'on a d'un ou des autres, observant seulement de ne planter que du magnoc blanc, et du magnoc d'Afrique, attendu qu'il est meur et

meur, et en est de sauvage, avant que rien n'entame a couper les cannes.
Quoique les cannes soient plantées sur des mornes, ou dans des endroits de costieres trop droites, pour s'y aller promener, il ne faut pas negliger ce partage pour les trois premieres raisons que j'ay marqué cy dessus. il faut seulement observer, de faire ces chemins dans les endroits les plus commodes pour le chemin.
Le terrain estant ainsy partagé il faut
11 se marque avec la point d'un piquet pour la large le trait de la corde
l'aligner, c'est a dire qu'il faut estendre une corde de toute la longueur du terrain, afin de planter les cannes en droite ligne. selon la bonté de la terre, on fait les rangs plus ou moins eloignés les uns des autres. quand elle est tout a fait bonne, on peut laisser trois pieds et demy de distance d'un rang a l'autre, tous sont; mais quand la terre est maigre et usée, et qu'on est obligé de replanter tous les deux ans, il est bon de laisser deux pieds en tout sans autre espace rang.
cette maniere de disposer la terre consome un peu plus de temps, que quand on fait les rangs et les fosses a l'avanture, et sans regle; mais elle a cela de commode, que les cannes estant plantées a la ligne sont plus faciles a sarcler, parce qu'on dispose les negres entre les rangs, ils voyent mieux les herbes et les bizarres, il leur est plus facile de decouvrir les hoppes, qui ne sont, que trop communes ala maniere qu'elles grossie, le maistre en son commandant voit d'un bout a l'autre d'une piece de canne, ce qu'il y a a faire, comment les negres se

1697 travaillent, et ils ne quittent point le travail
que d'ormais, ce qui n'est pas aisé a observer,
quand les touffes de cannes sont les
plus molles, parce qu'elles se cachent leur
vues les unes, et cachent en mesme temps
les d'effauts du travail ils a mesure.
D'ailleurs quand les negres sont vers bien
accoutumés a cette maniere, ils le font aussy
aisement et aussy promptement, que
l'autre. Il n'y fait pas pas tout, et
j'ay fait travailler, et je m'y suis toujours
bien trouvé.
apres que le terrain est assigné, on distribue a
negre ou une negresse vis a vis de chaque
ligne. on marque sur le manche de leur
houe la distance, qu'ils doivent laisser
entre chaque fosse, qu'ils doivent faire, et
on commance le travail. chaque ~~entre~~ fosse
doit estre de quinze a vingt pouces de long
de la largeur de la houe qui est pour
l'ordinaire de quatre a cinq pouces, et
la profondeur n'excede jamais sept a
huit pouces. a mesure que les negres
qui font les fosses, avancent chacun sur
sa ligne, quelques jeunes negres, ou
autres, qui ne sont pas capables d'un
plus grand travail, les suivent et mettent
dans chaque fosse deux morceaux de
cannes de 15 a 18 pouces de long. ces
semences, pour ne servir de terme,
sont suivis d'autres negres ame ils nom
qui ajustent les deux morceaux de cannes
l'un a costé de l'autre, et sont que le bout
qui vient du costé de la tiste de la canne
soit hors de la terre de trois pouces, et que le
bout de l'autre morceau fait le mesme effet
a l'extremité opposée, apres quoy ils emplissent
la fosse de la terre qui en a esté tirée

les morceaux

1697 Les morceaux de canne qu'on met en terre
se pourrissent ordinairement a la teste de la
canne, un peu au dessous de la naissance
des feuilles, on leur donne quinze a dix-
huit pouces de long. plus ils en ont de nouds,
ou tout on parle aux isles plus ils sont
ou de bourgeons
d'yeux, et plus on peut esperer, qu'ils
pourront de jettons, et produiront plus
promptement d'racine
Les voisins ne se refusent jamais les uns
aux autres, des cannes pour planter;
mais tout il faut du temps, pour couper
les bouts des cannes, et les arranger
en gerbes, celuy qui en a besoin engage
ses negres chez le voisin, qui les luy
donne; alors qu'ils aydent aux voisins
a couper les cannes pour le moulin
et a accomoder ensuite les tronc
pour ~~les~~ planter. Il n'y a jamais
voulu avoir cette obligation, apres moy
quoique je ne refusasse pas de
vendre et servir a ceux, qui me le
demandoient; mais quand j'avois besoin
de plant je faisois couper une pieces
de cannes, estant persuadé, que les
troncs de cannes plantées, ne produisent
jamais de si belles cannes que les
troncons que l'on coupe dans le corps
de la canne, qui ayant plus de suc et
de sene, ont par consequent plus de
force, pour pousser des racines, et des
rejettons gros et vigoureux.
Le temps propre pour planter est
la saison des pluyes, depuis les commence
jusqu'a les deux fins: la raison en est
si evidente qu'elle a pas besoin de
demonstration, car pour les la terre

estans molles et imbibées d'eau, les racines et les germes que le plan pousse s'enfonsent facilement, et l'humidité les fait croître et leur fournit toute la nourriture dont ils ont besoin; au lieu que si on plante dans un temps sec, la terre qui est avide, et tout brulée attire et consume tout le feu qui est dans le plan qui en peu de temps est aussy sec, que si on l'avoit mis dans un four. c'est a cause d'ordinaire de saisons, qu'on ne sauroit attendre gaudes, et d'où dependent les bons et les mauvais succès des cannes au bout de cinq ou six jours que le plan est en terre, on le voit leuer et pousser et prendre la bonté du plan, de terroir et de la saison, on le voit produire a vue d'oeil des feuilles et des rejettons c'est pour lors, qu'il ne faut pas negliger de pourcler les herbes, et les liannes qui ne manquent jamais de venir en abondance dans des terres nouvelles ou dans celles, qui sont nettes et humides c'est en cela principalement, que consiste la culture des cannes. si elles sont seules a profiter du suc de la terre elles croissent, et grossissent en perfection mais si elles sont accompagnées d'herbes ou de liannes, elles viennent petites, et tout avortés, parce que les mauvaises herbes ont consumé toute la graisse de la terre. pour toutes choses il ne faut jamais laisser graisser les herbes, parce que, dès que les graisses peuvent estre emportés par le vent, elles se repandent par tout, et gassent toute une terre.

il faut

il faut avec une extreme soin des cannes, jusqu'a ce qu'elles commencent a estre assez aux environs d'elles, et qu'elles étouffent les herbes, qui pourroient naitre. les liannes sont encore plus a craindre; parce qu'elles s'attachent aux cannes, s'enlacent dessus et les suffoquent, de maniere qu'il ne reste pas de les couper avec la houe, il faut arracher les racines et les enterrer hors de la piece, car quoiqu'on en laisse en terre, elles repressent et pullulent en abondance. lorsque les cannes ont esté sarclées deux ou trois fois, et bien le terrain dans les cannes cannes qu'elles ont esté plantées ou coupées, on les laisse en repos, jusqu'a l'age de cinq ou six mois, que lors on leur donne la derniere façon, en faisant passer les negres dans les rangées pour arracher et emporter les herbes et les liannes, qui pourroient estre encore malgré les soins, qu'on l'estre donné, pour les empescher, a pres quoy on ne touche plus aux cannes, jusqu'a leur parfait maturité.

Ce terme ne peut avoir de regle fixe, et c'est en cela que le plus grand des habitans se trompent. ils s'imaginent, que quand il y a quatorze ou quinze mois qu'une piece de cannes a esté coupée, elle est en estat de l'estre une autre fois, pour ce quand la ils la coupent, et il arrive que ces cannes, n'estant pas mures, ne donnent qu'un sucre gras, vicq et difficile a purifier et a cuire. cet inconvenient que j'avois remarqué estre mes voisins avant d'estre engagé du soin de mes biens, me fit faire de differentes reflexions. j'avois vu une année

qu'en prenant de cannes aussi bien le plus beau
sucre qu'on pouvoit souhaiter, et le remarquay
l'année suivante, que les mesmes cannes
faittes par les mesmes ouvriers ne pouvoient
tirer que du sucre fort mediocre. J'en
parlay a quelques vaffineurs qui me dirent
que les cannes estoient tout les autres plantes
et tout les arbres dont les fruits ne sont pas
toujours de la mesme bonté. cette reponce ne
me contentant pas, je cherchay quelle
pouvoit estre la cause de ce changement,
et il ne me parut point, qu'il pust y en
avoir d'autre, que le defaut de maturité
quand elles en estoit de retirer mon
sentiment par l'experience, je travaillay
avec soin. Je fis couper et enlever le suc
de plusieurs sortes de cannes de different
ages, et je me confirmay d'avantage mon
sentiment, par les diverses essais, que je fis
je remarquay qu'il estoit plus difficile
de faire de bon sucre avec des cannes,
qui ne sont pas encore arrivé a leur
maturité, qu'avec celles qui l'ont passé
de beaucoup, parceque celles cy il y a
un remede, qui n'est point comment
point aux premieres, qui est de ne
pas employer la vieille canne, c'est a
dire, celle qui apres avoir fleché et
fleury, s'est desmeslé par terre, ou
elle est attaché par des filamens et
pas autant de racines; mais d'employer
seulement les rejettons qu'elle a poussé
dessous ses noeuds. cette precaution
ne se doit pourtant prendre, que pour la
fabrique du sucre blanc, car pour le sucre
brut les vieilles cannes y sont egallement
bonnes et font un bon grain, et elle suffit
mais les

mais les cannes poussées, avant leur maturité
ne sont bonnes a rien, elles nous given sur
cond gras, semblable a un mauvais chile
indigeste, qui ne peut se changer en grain
ni estre purifié.
Il faut donc observer avant de couper
les cannes, quel est leur degré de perfection
et de maturité, plutost que leur age;
parcequ'encore les cannes qui ont esté coupées
en Janvier, ont eu a essuyer toute le
froidure et toute l'avidité de la saison
sèche qui dure six ou bien avant dans
le mois de Juillet, ce qui les a arrestée
pendant la plus grande partie de leur
et temps la, ou faute d'humidité elles
n'ont pu produire que de foibles rejettons
il ne faut donc pas compter leur age
du temps qu'elles ont esté coupée, mais
de celuy qu'elles ont commencé a pousser
vigoureusement, et qu'elles n'ont plus esté
arrestée ou retardée. Il est vray que
dès qu'elles sont coupée, elles paroissent
des bourjons et des rejettons; mais on
doit regarder ces foibles productions,
comme le reste du suc ou de la sève, qui
estoit en mouvement pour nourrir et
augmenter toute la canne, quand elle
estoit entiere, qui la continue lorsqu'elle
a esté coupée, et qui la continuoit aussy
vivement et aussy regulierement, si
la tiere, qui enferme la racine, et qui
la nourrit, le pouvoit estre des
ardeurs du soleil et humecter par les
pluyes ou par les rosée abondantes
au lieu que n'estant plus connecté par les

feuilles, la chaleur la pompé, a desseché son humidité, et luy a osté le moyen d'absorber ou de pourrir ses vrettons. Le croy que les feuilles, c'est adire les feuilles qu'on laisse sur le lieu, après que les cannes sont coupé, chomant a destruire la source des rayons du soleil mais il faut aussy que ce secours est bien foible, et de peu de durée: supposé mesme qu'on n'enleve pas ces feuilles, pour les brusler sur les chaudieres, car il se pratique en une infinité d'endroits, en moins de deux ou trois jours elles sont seches et vrolées, donc meniere, a ne pouvoir pas empêcher le moindre rayon du soleil, et tous les secours qu'on a du attendre: a mé-dimpecher, pendant ces deux ou trois jours, que la chaleur n'ait aby dissoudre le cendre de la canne qui venoit d'estre coupé, qui auroit pu consumer absolument toute la mouille et l'humidité qui y restoit, dan suite suivie infailliblement la perte et toute la source.

Mais les cannes qui sont coupé sur la fin de la seigneurie c'est adire dans les mois d'aoust et sept et d'octobre ce sont les secours des pluyes, qui fermentent la terre, et la rafraichissent presque aussitost, qu'elles en ont besoin, qui bage d'ouvrent le moyen de faire a la source d'humidité toute le sucs et le suc necessaires, pour pousser et nourrir les vrettons. De la vient que dans les mois de septembre et octobre on voit les cannes coupé en juin et juillet aussy grandes et aussy fournies, que celles qui ont

qui ont esté coupé en Janvier et fevrier. car tout de suite une coupe, on voyant ces cannes, dire qu'elles ont esté coupées en mesme temps. Son seule aussy on aide de dire que les premieres coupé sont en estat de l'estre une autre fois, parcequ'il y auroit quatorze ou quinze mois qu'elles l'auroient esté, ou d'dire que les dernieres coupé sont dans leur perfection parcequ'elles sont aussy fortes, et aussy grandes, que les premieres, quoy qu'elles ayent six mois moins. il est donc du devoir d'un jardinier, ou d'un habitateur de n'employer les cannes qu'après les avoir bien examiné, les avoir goté, et les avoir visité exactement, le non dis pas seulement sur les bords de la piece ou le soleil donnant sans obstacle les a pu faire meurir plustost, mais dans le centre, et indifferemment indroits, ou l'ombrage qu'elles se font les unes aux autres empesche le soleil d'agir aussy vivement, que sur les bords. quand après ces verifications et ces examens il reste encore quelque doute, on doit faire une petite cuyeme quand on se voit que dans un chaudron, affin de ne pas entamer une piece de cannes, et estre obligé ensuitte d'en entamer une autre, ce qui ne peut se faire sans un notable prejudice et ~~l'obliq~~ l'habitation, parcequ'il vaut qu'une piece de cannes se entamé les vapeurs y viennent plus volontiers, que celles, qui sont meures, dont n'ayant pas goté, il n'est point pas si facillement a les entamer, et moins qu'elles ne soient coupé, par force, car il arrive quand les temps de vents et les vinnesins ou quand la

negligence ales savoir, les a laissé omissions d'yvoires et de liannes qui les ont suffoquées, et les ont bien pansées peu a peu, et enfin les ont vennesé par terre. car dans cette situation les rats les attaquent plus facilement, parce qu'ils se mettent dessus, et tenant la canne aux leurs pattes, ils rongent plus comodement la rondeur de sa superficie, que quand elle est droite, ainsi qu'elle sont peu les obligés de se dresser sur leurs pieds de derriere, et de ronger de costé. il faut donc conclure, que le temps de couper les cannes, ne se doit pas compter de celuy de leur coupe, mais de celuy de leur maturité, sans s'arrester a aucune chose.

Entre les sinoe qui, doit prendre des cannes celuy d'avoir vy quelques ouvriers essayer de Rabe, ne doit pas estre negligé. on donne ordinairement cet employ a quelque negre fidelle et diligent, mais qui n'est pas capable d'un plus grand travail. on l'oblige d'apporter tous les matins les rabe qu'il a trouvé dans les attrapes, et afin d'encouragier on luy donne quelque petite recompense. ie donnois a celuy de nostre habitation deux sols six deniers de chaque douzaine. mais je voulois avoir les Rabe toute entiers, parce que je sçavois, que le estomac les viendroit aux negres de l'habitation, auxquels je ne voulois pas permettre d'user de cette viande, sçachant par faite que l'usage trop frequent des Rabe des serpens et des lezarde subtilise et allume le sang, qui fait a la fin tomber en phtisie. il y a des habitans qui se contentent, que le

que le premier de rabe leur apporte les queues ou les testes. c'est une mauvaise methode, parce que les premiers voisins s'accordent ensemble, et portent les queues d'un costé et les testes d'l'autre, afin de profiter de la recompense que les maitres donnent, sans se mettre beaucoup en peine de tendre les attrapes. pour eviter cet inconvenient, il est bon, que les voisins s'accordent et qu'ils se facent apporter les rabe tous entiers, et les facent enterrer sur le champ dans un lieu, ou il ne soit pas facile au negres ou aux autres negres de les aller derober, ou pour les manger ou pour les vendre; par ce moyen il est entierement d'esbre trompé par leurs esclaves, ils empescheront leurs negres et ceux de leurs voisins de se servir de cette mauvaise nourriture, et alors viendront leurs esclaves alertes et diligens ou par l'esperance de la recompense, ou par la crainte du chatiment, puisque le premier motif m'a toujours semblé le meilleur et le plus convenable, ayant toujours eu pour maxime de faire faire plutost par la douceur, et par une petite recompense, ce que j'avois pu faire executer par la rigueur et par le chatiment.

L'instrument, dont on se sert pour prendre les rabe, est fort simple. ce n'est qu'un petit panier fait en cone de sept a huit pouces de long, sur trois pouces ou environ de diametre a son ouverture, on le fait de osier ou de petites liannes qui se trouvent dans les bois. il y a a sa pointe une vesse ou bagette assez voide qui y est entiere

longue de deux pieds et demy a trois pieds
au bout de la baguette est attaché une
petite ficelle de pite ou de maho bien
filée et bien torse de moindre longueur
qu'elle, on passe l'extremité de cette
ficelle ajusté en noud coulant entre le
second et le troisieme tour de la liane
qui est composé le panier et on l'y fait
tenir bien tendue avec deux petits batons
coupés en quatre de l'epaisseur. On met dans
le fond du panier quelque morceau de
magnoc, ou de cuades verts, dont l'odeur
se respandant au loin attire les rats,
qui entrant dans le panier, ne peut
manquer de faire remuer les petits
batons qui tiennent la ficelle tendue
qui est de bande aussitost par le ressort
que fait la baguette et le rat se
trouve pris dans le noud coulant,
et étouffé contre le panier.
Selon la grandeur de l'habitation, ou
la quantité des rats, on employe un
ou deux negres a cette chasse. Ils
ont soin de tendre leurs attrapes
sur le soir, et de les mettre en differents
endroits non seulement aux bordes,
mais aussy dans le milieu des cannes
et pour recommandes les lieux ou ils
en ont mis, ils font un noud a la
tige de la canne, auprés de laquelle
ils ont mis le panier. Il est du
devoir du commandeur de voir souvent,
si les nouds qui sont aux cannes sont
garnis d'attrapes; si les paniers sont
en bon estat, et fournis d'amorces, et
d'avertir les chasseurs des endroits ou ils
remarquent, que les Rats font du dommage

Suivant aux

suivant aux lizieres des bois, aux endroits
qui sont proches des cases des negres, ou des
vaisseaux, et a costé des pieces de cannes,
que l'on a brusslé dans l'habitation, ou chez
les voisins. Tout ces chasseurs sont exemptes
de tout autre travail, on les oblige de se
pourvoir de cables pour amorces leurs
attrapes, et de liannes pour entretenir les
paniers et pour accomoder les paniers et
confortiments aux les cabouetieres, quand
ils ont le temps, chequn il est tout pour
toujours les en faire a leur pareille, mais
veillez soigneusement sur leur travail, et
sur l'employ qu'ils font de leur temps.
Le nombre des paniers se regle selon la qualité
de rats dont on est incomodé, non seulement
dans les cannes, mais encore dans le magnoc
le mil les cacatieres et autres endroits
ou il ne faut pas negliger de mettre des
attrapes, parceque ces animaux multiplient
infiniment; et ils ont cela d'incomode a la
maisonnique, qu'ils attirent les serpens dans les
lieux, ou ils s'assemblent, parceque les serpens
s'en nourissent, et imitant mesme leur cry
pour les faire venir. mais cela n'est pas
capable de les destruire, parceque le serpent
ne digerant ce qu'il a avalé, que par la
corruption et la dissolution de l'animal
mesme, il est assez longtemps sans avoir
besoin de nourriture, quand il a deux ou
trois rats dans le corps.
On s'estonnera peut estre pourquoy on
n'entretient pas des chats pour destruire les
rats, surquoy il faut sçavoir, que les negres
sont autant ennemis des chats, que les chats
le sont des rats, il n'y a rien qu'ils ne fassent

1697 pour les attrapper, et pour les manger. D'ailleurs il semble que les esclaves se sentent de la douceur du climat qui porte a l'indolence et a la fainéantisse; car ils trouvent assez d'argent pour se nourrir et se divertir a leur chasse, ils s'y contentent et ne tesmoignent point aux voisins. On veut en leur place des chiens qui leur seroient a poursuivre et a prendre les voleurs. Je vous les cannes vattées cet adieu celles qui me sont estés enlevées par les vents s'aiguisent presque aussitost, le dedans d'icelles nouvelles, elles sont absolument inutilles, a faire du sucre, et ne peuvent servir tout au plus qua faire de l'andivie. On voit par ce que je viens de dire cy dessus l'attention, qu'on doit avoir pour la culture des cannes, et combien il importe de leur garantir des vents, mais il faut encore avoir un très grand soin, qu'elles ne soient pas vangées par les esclaves, les bouffs, les moutons, les cabrittes, et les cochons, et mesme par les negres, qui y font souvent de grands degats soit pour eux, soit pour donner a leurs cochons quand ils leur prennent d'en nourrir.

A propos des negres et des cochons, je me souviens d'deux anecdotes, qui m'arrivaient l'une ala martinique, et l'autre ala guadeloupe, ou les cannes de nos habitations estoient en proye depuis plusieurs année aux negres et aux cochons avec un dommage si considerable, qu'on trouvoit souvent des pieces de cannes ruinée absolument.

Nous avions une très proche voisine au fond S.t Jacques, qui nourissoit nombre de cochons a nos dépens, elle ne se contentoit pas d'un canton

1697 d'un canton de cannes qu'on luy avoit abandonné, par pure bonnesté, et des restes que l'on luy laissoit pour de adiposition quand on faisoit du sucre: elle avoit la matine de faire sortir la nuit les cochons du parc, ou ils estoient enfermés, d'où ils alloient dans nos cannes, qui estoient ala lizieres de sa savane, ils y passoient toute la nuit, et le matin elle venoit et d'un cor, ou d'un lambis avec quoy on les d'appelloit. nos predecesseurs avoient fait tout leur possible, pour reprimer cette licence sans en pouvoir venir about. Je ne manquay pas de faire la mesme chose, dès que je fus l'indie, pour l'obliger a retenir les cochons. Je la possay du costé de la conscience, et voyant que cela ne produisoit aucun effet, je me servis du dessein commun qu'ont tous les habitans de faire tuer # de leurs voisins les cochons qu'ils trouvent dans leurs terres, et prennent pour eux la teste pour le prix de la pondre et du plomb qu'ils ont employé — ce remede fit effet, pendant quelques jours, a les tuer, elle retint les cochons, mais voyant qu'ils maigrissoient dans son parc, par ce que ces animaux aymant fort a courir, elle recommença a les laisser courir dans nos cannes. Je recommanceay a faire tuer, et sur tout les bouffs, afin de me debarrasser au plustost de ces bestes voisines. ce manege dura un an, a la fin je me mis en colere, et de resolure d'employer un remede plus violent. Je desirray de faire tuer les cochons, mais je fis faire un chemin dans une de nos pieces de cannes qui estoit a costé de la cacaotiere de cette bonne voisine, et quand

on m'auroit dit qu'il y avoit des cochons dans les cannes, et les faisois compter, et l'envoyois aussitost autant de bouche par le chemin que j'avois fait dans la cacaoyère. On peut aisement s'imaginer le dommage qu'ils y faisoient; notre voisine ne manquoit point de venir se plaindre, et le faisoit quelquefois avec beaucoup d'emportement. Je ne manquois de luy faire des excuses et la negligence de mes gens, et la payant de mesmes paroles dont elle m'avoit souvent payé, je luy disois qu'une voisine, et ne faloit pas regarder de si pres, et qu'il falloit souffrir quelque chose, les uns des autres. a la fin elle comprit que mes bouche se trouvoient toujours en nombre egal a celuy de ses cochons, et n'estoit pas le hasard, qui les conduisoit, et que si elle devoit, sa cacaoyère seroit bientost ruyné, elle vint me demander la paix, et me promit de retenir ses cochons, et m'ay le l'attuoay que nos bouche n'entreroient jamais chez elle, que par les chemins que ses cochons leur ouvroient. et fut ainsy que je me delivray de ces visites ruyneuses.

L'autre aventure m'arriva a la grandeloupe. je remarquay dés que je fus chargé du soin de nos biens, que les cannes, que nous avions auprés du chemin, par le quel les negres alloient a la montagne des diables, estoient entierement ruyné par le passage de ces ~~chas~~ chasseurs, qui ne manquoient point dés portes avec eux leur provision, et d'en manger a discretion a leur retour. je leur avertis

avertis de n'aplus toucher aux cannes, ni que je leurs irois indiquer le chemin. mais comme je sçavois que j'avois esté un procés ~~dans~~ que j'avois eu peine a gagner, parce que la chasse estoit libre a tout le monde, le chemin pour y aller doit l'estre aussy, je pensay a un autre expedient. Je fis espier quand il seroit passé un bon nombre de chasseurs, et je mis en embuscade une bestaine de nos negres le long du bois, dans un passage escarpé, qu'on appelle le dehors, et je me postay au commencement des cannes a l'envoy, que les chasseurs devoient retourner de la montagne. j'avois donné ordre aux negres embusqués de ne sepoir descouvrir, que quand ils entendroient le signal que je leur en donnerois par un coup de siflet, et de sortir pour lors, et de prendre les chasseurs qu'ils trouveroient devant eux, en prenant bien garde sur tout, qu'il n'en chapat aucun, les premiers qui sortirent du bois ne s'opposerent point me voyant tout seul, j'en appellay deux qui vinrent a moy, desquels ayant appris le nombre des chasseurs, et qu'ils les suivoient tous a la file, je siflay et aussitost mes gens embusqués sortirent et en prirent dix huit. je les interrogeay en particulier les uns apres les autres ils se convainquirent tous les uns les autres d'avoir derobé des cannes plusieurs fois, et d'estre entrés dans le milieu des pieces, afin que leur chasse fut plus cachée, pour reparation de quoy, je leurs fis distribuer a chacun cinquante a soixante coups de fouet, et une confiscation des diables pour les frais de la justice. cette execution fit grand bruit dans le quartier. les maistres dont

Negres se plaignoient, que le voulois empescher la chasse des diables, en empechant ainsy le passage pour aller ala montagne, ils demandoient la restitution des diables confisqués, puisque d'avois fait pourrir leurs rogses, et que le roi m'opposasse plus al'avantage que lón retiroit de cette chasse. Le gouverneur a qui ils avoient paté leurs plaintes, et qui estoit du nombre des interessés, parce que deux de ses rogses avoient esté du nombre des fastigés, m'en parla d'une maniere a me faire croire, qu'il prenoit fort a cœur les demandes de ces plaignans, et le pressay de se souvenir des plaintes, que d'luy avois fait plusieurs fois de desordres de ces chasseurs, et tout le vif qu'il insistoit beaucoup sur la liberté de la chasse, qu'il s'imaginoit que le voulois oster d'luy repondis, que ie n'estoit point du tout mon dessein, que le passage fusit toujours ouvert et les routes toujours praticables pour ceux qui indomageroient les caimes, et pour l'egard de la restitution des diables ~~[illegible]~~ le croyois n'y estre point obligé, parce qu'il y avoit deux choses dans le procés La coulpe et la peine auxquelles d'avois remedié par la confiscation et par les coups de fouet. L'affaire se passa ainsy en vaillerie, et les negres ~~qui~~ chasserent un autre chemin, pour aller aux diables ils consommerent ainsy nos caimes et m'epargnerent la peine de les faire fouetter. Le venin a mon sujet

Lorsque les caimes sont bien entretenus

elles deuvent sans avoir besoin d'estre replantées. Celuy que le terroir est bon et profond. celles, qui sont dans des terres maigres, usées, et dessen de profond ne veulent estre replantées, apres la seconde coupe, iay d'attendre ala troisieme, on n'y trouveroit pas son compte, et m'estoit que de petites rejettons grillées, pleines de noeuds et presque sans suc.

Les terres neufves, grasses et fortes fournissent abondamment de la nourriture aux souches, et les entretiennent, pendant quinze et vingt ans et plus, sans qu'on s'apperçoive d'aucune diminution, ny dans la abondance ny dans la bonté, ny dans la grandeur et grosseur des rejettons; au contraire plus les souches vieillissent, plus elles s'etendent et produisent plutost leurs rejettons avec parfaite maturité, pourveu qu'on ait soin de reveguasser les souches, quand a force d'estre coupée et d'avoir produit, elles se trouvent beaucoup hors de terre, ou lorsque quelque inondation d'eau, ou quelque autre accident les a degradé. on appelle reveguasser, mettre de la terre d'apportée autour des souches qui se trouvent deconnectes, apres avoir coupé les indroits que lón avoit gatté et pourris, de maniere que la pourriture ne se communique au reste de la souche.

Jay dit cy dessus qu'on estoit obligé de replanter les caimes, ou le passage des calroutes a fait mourir les caimes, et Jay fait voir la difficulté, qu'il y a a replanter ces indroits. Le remede que Jay apporté a cela a esté de faire arracher des souches et des souches toutes entieres aux bords des ~~[illegible]~~ rivieres, et de les enterrer dans les lieux ou il avoit faire

manquoit dans ces sortes de chemins, il est certain que ces soupes repressent plus vite et regenerissent les endroits qui estoient gastés et on en mettoit du plant ou les avoit ajoustés les soupes, ~~quoique~~ bien qu'il ne prenoit pas estre estouffé par les cannes qui ne l'entourent pas de tous costés.

Toutes les cannes, qui se prennent aagé de onze ou douze mois, lorsque la saison des plantes arrive, ne manquent jamais de pousser a leur sommet un set d'environ trois pieds de long. Les roseaux sont la mesme chose, mais tout leur matiere est plus dure que celle des cannes, leurs tuyaux sont aussy plus durs et plus forts. C'est de ces sortes cy, dont les sauvages font leurs flesches. On appelle flesches les sortes que poussent les cannes, et on dit qu'elles sont en flesche ou qu'elles ne flechés, quand actuellement elles ont leur set, ou que le set est tombé de luy mesme apres avoir fleury.

cette fleur n'est autre chose qu'un panache de petites filetes, dont les extremités sont garnies d'un petit duvet gris et blanchatre, qui s'epanouissent et sont tout une longue vermeché. Depuis que la fleur a commencé a sortir de la canne, jusqu'a ce qu'elle tombe il se passe dix huit a vingt jours. Dans les derniers desquels l'ebrie de la canne qui a produit la flesche, se seche, et la flesche ne recevant plus de nourriture se desseche et tombe a terre, et la canne reste de couleur et de grossir. Jamais la mesme canne ne fleurit deux fois. Si on ne la coupe grave un mois ou deux apres qu'elle a

qu'elle a flechés, elle s'abaisse peu a peu, et enfin se couche par terre ou l'estant de ces filetes qui prennent racine, elle pousse une grande quantité de rejettons. Avant que la canne pousse la flesche et environ un mois apres, qu'elle a flechés, elle a tous peu de sucre, cy milieu est comme; parce que tout le substance qui gonfloit les filets estant monté en haut pour produire la flesche et la fleur, les filets se sont rapprochés les uns des autres, et ont laissé vuide la place qu'ils occupoient quand ils estoient pleins de suc. Les cannes en cet estat ne valent rien, et on ne doit pas songer a les couper, ny pour faire du sucre, ny pour faire du plant, ny mesme pour faire de l'eau de vie, parce qu'estant pour lors presque secs, elles n'ont ny le suc necessaire pour produire du sucre, ny pour pousser des rejettons, ny pour communiquer a l'eau la douceur et la force, qui la fasse beaucoup pour produire l'esprit, qui compose l'eau de vie.

Lorsque les cannes sont mures, et en estat d'estre coupées, on dispose les negres et negresses le long de la prairie qu'on veut entamer attis de la couper vuidement dans quelques endroits dedans les vers plus que les autres. Quand elles n'ont qu'un pied de haut, on commence par abbatre les restes des rejettons de toute une soupe les vers apres les autres en un corps d'escope et cela a trois ou quatre pouces, au dessous de la naissance de la feuille la plus basse. Il y a deux habitans qui veulent profiter de tout, et qui voyant beaucoup gagner, ont peine a souffrir cette petite apparente: mais ce n'est pas en

cela seul qu'ils se trompent, et pour en estre
convaincu il n'y a qu'à faire reflection, que le
pied de la canne pousse toujours jusqu'à ce
qu'elle ait fleuri, et qu'ainsy ce pied est
toujours vert, et remply d'un suc cru ou qu'
ainsy dire d'un esprit indigeste et qui n'est
destiné qu'à l'augmentation de la canne,
et que peu seruir cette matiere, sinon a
augmenter la quantité du sucre sans accroistre
sa bonté, et a faire un melange d'un sucre
bon, cuit, et perfectionné par la chaleur du
soleil, avec un autre, que la nature n'a
destiné, qu'à l'accroissement de la plante.
Je n'ay jamais pu donner dans cette Economie
mal entendue, et suy toujours voulu, que
les negres coupassent la teste a l'endroit
ou il ne paroissoit plus de vert.
Apres que la teste, qu'on nomme a comme
d'ittre, est coupée, il coupe les cannes
par le pied. Jusques il y a une remarque
a faire, qui est de les couper, sans blesser
la souche, parce que toutes ces facheuses
la gastent, et ne seruent, qu'à donner entrée
a la chaleur du soleil, et a faire consumer
plutost l'humidité en la souche, qui est dans
la souche, et qui n'aydera pas assurement,
a luy faire pousser des rejettons. Il faut,
que le comandeur, c'est a dire L'homme
blanc ou noir, qui a soin de comander
et de conduire les negres au travail, de
veille sur leurs actions, les faire assister
aux prieres, et executer les ordres, qu'il a
reçu du maistre, il faut, dis le, que le
comandeur en instruise les negres nouueaux,
et qu'il prenne garde, que les anciens ne
negligent pas cette precaution. Un peu
d'experience les y accoustume, et un peu de
vigilance

vigilance du comandeur les empeche de
l'oublier.
Selon la longueur de la canne, le negre qui la
coupe de sa serpe, la coupe en deux ou
en trois parties, apres auoir passé le serpe
dans du long pour oster les barbes qui y
pouroient estre attachés. On ne laisse gueres
les cannes plus longues de quatre pieds,
et on ne leur en donne jamais moins de
deux et demy, a moins que ce ne
soient des rettures, produites dans des terres
maigres et usées, qui ne sont pas plus longs
que six ou cinq negres, qui sont voisines,
rettures toutes les cannes, qu'ils coupent
en un monceau diuisé en, afin que
ceux qui les amassent les trouuent
rassemblées, et qu'elles ne se perdent point,
sous les feuilles et les herbes, qu'on
continue de couper, et dans la suite
lintosse toute comme.
On met ordinairement deux negres
ou negresses, ou autres, qui ne peuuent pas
faire un plus grand travail, a amasser
les cannes, et en faire des paquets, que
l'on esuge dans les calbouches. On se
sert pour l'amassage des extremités
des pieds de cannes, qu'on appelle l'oeil de la canne
on le lie du reste
avec trois ou quatre feuilles
et il vient aussi facilement. On amasse
premierement les feuilles de deux pieds
ensemble, pour faire le lien plus long
puis selon la longueur des cannes, on
estend a terre deux liens, qui vont a deux
pieds l'un de l'autre, et on ployes les cannes de sus
en travers, au nombre de dix ou douze,
selon leur grosseur. On serre ensuite ces

cannes avec les deux liens, en les tortillant, et passant vers des bouts entre les tannes et le lien, tel on voit que les bagotes et les cottrelles sont liés ensemble. quand le commandeur juge a propos, il fait quitter la coupe, et fait porter au bord du chemin les paquets de cannes, ainsi que les cabrouettes ordinaires, les cabroustiers les chargent promptement, et les portent au moulin.
Aussitot il ne faut jamais couper de cannes que ce qu'on juge en pouvoir consommer dans vingt quatre heures. c'est une faute bien considerable d'en couper pour deux ou trois jours, parce que dans cet espace de temps, elles s'infectent, se fermentent, et s'aigrissent et deviennent par consequent immutilles pour faire du sucre. il vaut mieux quand on est sure que le moulin ne manquera pas de cannes, occuper les negres a quelques autres travaux, d'une yeb'ille commandeur ne manque jamais, que de leur faire couper des cannes, pour deux ou trois jours sous pretexte de les employer pendant ce temps là a d'autres ouvrages.
On a coutume de couper les cannes le samedy, pour commencer a faire tourner les moulins le lundy a minuit. quand on ne fait que de sucre blanc, on peut prendre cette avance, porter les cannes ~~abre~~ au moulin sans oublier de les bien couvrir avec des feuilles de peur qu'elles ne s'echauffent. mais quand on travaille en sucre blanc, il vaut mieux retarder le travail de quelques heures, que de l'avancer aux risques de ~~[illegible]~~ le gaster par des cannes echauffées. il est donc plus a propos de ne couper les cannes, que le lundy de grand matin

Sucre tom du sucre blanc

grand matin, et mettre a cet ouvrage tous les negres, ainsi de l'ananas, et cependant faire du feu sous les chaudieres a demy pleines d'eau pour les echauffer afin que ~~les chaudieres~~ le sucre qu'on y mettra avec les cannes, trouve les choses disposées pour une prompte ebullition, ce qui est bien important, pour sa perfection cet de le dirai en son lieu.
Voila a mon avis tout ce qui se peut dire sur la culture des cannes. il faut a present parler des instrumens, dont on se sert pour les ecraser, et en bien le sucre. nous les appellons des moulins a sucre, et les espagnols ingenios d'azucar.

le sucre, le vin, ou le vesou qui sont des termes sinonimes usités dans diffrens lieux mais qui signifient toujours la meme chose

Des moulins a sucre

Il y a trois sortes de moulins, dont on se sert pour moudre et briser les cannes, afin d'en exprimer le sucre. les uns sont par le moyen de l'eau, les autres sont mis par des bouffs ou des chevaux, et les troisiemes sont mis par le vent. ces derniers sont rares. le n'en ay vu que deux, qu'on y a fait faire pour commodement dans toutes les cabrouettes, ou on est assuré que les vents de terre, et de mer se succedent continuellement, et ou les calmes sont presque aussy rares que les eclipses de soleil. un de ceux que j'ay vu estoit a l'isle, dans la partie angloise, auprès du grand bourg. je n'en ay point de dessin et je me contentay de l'examiner par dehors, je pourrais faire bien facilement parce que la cage estoit tout a jour. l'autre appartenoit a un habitant du quartier du fort royal de la martinique.
On m'a assuré que depuis le premier de l'isle

des. sipple, les anglois en ont fait faire a la
maniere des moulins a bled de portugal, sur
les dessins que le comte de gommes avoit donné
au colonel codrington general des isles
anglaises sous le vent. les deux moulins
ci-ens que j'ay veu ne diffrent presque en
rien, de ceux qu'on voit en europe et autres
de paris pour moudre le bled, a la reserve qu'il
y avoit un tambour de fer, au lieu
de la meule.

Les moulins, que l'on fait a la maniere de ceux
dont on se sert en portugal, pour moudre le
grain, ont les aisles horisontales au lieu
que les autres moulins les ont verticales
ou perpendiculaires. L'essieu ou l'arbre, qu'on
le vouda appeller, a l'extremité duquel
la meule ou le tambour est enfassé, est
posé perpendiculairement, sur un pivot,
qui tourne sur sa platine. Il est retenu
dans cette situation par deux anneaux collés
de bronze, enfassés dans deux traverses
de bois, qui se meuvent dans les coulisses
du chassis, pour suivre l'arbre et le tenir
droit, et pour le laisser libre, quand il y a
quelques reparations a y faire. cet arbre
est assez long pour saillir au dessus de la
plate forme qui sert de couverture a toute
la machine, cette partie est longue d'environ
neuf pieds, elle est percée de quin-
ze mortaises par en haut, et autant par en bas,
dans lesquels on fait passer quin traverses,
qui excedent l'arbre ou l'essieu de quatre
pieds de chaque costé, et qui forment
ainsy quin bras, sur lesquels on cloue des
planches minces en ligues qui composent
les quin aisles de ce moulin. elles ont toute
on voit quin pieds de haut sur quatre de
large. l'essieu, ou le bras de la longueur de

a cinq

a 5.

l'arbre

l'arbre, qui excede la hauteur des aisles
est diminué dans sa grosseur, et reduit a
trois ou quatre pouces de diametre, pour
estre plus facilement embassé dans une
ouverture ronde pratiquée dans une
des traverses, qui se croisent, qui sont
soutenues par les poteaux et boutés sur
la plate forme, affin et soutenir l'arbre,
et le tenir droit. mais tout il arriveroit,
que le vent frapant dans l'entre deux de
deux aisles, rendroit le moulin inutile,
et qu'il est necessaire pour le faire tourner
que le vent frappe les aisles de costé,
on a determiné a produire cet effet,
en faisant de petites cloisons de
planches au dehors de l'ouverture,
que forme chaque entre deux d'aisles,
qui soient parallelles a la troisieme aisle,
qui pourroit estre dans on comme
ouverture, et tout il y a quin aisles
et quin ouvertures, et sont aussy quin
cloisons, qu'il y a faire, qui sont eloignées
de trois ou quatre pouces de la circonference
du cercle, que les aisles descrivent en
tournant. ces cloisons sont aussy
hautes, que les aisles: et leur longueur
egalle la distance, qu'il y a d'une aisle
a l'autre. elles empechent le vent de
frapper a plomb entre deux aisles
et le determinent a suivre la biaise
qu'elles luy presentent et a frapper avec
violence l'aisle qui luy est opposée
et la faire tourner, il imprime le
mesme mouvement successivement a
toutes les autres a mesure, qu'elles tournant,
elles se presentent devant la mesme
ouverture. et y ayant quin ouvertures,
il est aisé de comprendre que de quelque

sitôt qu'il souffle, il donne tout nous vne entrée pour frapper quelque vne des quatre aisles, et faire agir le moulin.
La difficulté d'accester les monument du moulin, quand la necessité le demande, on n'en a plus besoin qu'il tourne, est plus considerable; car la violence de son mouvement est si grande, et il ne faut pas esperer de la pouvoir surmonter, avec quelque efuille de fer ou autre acest, parceque son le mettroit en danger de voir briser les aisles, de sorte qu'il faudroit attendre ou que le vent cessat, ou qu'il changeat de Rhumb; mais on a trouvé vne espece de porte en maniere de coulisse, de la largeur de la cloison, et vn peu plus large qu'il ne faut, pour fermer tout l'ouverture. On la pousse dehors celle ou le vent souffle, et le vent ne prenant plus agir sur les aisles, il se faicte d'accester

†† l'ecriste de la veste du monument, qu'il y auroit imprimé. La maniere de porte qui me plaisoit d'avantage, seroit celles qui seroient attachées a chaque cloison, avec des gonds et des pantures, qui s'ouvroient en dehors, et se plaqueroient contre la cloison, parceque n'auroit qu'a pousser la porte pour empescher le passage du vent et accester ainsy le monument des aisles. on voit assez qu'un moulin de cette facon, doit aller fort vite, et qu'il n'est pas d'une depense considerable ny pour la fabrique, ny pour l'entretien. ††

Les moulinets que l'on fait tourner par le moyen des boutons ou de chevaux, sont tout simples, et bien plus communs, que ceux dont

†† Ce sont des coulisses

venons de parler.
Ils consistent dans vn chassis de douze pieds de longueur, sur quatre pieds de largeur composé de quatre posteaux, de quoy a dix pouces en quarré, sur dix a douze pieds de long, quand on met en terre vne partie de ces posteaux, et seulement de sept pieds, quand on ne l'y enfonce pas. de quelque maniere qu'il soit, les bouts des posteaux sont emmortoisés dans vne sole de mesme grosseur, que les posteaux. les soles des longs costés sont vnies ensemble par des entretoises, et quand on met en terre tout cet assemblage, on a soin de bien fouler la terre, afin que le tout ait la plus grande fermeté qu'on puisse luy donner. lorsqu'il n'est pas dans la terre, les soles et les entretoises debordent leur posteaux d'environ trois pieds, afin de recevoir le timon d'vn lien, dont l'autre extremité est emmortoisée dans le posteau, ††

†† Ce contre fiche

a qui il sert de contreboutans, ou de semelle de force; de maniere que chaque posteau est appuyé par deux liens. entre les deux petites entretoises de la sole, il y en a vne autre a chaque bout du chassis, qui est emmortoisée dans les posteaux environ a deux pieds de terre, ces deux entretoises servent a soutenir la table du moulin. cette table est vne piece de bois plus longue de deux pieds que le chassis, epaisse de quinze a dix huit pouces, dont la largeur ne peut estre moindre de vingt pouces. le milieu de son costé est percé d'vne par vn trou d'vne mortoise de six pouces de large, sur huit pouces de gantour, et le dessus de la table est percé dans son milieu d'vne autre, qui répond a celle

milieu de cette mortaise. on enfasse dans cette
ouverture une piece de bois appellée collet
d'environ trois pouces de longueur qui est
percée dans son milieu d'une ouverture
ronde de quatre pouces de diametre, par
laquelle ~~on~~ passe le pivot de fer, qui est dans
le centre du grand tambour. ce collet
fort a le tenir en place, et l'empêche de
s'écarter. Le bout du pivot est percé d'une
ouverture par longue de dix, huit quinze
a cinq lignes, dans laquelle on fait entrer
la queue d'un morceau de fer gros tout la
moitié d'un pouce d'ayx, et fait a peu pres
de la mesme façon, dont la pointe, qui
est accoudée, passe par une platine de fer
aussi longue de six pouces, et large de trois,
sur le milieu de laquelle on a pratiqué
deux ou trois petits enfoncemens pour
determiner la pointe de l'ouvert a s'y arrester,
sans varier de costé ny d'autre en roulant.
La longue mortaise, qui perce tout la largeur
de la table, sert a passer cette platine de
fer, a la poser, a la changer de place, quand
la pointe de l'ouvert a ~~commencé~~ vu de ces
enfoncemens; elle sert encore a changer l'ouvert
apres qu'on a levé avec des pinces le
grand tambour, pour donner lieu a la queue
de sortir de la mortaise, ou elle est engagée.
Le dessus de la table est ~~une~~ ouvert par deux
echancrures, l'une et l'autre egallement eloignées
de l'ouverture, ou passe le pivot du tambour
du milieu, qu'on appelle le grand tambour.
cet eloignement se mesure par le demy
diametre du grand tambour et le demy
diametre de celuy qui est a costé, la valeur
de ces deux demy diametres est la distance,
qui doit estre du milieu de la table, au
commencement

commencement de l'echancrure des deux echancrures.
mais tout il faut donner un peu de jeu aux
pivots des tambours, qui sont a costé du
grand, on les commence a quatre pouces plus
gros qu'ils ne doivent estre du grand
tambour. on leur donne la ~~même~~ mesme
largeur qu'a la mortaise du milieu, leur
largeur est ordinairement de dix huit a vingt
pouces, mais la partie ecrancée, qui coupe
toute la largeur de la table, n'en a que neuf
a dix, et le reste est coupé en maniere
de mortaise, qui est connerte par la boite
mesme de la table, a qui on laisse une
epaisseur d'environ deux pouces. cette
epaisseur sert a maintenir une piece de bois
large de huit a dix pouces, et d'autant d'epaisseur
que la mortaise a de largeur; mais de façon
qu'il y puisse entrer et sortir facilement. elle
deborde la largeur de la table de quatre ou
cinq pouces de chaque costé dans le milieu
de sa longueur et de son epaisseur on taille
une mortaise dans laquelle on enfasse
une piece de bois de trois pouces d'epaisseur, sur six pouces de large et douze
de longueur, dont les extremités sont
coupées en demy cercle, le bout qui est
dans la mortaise, sert quand l'autre est
usé, en le changeant bout pour bout. ce
demy cercle sert a embrasser le bout du
pivot # du petit tambour, au dessus de l'ouvert,
qui tourne sur une platine de fer accoudée,
ceci le grand tambour. on appelle ~~cette~~
cette piece de bois garnie de ce demy
collet de bouts, une embasse. mais ici
le mouvement est violent du grand tambour, ou
vouleau ou volle, qui est la cause du
mouvement des deux autres, la pouvoit faire

de chaque

1697 mouvoir, et aller et venir de costé et d'autre,
et que quand on a besoin d'eloigner ou d'approcher
les petits tambours de celuy du milieu, cela
seroit impossible si l'embasse remplissoit
exactement tout la largeur de la mortoise
ou esnevure de la table; on a remedié au
premier de ces inconveniens, en faisant
non a esgale base de l'embasse, qui debord
la table, dans lequel on fait passer une
esuille de fer, qui accolle la table, et
empesche l'embasse de se remuer. et au
second en ne faisant pas l'embasse aussy
large que l'esnevure ou la mortoise ou
elle est posée, et en agissant de remplir le
vuide, qu'elle laisse avec des coins dont
on augmente ou diminue le nombre, selon
le besoin que l'on a de pousser ou d'eloigner,
c'est a dire d'approcher, ou d'eloigner les
petits tambours de celuy du milieu.
Le Bas de la table c'est a dire la partie qui
porte sur les entretoises, est garnie de
esgale costé de deux allettes ou planches
d'un pouce d'epaisseur qui y sont bien
jointes et calfatées, et qui remplissent
exactement par leur largeur le vuide, qu'il
y a entre la table et les poteaux du chassis.
ces allettes sont inclinées vers la table,
et generalement en mesme temps vers le bout
~~qui debarrasse~~ qui regarde la succession,
ou le sus des canons doit estre conduit.
le bout de la table, qui debord le longueur
du chassis, fait tout une espece de gargouille
avec les extremités des deux allettes, qui
s'y joignent, par ou le sus des canons tombe
dans une gouttiere de planches, dont le dessus
est de niveau avec le sol du moulin, et sur
lequel marchent les bouts ou les efuments qui
le bout

le font tourner. on doit avoir soin que petite
gouttiere soit bien close, affin qu'il n'y entre
aucune ordure. on se sert des meilleurs
bois pour faire les tables, tout le balatas
l'acomas, l'angelin ou le bois lezard.
Le dessus de la table est chargé de poire
tambours posés en ligne droite selon sa
longueur. ils sont de fer fondu, de l'epaisseur
de deux pouces ou environ, leur hauteur n'est
jamais moindre de seize pouces, et n'excede
point vingt deux. leur diametre par dedans
est depuis quinze jusqu'a dix huit pouces.
leur vuide est remply d'un rouleau de bois
de balatas, d'acomas, ou autre bon bois
dur, plain, lisant, et qui ne soit pas sujet
a se gaster; apres qu'il est tourné et poli
et reduit a une grosseur qui laisse entre
luy et le tambour un demy doigt de vuide
tout autour, on y pose bien a plomb, et
on garnit le vuide avec des coins de fer
d'espace en espace, affin que le tambour
tienne bien au rouleau sans en pouvoir
bouger, et sans grancer de costé ny d'autre.
on applique encore, des lames de fer ou de
bois longues d'environ un pied, larges
d'un pouce et demy, et epaisses de quatre
a cinq lignes a un bout, et bien minces
a l'autre. apres que le tambour est ainsy
ajusté d'un costé, ~~dans~~ autour et sur
rouleau, on le tourne tout pour tout;
ensuite que la partie, qui doit estre du costé
de la table, soit en sens pour avoir la liberté
de travailler a son aise, et ainsy on garnit
avec des coins de bois tout le vuide, qui
est entre la circonference du rouleau et le
dedans du tambour, observant de laisser
debordder le rouleau d'un bon pouce hors du

tambour; apres quoy on fait entrer des seures
de bois, autant qu'on en peut mettre, et tout le
vuide estant exactement remply, on y pousse
a coups de masse des seures de fer; et
maniere, qu'il est impossible au tambour
de monter ou de descendre, ny de remuer.
apres cela on le change d'situation, on le
remet a plomb sur l'autre bout et apres
quoy la garny de seures de bois, autant qu'il
y en peut entrer, on y met a force comme
a l'autre bout des seures de fer, observant
seulement de laisser deux ouvertures tout
deux abbreuvoirs par lesquels on a esté
de remplir tout, ce qui pouvoit rester de
vuide entre le tambour et le vouleau
aine du Bay Bouillant, dont on connoit
tout le reste du bout du vouleau, tant
dessus, que dessous, affin que l'eau —
l'humidité et le sus des eaux ne
peuvent point dans le bois ~~pourroient~~ pourroitent
~~pourroient~~ le pourroient infailliblement.
Les tambours estant ainsy assuré autour de
leurs vouleaux, on fait une mortoise quarrée
dans le centre des deux petits vouleaux,
qui en prennent tout la longueur, pour y
placer les pinots de fer. quand on parle
de petits tambours ou vouleaux, on
entend simplement ceux qui sont a costé
de celuy du milieu qu'on appelle le grand
tambour ou le grand volle; H parceque
les premiers moulins, qui auront esté
faits aux isles, auront le tambour du
milieu beaucoup plus gros que les deux
autres; on pretendoit aussi de bonnes raisons
pour cela, et on disoit que sa grosseur
donnant moyen d'y placer une fois plus
de embre quaux deux autres, les deux
petits faisoient deux tours pendant qu'il
n'en faisoit

H on les appelle petits

n'en faisoit qu'un, ce qui estoit une ouverture
de mouvement fort considerable; mais tout
on a reconnu depuis que cette grosseur
causoit plus d'incomodité qu'elle n'apportoit
de profit, ~~de sorte qu'on~~ on fait a present leurs
tambours egaux, et d'une grosseur
raisonable; cependant ceux des costés ont
toujours conservé le nom de petits tambours.
on determine la longueur des vouleaux, par
la hauteur du chassis, c'est a dire que le
vouleau a autant de longueur, qu'il y a de
distance, depuis le milieu du ~~fond des~~
~~ma~~ ~~dessus~~ dessus de la table jusqu'au milieu du
dessus des entretoises, qui soutiennent les
poteaux par le haut. ordinairement cette
distance est de trois pieds ou environ. La
largeur de la mortoise, qui est dans le
vouleau, est de quatre pouces en quarré
et egalle celle du pinot, qui le remplit,
il est de fer, ses deux extremités sont
rondes et cette rondeur est de trois pouces
ou environ de diametre a chaque bout.
celuy d'embas est percé dans son centre,
tout de l'ay dit cy dessus d'une mortoise
bien longue, pour recevoir la queue de
l'aut. celuy d'en haut est ~~plus~~ plein a
le milieu cependant sçavoir qu'il est une
~~[illegible]~~ mortoise semblable a celle d'en
bas, affin de pouvoir s'en servir, quand
l'autre seroit usé a force de servir;
tout cela a mis assez souvent. on attache
le pinot dans le vouleau avec des feures
de fer dessus et dessous, et on en remet mesme
quelques unes dans l'epaisseur du
vouleau haut et bas, pour tenir le pinot
plus fortement attaché au vouleau. mais tout
le bois pouvoit relasher par le bout, on le
garnit d'un cercle de fer de deux pouces de
large

de fer

cauge, et de neuf a dix lignes d'epaisseur, qu'on fait entrer dans le bois, de maniere qu'il ne le borde point. il sert a l'entretenir en suspens, qu'il ne fende pas l'effort des roues, qu'on y fait entrer pour affermir le pinot.

La longueur du vouleau, qui remplit le grand tambour, depasse beaucoup celle des deux autres, elle sert a nisqua l'enjayeur du comble du moulin, qui est ordinairement douze ou quinze pieds au dessus du chassis. c'est pour cette raison, qu'on l'appelle l'arbre du moulin, ou de grand volle; mais tout il seroit impossible et inutille de mettre dans chaque milieu un pinot de fer et tout cette longueur; on se contente, apres que le tambour est assuré autour du vouleau, de conserver une ~~longueur~~ mortaise dans son centre, dans laquelle on enfasse fortement un pinot de fer, de quinze a dix huit pouces de longueur, dont la partie ronde du bas est reçu dans son milieu d'une armature ou lanterne, pour recevoir la queue de l'écrou. La teste de la longueur de l'arbre, depuis le dessus du chassis, nisqua l'enjayeur, est taillé a guise pante, sans pour desenger un peu du bois, que pour y faire plus facilement les mortaises, dont nous allons parler. son extremité est coupé et arrondie de maniere, qu'elle est reduitte a quatre pouces de diametre, pour former tout un pinot, qui s'emboite dans une des pieces de l'enjayeur, ou dans une piece de bois, qui y est joint et attaché avec des chevilles de fer, qu'on appelle une damoiselle et qui sert a unir l'arbre droit, sans qu'il puisse

puisse aller et venir, ny pencher de costé ou d'autre en tournant.

a un pied au dessous du cordpinot, on fait quatre mortaises, dans quatre faces opposées de l'arbre, on les conserve en aboutissant pour recevoir les queues coupées en tenon de quatre pieces de bois de bresin de trois pouces et demi de diametre aussi longues, pour avoir nisqua deux pieds pour de trous, faisant un angle de 50 a 55 degrés avec l'arbre. c'est au bout de ces pieces de bois, qu'on appelle les bras, qu'on attache la volle, ou l'on attelle les chevaux, qui font tourner l'arbre; mais tout ce simple tenon n'auroit pas assez de force, pour resister aux efforts, que font les chevaux en tirant les bras, auxquels sont attachés, on fait deux mortaises dans l'autre, environ un pied au dessus du chassis, dans lesquelles on passe deux ~~[illegible]~~ branches de bois a quatre pouces en quarré, dont la longueur arrive nisqu'aux bras: on les joint ensemble ~~[illegible]~~ par des tringles avec des chevilles de fer, ce qui affermit les bras, sans qu'ils courent aucun risque d'estre emportés par le mouvement des chevaux. mais tout il ne seroit de rien, de faire tourner l'arbre et le grand tambour, si ceux des cosses d'encoignure immobilles, on les garnit tous de bois de dente, qui s'engrainant les unes dans les autres, font que les pieces du tambour se meuvent, dès que le grand est en mouvement. les dents s'enfassent sur la circonference des vouleaux dans des mortaises de trois pouces de large sur deux pouces de large, dont le commencement de l'ouverture est a trois pouces au dessus des tambours. avant de marquer les mortaises ou les dents doivent estre placées, on partage

1697 toute la circonference en parties egalles, et
deux en deux pouces, affin qu'il y ait autant
de pleins que de vuides, c'est a dire, autant
de dents, que d'espaces vuides entre elles
la hauteur et la largeur des mortaises
sont les dimensions des dents, dont la
situation dans la mortaise doit estre telle,
que la ligne qui les partage en deux parties
toute egale prend indifferemment sur le centre du
voulcan. la profondeur des mortaises
doit estre de cinq pouces, et la longueur entier
de la dent de neuf, desorte qu'elles saillent
hors du voulcan de quatre pouces. ce qui
suffit, affin qu'elles s'engrainent suffisam
les vnes dans les autres, dans cependant
toucher a la circonference des voulcans,
parce que les deux tambours ayant egalement
deux pouces d'epaisseur, c'est seulement
la longueur, que l'on donne aux dents
hors du voulcan. affin de faciliter le
mouvement et leur rencontre, on coupe
leurs vives arrestes, et on les arrondit
un peu selon leur hauteur, desorte que
leur bout fait tout un dans cercle, et
tout leur situation perpendiculaire au
centre du voulcan, fait que l'on mettant,
qu'elles laissent ‡‡ a leurs extremité, est
bien plus grande, que celle, qui est entre
elles sur la circonference du voulcan.
cela fait qu'elles ne se touchent gueres, que
dans le milieu de leur saillie; ce qui suffit,
pour ~~leur~~ imprimer tout le mouvement
necessaire au moulin. on se sert de
balates, de coudrey, et bois verge, ou de
bois d'inde, pour faire les dents, et on a
bien ‡ que les divisions des mortaises soient
bien egalles dans les trois voulcans, et s'il se
trouroit quelque peu de chose de plus ou moins
dans quelq

‡‡ entre elles

1697 dans quelqu'un d'eux, on regale cet ouvrage
exactement et doucement, on est assuré que toutes
les autres parties pleines et vuides, affin
qu'il y ait entre toutes les dents le plus
d'egalité, qu'il est possible, parce que s'il
y a vn plus grand espace d'vne dent ~~que~~
a l'autre, la plus eloignée sera frapée plus
violement, que si elle avoit esté toujours,
pour que adjoutée a celle, qui la pousse.
or l'effort, que celle-cy fait contre celle ‡‡
ne peut manquer d'estre plus grand ~~et~~
par consequent comprimer davantage les parties, et
‡ parce qu'il vient de plus loin
toutes venant successivement la mesme
augmentation d'effort de toutes les autres
dents, qui la touchent, il faut qu'elle cede
a la fin a la violence, son bois se casse, et
elle se rompe en pieces. celle, qui la
suit, a encore plus a souffrir, parce que
l'effort, que les autres dents font contre elle,
est augmenté par la distance, ou elle
se trouve, desorte qu'elle est bien plustost
rompue, et si on n'avoit pas promptement
le mouvement du moulin, on auroit le
chagrin de voir sauter toutes les dents
les vnes apres les autres. la mesme chose
arrive, quand quelqu'vn des voulcans
‡ n'est pas a plomb, parce que pour que
les dents et frapent de biais, et ne
prennent pas estre toutes d'egale force,
il faut ‡ que la plus foible cede, et se rompe;
ce qui entraine necessairement la perte
de toutes les autres. il faut dans ces
occasions arrester promptement le moulin,
cela est aisé aux moulins qui sont ‡
tournés par des bombe ou par des
chevaux; mais il n'en est pas de mesme
des moulins a eau, ou le mouvement de la

grande roue ne cesse pas d'abord, qu'on a
detourné l'eau qui la fait mouvoir, dont la
continuation de mouvement, pour peu qu'il
dure, est capable de rompre et d'endommager
tout un moulin.
Il n'est pas un petit embarras, que de
remettre les dents, sur lour, quand elles sont
rompues au vas du vulcan. J'ay esté
obligé quelque fois de les faire hacher a
coups de ciseau et les refaire par l'aiguilles
d'autres bois on les refait, en y enfoncant
un gros bie fond dans l'anneau duquel
on passe une corde pour suspendre le
tambour en l'air, et faire lascher la dent
par la pesanteur du tambour; mais on
ne peut le servir de ce remede, qu'aux petits
tambours, et non pas au grand, a cause
du trop grand embarras, qu'il y a a le
descendre; on est donc reduit a les refaire
par nouveaux avec le ciseau, ou a faire
une espece de renaud, comme lors
qu'on retire la pratiquement pour refaire le
chenilles qui sont trop poussé.
Aussi est une precaution indispensable
dans une habitation, d'avoir toujours une
fontaine de dents prestes a mettre en
place, attin de les employer d'où qu'on
s'apperceoit, que quelque une commence a
se gaster. On a soin trois ou quatre fois
le jour, de frotter les dents avec de la
graisse, tant pour les faire couler plus
facilement l'une contre l'autre, que
pour les empecher de s'echauffer par excès
J'ay dit ci devant de quelle maniere les
petits tambours estoient attiramis a costé
du grand, par le moyen des colliers ou
expandiers de bouts, qui sont enfassés dans
les Embassés

les Embassés. Le gaut est conste de la mesme
maniere par un autre collier ou expandiere
enfassée dans une Embasse, qu'on fait
passer dans une grande mortoise faitte
dans le sablieres, qui soint les gaut des
postaux dans leur long pan: on fait cette
mortoise beaucoup plus longue, qu'il n'est
necessaire, pour le passage et pour le mouvement
de l'embasse, attin de pouvoir abbaisser
le tambour, quand on le juge necessaire,
en remuant seulement l'embasse, sans
l'oster tout a fait de sa place. Le gaut du
chassis n'a point d'entretoises par les bouts,
ouhe quelles seroient inutilles; puis que
les deux entretoises, qui soutiennent la
table le tient assez, elles seroient
embarassantes, quand il faut abbaisser
le grand rolle, pour reparer quelque
chose au tambour, par ce moyen, est obligé
de le concher sur le sable, apres en avoir
osté les petits: ce qui seroit impossible
si les bouts du chassis estoient fermés
par des sablieres ou entretoises. mais
attin de n'avoir rien negligé, et tout ce qui
peut contribuer a la solidité du moulin
on fait rolle de rolle sous les entretoises,
qui produisent les expandiers du gaut
des petits tambours; qu'on laisse a
une de leurs extremités une epaisseur
de deux pouces de leur mesme bois, et on arrête
l'autre, par le moyen d'une efeuille de fer, qui la
traverse, et qui l'accolle de rolle sorte, qu'elle
fait l'office d'une entretoise. on remplit
le vuide de la mortoise avec des
coins dont on augmente ou diminue le
nombre, a proportion, que l'on veut tenir le
rolle serré ou lasche; pour peu qu'il soit

1697

bien aplomb; car sans cela on s'exposoit
avoir faute toutes les dents, et a faire
gaster les cuffots et les platines, sur
lesquelles ils roulent.

chaque ~~[illegible]~~ ~~[illegible]~~ bout du chassis, et en dedans
des posteaux on cloue deux tringles de
bois de deux pouces d'epaisseur, sur tout
a quatre pouces de large, dont vn, des bouts
pose sur la table, et l'autre est plus eleué
de deux pouces, que le niueau de la mesme
table: elles seruent a porter des tables ou
establis, qui couurent toute la superficie de
celle du moulin, y compris mesme l'epaisseur
des posteaux et d'auantage. ces tables ou
establis ~~qui~~ sont des deux costés des
tambours, elles se joignent, et s'attachent
ensemble auec des crochets plats de fer.
ce qui s'un homme andeuant des tambours,
est esleué selon leur circonference ou
leur tour, et la voute, qui forme les deux
esleuemens, pour entre entre les tambours,
aussy auant qu'elle le peut faire. La
Laqueue de ces establis doit estre telle
que les negres ou negresses qui seruent
le moulin, c'est a dire, qui poussent les
cannes entre les rouleaux, ou qui
repassent les mesmes cannes d'ja
passé entre le premier et le second
rouleau, entre le ~~second~~ premier et le troisieme
ne puissent pas toucher auec les doigts
a l'endroit, ou les tambours se touchent
a cause des accidens funestes, et de
danger, presque sans remede, qu'il y a
de passer, et d'estre escrasé entre les cannes
entre les tambours. ces accidens sont plus
frequens ### aux moulins a eau, qu'aux moulins
a cheuaux, parce que l'on, est plus maistre

et plus a craindre

1697

d'arrester le mouuement ~~[illegible]~~ de ces
deuxieme que des autres, dont la roue ne
laisse pas de faire encore quelques tours,
apres qu'on a detourné l'eau, qui la faisoit
agir, parce que le mouuement violent,
dont elle estoit agitée continue encore,
apres que son principe a cessé d'agir.
On met ~~[illegible]~~ sur chaque establis vn bloc
de bois d'environ vn pied et demy en
quarré, dont vn des costés est coupé en
pointe, et esgaueé, de maniere, qu'il
puisse entre les deux tambours # autant
qu'il peut s'approcher du point de leur
jonction: La pointe, qui entre dans leur
tambours, est plus haute, que le reste du
bloc, on pose les cannes dessus et il
les dirigent, ou les conduisent entre
les tambours, et empechent que celles, qui
se rompent ne tombent dessous.
Lorsque le moulin tourne de ~~droite a~~
gauche a droit, on met les cannes entre
le premier tambour et le second, c'est a
dire, entre celuy, qui est a la droite du
grand, qui est toujours le second, de
quelque costé, qu'on commence a compter,
~~car c'est~~ # c'est le principe du mouuement
des deux autres, son mouuement allant
de gauche a droit, ses dents, qui
s'engraissent dans celle du rouleau,
qui est a sa droite, le font tourner de
droit a gauche, et par vne suite necessaire
font tourner celuy, qui est a sa gauche
de gauche a droit, de sorte, que les deux
superficies voisines concourent l'vne
auec l'autre, a attirer puissamment et sans
esperance de leur faire lacher prise ce
qu'elles ont vn fois mordu, iusqu'a ce qu'il

le grand tambour, c'est a dire celuy du milieu

ait tout a fait passé entre elles. L'action
que l'on fait en presentant des cannes
entre les tambours, s'appelle donner a
manger au moulin. il n'est pas necessaire
de pousser beaucoup les cannes entre les
rouleaux, pour les y faire passer. quoiqu'il
soit gros comme une glace, et si pressé
lui entre l'autre qu'on, n'y peut faire
passer un estu sans l'applatir, d'où quelque
bout de la canne est au point de leur jonction
les deux rouleaux le tordent et l'attirent,
et le comprimant d'une maniere, qu'ils en
font sortir tout le suc, et avec une
vitesse proportionnée au mouvement du
grand rolle. Les cannes ayant esté
ainsy pressées en passant entre les deux
premiers rolles sont appellées bagasses,
elles sont recueuis de l'autre costé par
une negresse qui les ploye en deux
selon leur longueur, et les pressent sur
le bloc entre le ~~second~~ premier, et le troisieme
rolle, ou elles passent et achevent de
rendre tout le reste du suc, qui pouvoit
encore y estre.
Le suc ou sue ou vin, comme on l'appelle
en quelques endroits, tombe le long des
tambours sur les cefanneuves de la table
et de la sur les deux allettes qui sont a
costé, dans la pente le conduit dans
la gouttiere qui le porte a la sucrerie.
On met quatre negresses pour le service
d'un moulin, et quelquefois cinq, sur les
grand d'un moulin a eau, qui
mange beaucoup de cannes, on quelques
cases, on l'on fait les bagasses, apres
qu'elles ont passé au moulin, sont un peu
eloignées. Une de ces negresses est occupée
a prendre

a prendre les paquets de cannes du lieu,
ou les calfouteurs les ont desjugés, qui doit
estre toujours le plus proche, qu'il se peut
du moulin, et a les approcher et arranger
les uns sur les autres a la gauche de celle,
qui donne a manger au moulin. celle-cy
les prend les uns apres les autres, les pose
sur l'establis, les delie, ou peut aussi plutost
fait quand on est un peu pressé, elle coupe
d'un coup de serpe les deux amarres, et
pousse les cannes dans l'entre deux des
tambours. Comme dans les moulins a eau
elle n'est donne pas la peine de delier
les paquets, elle les met tous entiers
est pourtant, et qu'on n'doit pas permettre
passer cette trop grande quantité de
cannes fait faire de trop grands efforts
au moulin, oblige les tambours de s'eloigner,
et presse moins les cannes. il faut, que
les tambours soient toujours remplis, et
ne pas attendre, que celles, qui y sont
soient entierement passées pour y en
substituer de nouvelles; mais, comme elles
ne sont pas toutes d'egalle longueur,
et que les plus courtes sont passées, il
faut remplir leur place par d'autres.
La troisieme negresse est a l'autre
costé des tambours, les cannes, qui ont
passé, elle les ploye en deux et les fait
repasser entre le ~~second~~ premier et le troisieme
tambour, observant, qu'ils soient toujours
garnis de bagasses comme les autres sont
fournis de cannes; par ce moyen le
grand rolle demeure bien perpendiculaire,
il presse egalement, et fait que les cannes
restent sans sus, et que les bagasses sortent
presque toutes seches.

La quatrieme exprisse, et la cinquieme, ou il y n'a cinq, prennent les bagasses a mesure qu'elles sortent des rambous, et se grandent sur l'establis, elles en font des fagotes, qu'elles posent dans de grandes casses, comme des hangars, ou on les met en pille, pour les conserver, et s'en seruir a faire du feu sous les premieres chaudieres, quand elles sont chaudes. celles qui se trouuent brisées, et reduittes en trop petits morceaux, pour estre liées en fagotes, les emportés dans de grands greniers de liannes et settés un peu a costé du moulin, auec les restes des limes, ou les chauues, les bouffes, et les cocons ne manquent pas d'elles a mis rangées.

On voit ainsy, que les bagasses ne sont pas inutilles. quelquefois mesme, quand on est pressé de chauffage, on ne fait, que les estendre au soleil en sortant du moulin, bois ou quatre jours suffisent, et souuent mesme il n'en faut pas tant, pour les vendre propres a brusler. il y a deux endroits, tout aux basses terres de la martinique et de la guadeloupe, presque dans toute l'isle de St xpphle, la barbade, nieuve et autres, ou on ne se sert point d'autre chose pour chauffer les deux premieres chaudieres, les premieres l'estant seulement auec les paillies ou feuilles des cannes. mais aux cabesterres des isles, et autres endroits ou les terres sont plus neufues et plus fortes, les cannes sont plus deures et plus aqueuses, et ordinairement on ne manque pas de bois dans les endroits la, on n'employe gueres les paillies, on se sert seulement des bagasses sous les deux premieres chaudieres

chaudieres. on chauffe la troisieme auec du mesme bois, tout sous les branchages qu'on met en fagotes, et les deux dernieres en gros bois affin de faire vn feu plus violent, et plus continuel tout il est necessaire pour reduire la cuisson du sucre.

La facilité, que les rambous ont de mordre les cannes dès qu'elles sont proches du point de leur perfection, et de les attirer entre eux, fait voir combien il est important d'employer que les negresses, qui donnent a manger au moulin, ou qui repassent les bagasses (ce estant ordinairement les femmes, qui sont employées a ce travail) ne puissent tomber auec le bout des doigts a l'endroit ou les rambous se tonchent; ce qui pourroit arriuer si la cangue des establis estoit en empescher pour n'estre point la main, quand, accablée du travail de la journée, et du sommeil, elles s'endorment, en poussant les cannes, et se grattant sur les establis, ~~elles se~~ elles prenant involontairement les cannes, elles se trouuent prises et escrasées, auant qu'on puisse les secourir, surtout, quand c'est vn moulin a eau, dont le mouuement est si rapide, qu'il est physiquement impossible d'arrester assez tost, pour sauuer la vie, a celle dont les droits se trouuent prise en pareilles occasions, le plus court est de couper promptement d'vn coup de sabre le bras; et pour cela on doit toujours tenir sur le bord de la table vne sabre tout bien affilé pour s'en seruir en pareilles occasions. il est plus a propos de couper vn bras, que d'vne passer une personne a travers des rouleaux d'vn moulin. cette precaution vne grande est estée inutile. negresses

quelles tiennent inleurs mains

ibid nous au fond St Jaques ou une de nos

Appoi laissé quindre au moulin, heureusem
pour elle dans le temps, qu'on vinoi de
d'ouvrir l'eau. Un negre qui l'avoi
une pince de fer pour lever un des volles
quand le moulin seroi bien a fait arrêté
la mi entre les dents, et arresta le
moulin assez de temps pour donner le
loisir de couper la moitié de la main
qui estoi prise, ce qui sauva le reste
du corps.
Une negresse appartenante aux Dominic
ne fut pas si heureuse, elle voulue donner
quelque chose, a celle qui estoi de l'autre
costé des tambours, le bout de sa manche
se prit entre les dents et y entraîna
le bras, qui fut suivy du reste du corps
dans un instant, sans qu'on puse luy
donner aucun secours. il n'y a que le
reste qui ne passe pas, elle se separa
du col et tombe du costé que le corps
a commencé d'entrer.
Ce qui arriva a la quadeloupe dans l'année
1699 est encore plus funeste. Une negresse
du S.r Gressier habitant du quartier des
Trois rivieres, s'estant prise au moulin,
et voyant de toutes les forces, le vaffineur
courant a son secours, il prit fortement
les deux bras de cette femme qui avoient
esté pris successivement, par ce que se
sustant une main prise, elle avoi pris
l'autre pour se soulager. un negre
qui vouloi mettre une pince de fer,
dans les dents pour arrester le mouvement
pendant qu'on detournoi l'eau, se prit
trop, et mit la pince trop bas, de sorte
qu'elle dent se rompit, et la pince glissa
entre les tambours qui la repoussoient si
violement

violement contre celuy, qui l'attenoit, qu'on
des bouta luy coupa l'estomac, et l'autre
luy fracassa la teste; cependant ~~que~~ la voiture
l'estant chargée d'eau ~~[illegible]~~ son mouvement redouble, le
vaffineur se trouva pris avec la negresse,
qu'il avoi voulu secourir, et passa entre
les rouleaux, et fut fracassé avec elle.
quoique de pareils accidens n'arrivent pas
tous les jours, ~~cet~~ ils peuvent arriver, on
ne doit rien negliger, pour les prevenir.
Je ne dirai d'entre a une occasion ~~[illegible]~~
~~autre occasion~~ un avis important, que
j'ay a donner, qui est, que quand on a
le bonheur d'arrester un moulin ou
quelque membre est pris, il faut bien
se garder de faire retrograder leur
tambours, pour retirer la partie qui y
est engagée, parce que c'est une nouvelle
compression, a laquelle on l'expose
qui assure de concasser, de briser les
os et de deschirer les nerfs. il faut
desserrer les rouleaux et retirer
doucement la partie offensée.
Les anglois se servent de ce tourment,
pour punir les negres, qu'ils commettent quelque
crime considerable, ou les Indiens
qui viennent faire des descentes sur leurs
terres. Je n'ay point vu ces sortes
d'executions; mais j'en ay appris de
temoins oculaires et dignes de foy.
ils lient ensemble les pieds de celuy
qu'ils veulent faire mourir, et apres
luy avoir lié les mains a une corde
passée dans une poulie attachée au
chassis du moulin, ils relevent le corps, et mettent
la pointe des pieds entre les tambours,
apres quoy ils font marcher les quatre coupler

de cezenaux aux quatre bras, et laissent
filer la corde qui attache les mains a
mesure que les pieds et le reste du
corps passe entre les tenbours. Ie ne
scay si on peut inventer un supplice plus
affreux. Ie viens a mon sujet
Outre la cauzeur des estables, on doit deffen
aux negresses, qui tournent le moulin
de monter sur les pieces ou autres choses
pour s'eleuer d'avantage et tourner plus
aisement, particulierement en repassant
les bagaces, et tout le sommeil est souuent
le principe des accidens qui leur
arriuent, on doit les obliger de faire
ou de chanter, et le vetineur, ou celuy
qui est de quart a la sucrerie, doit prendre
garde, que n'y les negresses du moulin
n'y les negres, qui ont soin d'entretenir
le feu aux fourneaux n'y ceux, que
commun les chaudieres, ne s'endorment,
non seulement a cause, que le travail
seroit retardé, ou mal fait, mais encore
parceque les negres en commant souuent
le laisser tomber dans la chaudiere,
qui est devant eux, et s'y brusler ou
~~Le~~ suffoquer tout cela est arriué plus
d'une fois
quoy dit tout ce qu'on voudra des travaux
des forges, des sucreries et autres, il est
constant qu'il n'y en a point de plus rude
que celuy d'une sucrerie, puis que les
premiers n'ont tous au plus que deux
heures de travail, au lieu que ceux, qui
travaillent a une sucrerie en ont dix
huit par jour, et que sur les six heures
qu'ils ont en deux fois pour dormir, il faut,
qu'ils employent le temps de leur soupper, et
souuent celuy d'aller esprouer des cabaret
pour se

pour se nourrir. car il y a beaucoup de Galiotes,
qui se contentent de dormir seulement de
la farine de magnoc a leurs esclaves.
Voicy tout on partage le temps dans une
sucrerie. on fait leuer les negres pour
assister a la priere environ une demie heure
auant le jour, il le passe presque une heure
auant qu'ils soient assemblés, et que la priere
soit faitte parceque dans les maisons
bien reglées on fait un petit catechisme
pour les negres nouueaux, qu'on dispose
au baptême, ou aux autres sacremens,
quand ils sont baptisés. quelques maitres
leur donnent un coup d'eau de vie
auant d'aller au jardin, c'est ainsy qu'on
appelle le terrain planté de cannes,
ou d'autre chose ou l'on va travailler.
ceux qui doivent entrer au seruice de la
sucrerie, des fourneaux et du moulin,
y entrent et y demeurent sans en
sortir insqu'a six heures du soir. Alors
s'accomodant ensemble, pour prendre un
moment pour dejeuner, et pour diner,
mais d'une maniere si prompte, qu'il
n'y a ni suspendu
ni negligé. Ma coutume a toujours
esté d'employer a l'heure du disner aux
negres et negresses de ces pays endroit
un grand plat de farine de magnoc
trempé avec du bouillon, avec un
morceau de viande salée et des patates
et des ignames, le tout accompagné
d'un coup d'eau et cela sans aucune
diminution, de la part# le dimanche
au soir ou le Lundy matin pour tout la
semaine. par ce moyen les tenoir
contens, et aussi bien nourris pour supporter

ordinaire qu'on leur donne le dimanche au soir, ou le

le travail, que je ne voulais point du tout
voir languissans, m'y les noires frisoient
et esperoient, toute fois, petit secours
le petit point encore une autre chose que
je m'en suis toujours bien trouvé, c'est lui
de donner a disner a tous les petits
enfans de l'habitation, cela soulageoit
beaucoup les peres et meres, les detournoit
de ce soin, et leur ostoit le pretexte
de manquer a quelques heures de leur
travail, lors qu'ils avoient besoin
de ce temps, pour ~~de~~ songer a leurs
enfans. ils estoient quittes de tout ce soin
en leur donnant le matin avant d'aller
au travail une poignée de farine dans
leur cony avec quelque petit morceau de
viande ou de volaille ou des fruits
sans plus s'y mettre en peine, que le soir
pour les coucher. ils s'assemblaient a la
maison un peu avant l'heure du disner
et il leur fut besoin et sommes de
cloche, pour les appeller. La negresse
de la cuisine, ou quelqueunne, leur
faisoit le catechisme et apres leur
avoit fait dire les prieres, d'une ilz
estoient capables, elle les partageoit
en petits lits autour d'un plat de farine
trempée avec du bouillon, on leur donnoit
a chacun un petit morceau de viande
avec des patates et des ignames. ce
repas leur suffisoit, pour tout le reste
de la journée; pareillement pendant le reste
du jour ils mangent des cannes et
d'autres fruits, et vont a la sucrerie ou
ils boivent du vesou, c'est a dire du suc
de canne qui a bouilly, et qui a esté l'heure
et mesme clarifié, qui est très nourissant,
de sorte que

de sorte que quand leurs peres sont
lessis de travail, ils n'ont, que la peine
de les ramasser dans le moulin, ou sous
les appentis des fourneaux, ou ils leur
font endormir pour les porter
coucher a leurs cases. il y a des habitans,
qui ne permettent pas a leurs negres
d'entrer dans la sucrerie et d'y boire du
vesou, s'imaginant, que cela fait une
grande diminution a leur recolte. c'est
une pure folie, et une conomie mal
entendue, et mesme une duretté de cur
impitoyable et sonie de cette petite jeunesse,
qui est l'espoir de leur travail. l'escriture
ne defend elle pas de lier la bouche du
bœuf qui foule les grains? ce qu'on
doit exiger d'eux, c'est qu'ils en demandent
la permission au vattinneur, ou a celuy
qui tient sa place, affin de conserver le
bon ordre et la subordination, qui doit
estre dans une habitation.
Les negres, qui travaillent au jardin,
portent avec eux, ce qu'ils veulent manger
a disner, par crainte, ne venir a la
maison, que pour disner. il y a des
maitres qui leur donnent une demie
heure pour disner pour le lieu du
travail, et la rabattent sur les deux
heures, qu'on leur donne a disner; il
me semble, qu'on peut bien leur laisser
ces deux heures entieres qui leur seront
a se reposer et a faire, ce qu'ils ont
besoin dans leur menage, et pour ne
rien prendre du temps du travail, on
peut les y faire aller un peu plus matin
et les en rappeller un peu plus tard.
A onze heures on venoit a la maison pour

dîsnes, excepté quand on travaille dans les bois, ou autres lieux fort éloignés, ou on perd une partie du temps a allez et venir. on ancetti pour lors les negres, et passe tout disnes avec eux, et on occupe a des travaux environs de la maison, les negresses qui ont des enfans a la mamelle, afin qu'elles soient plus en estat d'en avoir soin.
quand on s'enfuit disnes a la maison, on retourne au travail a une heure apres midy, n'est que sur les six heures du soir quon quitte le travail du jardin, pour venir a la maison, et commence celuy quon appelle la veillée, qui dure deux ou trois heures, mais auparavant on bast la poisse: apres quoy, ceux, que disnes travaillent a la sucrerie, aux fourneaux, et au moulin a minuit relevent ceux qui y sont actuellement et demeurent en leurs places, n'est que qui hence ce quon appelle le petit quart. mais il vaut mieux ne faire point ce partage et engager ceux, qui ont travaillé a la sucrerie depuis minuit, afin quils ayent six heures a se reposer, et faire entrer en leurs places ceux, qui n'ont travaillé au jardin ou autre part, que depuis six heures du matin. quand aux negres, qui n'ont point occupés a ces travaux, ils passent leur veillée a piler du magnoc ou autres travaux voisins de la maison dont on ne manque jamais.
Le samedy on quitte le travail pour les neuf ou dix heures du soir, et tout tous les ouvriers des deux quarts se rencontrent ensemble, on

les employe

les employe a passer a la ~~decoccie~~ purgerie les formes de sucre, quon a fait les jours precedens, quand on travaille en sucre blanc ou a d'autres choses, et quon fait du sucre brut on emplit d'eau les chaudieres, a mesure quon les vide du sucre, ou du vesou dont elles estoient remplies, parceque la chaleur extreme dont les fourneaux sont embrasés apres mesme quon en a tiré tout le feu, ne manqueroit pas de les briser si elles estoient vides. quand on fait du sucre brut, on ne remplit d'eau que les deux derniers, et on laisse les autres pleines de vesou, mais on ne peut pas prendre cette avance en faisant du sucre blanc tout le lendemay dans la suite.
Le dimanche matin apres la messe, on part a la purgerie les formes quon a remply pendant la nuit, ou bien on met en bacique le sucre brut qui estoit dans les rafraischissoirs, que lon n'a pu mettre plutost, parcequil estoit trop chaud si on a ~~[illegible]~~ appellé des cannes au moulin le samedy auparavant, on ne manque pas d'huiller les negres, qui y doivent travailler le lundy a minuit, afin quel le travail soit discontinué, le moins quil est possible, et quon puisse profiter de la saison seche, pour faire son sucre, sans se laisser surprendre par la saison des pluyes.
On voit par ce que jay dit cy dessus ce que c'est que le travail d'une sucrerie, et combien il est difficile, que des negres le plus formant les mal nourris le puissent supporter sans y succomber. L'experience que le

pois, dès que le pis a pagé du soin de nos affaires, fut de partager en deux escouades les negres, que le Roman proposa au Travail de la sucrerie ou que le pis instruisit a cet effet, afin qu'une escouade se prendit une semaine les dix qui faisoient le travail et que la semaine suivante, elle n'en — se que six.[H] et al'egard des negresses du moulin et des d'isay en fis bander donc une entoile a pagé l'une en — exercice, de maniere, que le travail estant ainsy partagé, il estoit plus facille a supporter, et s'estoit en droit d'exiger de nos gens un travail prompt, assidu, et vigoureux.

Une des choses, que nous nous avons assez recomandée aux negresses, qui tournent le moulin est de les avertir que le lanous forment. les vapeurs ou eux qui s'eleuent leur glace d'ouvrent et pe — cache nisqu'au sourcille. Sur cet point la, duquel dépend toute la beauté de leur sucre puisque du sucre blanc, en fin le moulin est sale et gras, le sucre qui sort des camos coubaub aussi sera les mesmes d'ottaube, il deuient aigre, auant d'arriuer aux chaudieres, ce qui de tous les d'ottaube est le plus auarié et ou il n'y a point de remede. on leur ordinairement les moulins deux fois par sour. le matin dès qu'il fait jour en prenant le grave, et un peu auant la nuit. il faut peu de la, nettoier le moulin, leurs les estables, et porter auec d'eau et de la cendre les embasses et les endroits

les endroits, ou le sucre se repand et tombent des roulleaux, car il n'y a rien qui engraisse tant, et qui porte plus d'ordures et plus glissantes que le sucre de cannes. après la cendre, on leur aura de nouelle eau la table, les allettes, les estables, et la gouttiere, qui porte le sucre a la sucrerie et comme tout cela ne se peut faire, sans consumer beaucoup de temps, parce qu'on est obligé a cesser pis qu'on leur le moulin, de leuer les embasses et leurs coinoz et de les d'emonter, il ne reste d'abregé toutes ces ceremonieuse en faisant aux des tables plus comodes plus solides, et qui se peuent laue sans adresse le moulin et sans consumer un demy quart d'heure et temps. J'en fis d'abord faire les moulins de nos habitations et dans la suitte j'en ay fait faire plusieurs personnes, qui en auoient recomme l'utilité.

La longueur de ces tables estoit la mesme, que celles, que j'ay decrit cy dessus, mais leur largeur excedoit celle du chassis de six pouces de sous, qu'elle auoit quatre pieds et demy de large. comme il n'est pas faicile a tous le monde d'auoir des bois de cette epaisseur, et que mesme quand on peut auoir une table de cette grandeur, et de ce poids est difficille a remuer, et a poser dans ses chassis, j'en faisois faire de trois pieds selon leur longueur. celle du milieu estoit toujours la plus large, et les deux, qui la cantonnoient auoient les quatre pieds et demy, qui font toute la largeur, et luy seruoient, comme d'alaisses, elles estoient entaillées

auroit des postaux, qu'elles embrassoient et accoloient tous insulte, et qui a fort consideralement le chassis, dont leurs postaux ne pouvoient se mouvoir, quand moyen leur tout auroit esté gatté, puisque en cas la table leur auroit tomblin d'une toise, avec laquelle ils auroient esté fortement lié, ou par une longue feuille de fer, ou par plusieurs feuilles de bois.

La mortoise du milieu qui est sur la lasgue de la table, et cod celle grande lasgue auroit un pied de place comme = ment l'ouf et la platine du grand volle, et luy faisoit donner plus de hauteur et de lasgeur, qu'aux tables ordres et se faisoit encastrer la platine par une planche posée en coulisse dans la mortoise, par le moyen de laquelle, la platine se posoit facilement sous l'ouf sans pouvoir varier le moins du monde.

Au lieu des cellancheures, qui estoient aux tables ordinaires pour donner passage aux pivots des petits volles, et faisoit faire des mortoises pareilles a celle du milieu, et au milieu de ces deux mortoises, on pratiquoit des ouvertures rondes, pour le passage des pivots a six pouces des bordes de la table et on coussoit dans son epaisseur le jusqu'a la profondeur d'un pouce au ~~au~~ bout + vers le tambour le plus eloigné de la sucerie, venant en pente depuis jusqu'a deux pouces ~~au bout~~ de la table

+ qui est

+ a l'autre

affin que

affin que le sucre, en tombant des voulaux coulat facilement par la table et de la dans la gouttiere, et pour l'empescher de couler sur les embasses, ou il auroit esté perdu, de baisser la piece autour des ouvertures des pivots en bordage en forme de bouvelle pratiqué dans toute l'epaisseur du bois, aussy bleu, que les bords de la table, qui servoit de tous par la table et l'empescoit de passer par ces ouvertures. Les embasses des petits volles peuvent estre accessoires a chaque costé de la table avec des feuilles plates, quoique cela ne soit pas d'une grande necessité.

Outre l'utilité que j'ay vu a propos de ces sortes de tables, dont la pesanteur, la lasgeur et la coupe rendent le chassis immobile, elles procurent encore deux avantages considerables.

Le premier est d'oster le sucre des cannes de plus de quinze pouces plus gans, qu'il n'y auroit, s'il tomboit des tables ordres, ce qui est un avantage pour les moulins a eau, dont les sucreries, et les fournaises sont souvent enfoncés, a cause de la contrainte ou l'on est ordinairement pour le canal, qui porte l'eau sur la grande roue.

Le second qui est le plus considerable est la facilité de lancer et de nettoyer la table, puisqu'on le peut faire sans arrester le moulin et cela dans un moment il suffit de lever les volles, et de jetter sur la table de la cendre, et de l'eau et la frotter avec des balay plat, pendant qu'on negresse d'eau dans une baille au bout de la table, l'eau et la cendre qui en

seroy ala lance. on doit aussy Jettre de
l'eau sur les Jambons, et les frotter avec
le balay, car, bien qu'il soit fort vnie,
il peut toujours s'y attacher de la graisse
et un certain pre aide, qui peut gaster
le tout auquel il se communiquerait; et ce
tout ne tombe plus en bas embasser,
ou il seroit a desirer que les ouvriers et les
platiers, il faut avoir soin de les graisser
quand on graisse les duels des Jambons,
depeur, qu'ils ne s'effarouchent, et ne se
dessempent par la chaleur, qu'ils
contractent en tournant
les Jables pour estre bien propres, doivent
estre cornettes d'une nappe de plomb
qui tombe deux ou trois pouces en
dehors de tous costés, et qui remplisse
exactement toute la profondeur, en
prenant exactement le trait et la
pente, qu'on y a donné. cette depense
n'est pas considerable, ou du moins
elle n'augmente pas de beaucoup
celle qu'on seroit obligé de faire pour
le bois, d'une les Jables ordinaires
sont composées; puisqu'on peut faire
celles, que Jay inventé de toutes
sortes de bois mesme des plus communs,
en les couvrant de plomb, au lieu
que les autres ne peuvent estre faites,
que de bois bons, tels sont le
Balatas, L'acomas, le bois d'inde,
L'Epineux, ou le bois Lepard, qui estant
fort durs, sont aussy fort chers.
Le chassis du moulin avec tout ce qu'il
renferme, tel de vans de la decorie, est
couvert d'un comble, fait en cone de
30 a 36

1697 de hauteur a trente trois pieds de diameter,
la sablieve qui le soutient est posée sur
des posteaux de douze a treize pieds de
long, dont le bieu qui est enfoncé en terre.
chaque posteau est enmortaisé dans une
sole de sept a huit pieds de long, aux
deux bouts de laquelle on met deux cornes
fiches, qui l'enmortaisent dans le posteau,
celle de dedans le moulin, ne vient que
fleur de terre; mais celle de dehors monte
a quatre pieds plus haut. elles servent
a tenir les posteaux bien droits, et les
empescher de pancher en dedans, ou en
dehors. La sablieve est enmortaisée
et ejentillée dans le bout des posteaux
les pieces principalles, qui portent
l'assemblage et l'envayeure portent droit
sur les posteaux, et les autres sur la
sablieve. ceux qui ne craignent point
la depense, font une double envayeure,
pour lieu d'avantage tout l'assemblage;
d'autres se contentent d'une seule, et
qu'il y a a observer, est que l'envayeure,
qui doit le bout de l'arbre ou de le
tambour du milieu, ne doit point
se prendre dans le corps de la croisée
de l'assemblage, n'y a costé, mais
que ce corps doit estre vuide, affin
que le bout de l'arbre y passe librement,
sans faire tort ala chaussure, et il
doit estre venu dans une piece de
bois appellée damoiselle de quinze a
seize pouces de large, et un a six
pouces d'epaisseur, attaché sur le
corps vuide de l'envayeure avec deux

30 a 36

chenilles de fer à clairottes, altri, quand au
besoin de l'enco ou d'abaisser le grand
volle, il n'y a qu'à detacher la damoizelle
pour estre marche de l'arbre du grand
volle. il est bon d'avoir des ecampons
de fer, attachés au poineon, pour y mettre
les palans, ~~dans un cas~~ afin de n'en signis, pour tenir
l'arbre, dans esp obligé de les attacher
aux chenaux de l'enrayure, qui n'ont
pas tant de force, que l'enrayure pour
porter un si pesant fardeau. On peut
mettre aux chenaux les ecampons, dont
on se sert pour les petits vollis, qu'on
veut descendre de leur place, ou les y
mettre, sans se fatiguer, ced on fait
ordinairement, en les roulans sur des
pieces de bois appuyés sur la table,
aux visques de la gatte, et sommes
d'estropier les negres, qu'on employe a
cet ouvage.

Jay dit, qu'on attache les chenaux au
bout des bras du moulin, pour le faire agir
puisque il faut observer, que, quand on
a un nombre considerable de chenaux,
ou de bombes destinés a ce travail, il
vaut mieux en mettre deux couples
et n'y laisser plus ~~[illegible]~~ long temps
que du nez mettre qu'on en y laisser
moins. La raison est, que, quand il
n'y a qu'un couple de chenaux attaché
a un bras, il faut toujours pancher
l'arbre du coste, qu'ils sont attachés, et qu'on
ne peut faire sans osser le grand volle
de son aplomb, et rendre le mouvement plus

rude. Les negres grands ou petits, qui
chassent les chenaux attachés au moulin
ont coutume de s'asseoir sur la chenille de
fer qui traverse le bras, ou ~~[illegible]~~ est
attaché la volée, qui ~~[illegible]~~ tient les traits des
chenaux. c'est un abus, qu'on doit empescher,
parce que c'est un nouveau poids, qui attire
l'arbre, et le fait pancher davantage. mais
quand il y a deux couples de chenaux,
ced ils sont attachés aux deux bras opposés,
ils tiennent les deux bras en equilibre,
et pour lors il importe peu, que les negres
prennent un petit soulagement. pour
fortifier davantage les bras, on joint celuy
ou les chenaux sont attachés a celuy, qui
est derriere, par le moyen d'une piece
de bois a quatre groneurs de diametre,
qui est enfilée sur les deux bras, les
chenaux, qui sont attachés au moulin, par
d'autres bracons, que de simples colliers,
composés de deux boulets de grosse
toille remplis de bourre, qu'on leur passe
dans le col, et qui s'accrochent aux epaules.
L'un des boulets passe derrieres le col,
et l'autre tombe en maniere de poitrail,
aux endroits, ou ces boulets se joignent,
il y a deux morceaux de cuir, avec un
oeil au milieu, ou l'on fait passer le
bout du trait, qui y est retenu par
un noud, et pour empescher que les traits,
qui sont de corde n'escorchent les cuisses
par leur frottement, on les eloigne, le
plus qu'il est possible, l'un de l'autre
en les attachant aux bouts de la volée,
et faisant croiser les traits du milieu
Ils ont outre cela un licol assez long.

pour estre attaché au trave, qui est devant eux
afin qu'ils tirent droit, et qu'ils ne s'écartent
point de leur route.
Dans les moulins, on tire le suc des cheneaux
et de bouffe, on employe ces derniers la
nuit, plutost que le tonneau, parce qu'ils
resistent moins a la chaleur, que les
cheneaux; mais leur allure est lente,
ils font moins d'ouvrage, que les cheneaux;
on les attele avec un long, qui est
attaché a leurs cornes avec des courroyes.
Le milieu du long est percé pour
recevoir le bout d'un long baton, dont
l'autre extremité est garnie d'un crochet
de fer, qui s'attache au bout du bras.
Quand on ne met qu'une couple de cheneaux,
on les change de deux en deux heures;
mais quand on en met deux couples, on
les fait travailler quatre heures, quoique
nous ayons, il est plus expedient de
partager ces quatre heures en deux, afin
de ne pas tant fatiguer les cheneaux.
Les moulins, ou les tambours sont quelquefois
dieulaires a la table, s'appellant moulins
d'arbre, soit qu'ils aillent par le moyen
des cheneaux, ou de l'eau. il y a encore
deux autres especes de moulins, qui
sont mens par les cheneaux.
Les premiers, dont se servoient les
portugais au commencement de leur
establissement au Bresil, et dont on dit
qu'ils se servent encore en quelques endroits,
sont tout a fait semblables a ceux, dont
on se sert en normandie pour accoutrer les
pommes a faire le cidre, et dont on se sert
aux pays ou il y a des olives pour
ecraser

ecraser les olives, on pour nettoyer et
pressurer une espece de gland, qui vient
du levant, qu'on appelle vallonée, # dont
on se sert # pour passer les cuirs. car
il se peut faire, que bien des gens n'ont
pas vu cette machine en voilà la
description en peu de mots.
L'aire du moulin est ronde, elle est
faite de pierre de taille, coupée en
pente, depuis le centre, jusques bords,
qui sont élevés de quelques pouces.
cette aire a encore une autre pente
tout le long et sur le bord affin que
le suc des cannes des pommes, ou
autres fruits, qu'on ecrase, coule vers
un endroit ou le bord a une ouverture,
par laquelle, le suc tombe dans un
bac, ou autre vaisseau, qui est destiné
a le recevoir.
Le centre de l'aire est percé d'une
ouverture ronde, dont le fond est
garny d'une platine de fer percé pour
recevoir la pointe du tronc ou du
pivot, dont est armé une piece de
bois de six a sept pouces en quarré;
dont l'autre extremité taillée en
maniere de pivot passe dans une
ouverture ronde, pratiquée dans
une damoiselle, ou autre piece
de bois, fortement attachée a la
charpente.
a un pied et demy, ou deux pieds
au dessus de l'aire, l'arbre, dont le
vins de pache, est percé d'une
mortaise quarrée, dans laquelle on
passe, et on arreste une autre piece de
bois de quatre a cinq pouces de diametre,

Note

a douze a dix pieds de long. une meule de bois a quatre pieds de diametre, dun pied ou plus d'epaisseur, de pierre dure, est enchassée dans cette traverse qui luy sert d'axe, autour duquel elle se peut mouvoir; mais sans s'ecarter du lieu, ou elle est posée, par aquelle y est arrestée, par des vendelles et des cheuilles plates de fer, de maniere qu'en tournant, elle ecrase tout ce qu'on presente pour sa voye, en dedans du rebord de l'aire. les cheuaux, qui la tournent sont attachés a l'autre extremité de l'axe, et dans le mesme temps qu'ils font tourner l'axe autour de l'arbre, la meule tourne autour de l'axe. on presente les cannes, ou autre chose qu'on veut ecraser sur le passage de la meule, et on les y met en differentes situations, suivant ce, qu'on a exprimé tout le suc, qui est dedans le voy que cette espece de moulin est meilleur pour les pommes, les olives et la valonnée, que pour les cannes, et qu'il n'auanie pas le travail, tout ceux que j'ay decrit cy dessus, ou que je decriray cy apres.

Les seconds sont la longueur des tambours parallelle ala superficie de la table. on les appelle moulins couchés. Le tambour du milieu est enchassé dans l'arbre, qui est en mesme temps, d'axe a une roue de quinze a dix huit pieds de diametre, assez large, pour contenir un cheual, ou un asne qu'on y fait entrer, et qui la fait tourner par son poids et son

mouvement

mouvement. Le tambour du milieu est garny de dents a l'ordinaire, qui s'engrenent dans celles des autres tambours, et leur imprimant le mouvement, a mesure, que celuy du milieu se meut. on voit bien, que ces deux tambours doivent estre, l'un dessus, et l'autre dessous celuy du milieu, ils sont retenus dans cette situation par des entretaises, ou leur espandines, qui passent leurs pivotes sont enchassés. ces entretaises doivent le mouvoir, dans les coulisses pratiquées dans l'epaisseur des montants du chassis; afin qu'on puisse approcher les petits tambours, de celuy du milieu, autant qu'on le trouve a propos, par le moyen des coins, dont on les garnit on fait passer les cannes entre le tambour le plus bas, et celuy du milieu, et les bagasses entre celuy du milieu, et le plus haut ces moulins travaillent a proportion du mouvement, qui est imprimé a la roue, par l'animal, qui est dedans. ils peuvent estre sujets a trois inconveniens. Le premier est que les cannes s'y trouvant fort serrées elles peuvent glisser facilement, le long des tambours, et s'embarrasser dans les dents. Le second, que quand le mouvement est violent, tout il arriue dans ceux, dont la roue est mene par l'eau, le pus des cannes circule autour des tambours et coule le long des dents et des pivotes, au pied hors de la table. Le troisiesme, qui pourroit apporter cy pratie a cet inconvenient

soit

savoir de mettre aux bouts des tambours de petites allettes de bois mince ou de fer blanc, qui retiennent les fils des cannes et les empêchent de s'écarter du tambour. Le troisième est que les bagues sortant du mesme costé, que les cannes, elles doivent tomber sur elles et cause de la confusion. il est mesy, après avoir ajusté une planche vis a vis le milieu du grand rolle, qui soit inclinée en dehors, sur laquelle les bagues glissent, sans se mesler parmy les cannes; mais cela ne peut pas empescher que le negrisse qui donne a manger au moulin, ne soit toujours connecté de bagues ce qui n'est pas sans petite incomodité.

Ay veu un moulin de cette façon, a la grande terre de la guadeloupe. il appartenoit a un memissieu, qui, ayant gagné d'esprit respecte quelques negres, se mit en teste de devenir sucrier, il avoit construit son moulin, qu'il faisoit tourner par des asnes. il estoit propre, bien fait et bien entendu et celuy qui l'avoit fait avoit voulu montrer son habileté en n'y employant point de fer. L'ouvrage en plus beaucoup.

Il y en avoit un autre au fond de canaveit pres le fort St. pierre de la martinique, qui appartenoit a un habitant nommé pierre Roy, il estoit aussy tourné par des asnes, un desquels fut cause d'un procéd assez singulier.

c'est la coutume des negres de donner aux animaux, que leurs maistres respectent, les noms de

les noms de leurs dieux, c'est ce que les a respecté. Le pierre Roy avoit acheté un asne d'un habitant nommé Duvand, a qui les negres ne manquerent pas de donner le nom de Duvand. ce Duvand asne, estant un jour attaché auprès du moulin en attendant qu'on luy donne d'autre dans la roue fut vermé, se detacha et s'enfuit dans la savane, et cet cela luy arrivoit souvent, parce qu'il estoit fort malin, lui pour avoir esté volé par un negre, lui pour avoir esté volé par un habitant. Le maitre qui levit fuir resolut de le faire chatier, d'une maniere, qui luy fit quitter cette mauvaise habitude. Il voia aux negres, qui estoient aux bouteaux de courir a Duvand, de l'amadouer et de luy donner des coups de baton; il arriva dans le moment, que le maitre d'ouvrier est arrivé, que Duvand s'enfuit dans la savanne, vinant a la maison de pierre Roy pour y faire quelque signification, qui s'entendant nommer, comme que ce commandement le regardoit, et n'en doute plus d'autant, quand il vit que trois ou quatre negres se detacherent armés de batons et courirent sur luy, parce que Duvand l'asne estoit aussy de ce costé la, il courut tout d'un, après s'en vouloir a sa peau, et se mit a fuir de toutes ses forces. Duvand l'asne en fit autant, et les negres, qui virent et coururent après luy a toutes jambes, les epouvantés ne s'allumerent tous deux, que Duvand s'enfuit comme quand d'une diable, sans regarder derriere luy. Il trouva enfin une

maison, dans laquelle il lui dotta tout
hors d'haleine. il ne manqua pas de prendre
a temoins de sa fuitte les gens, qui y trouve
ent et leur dit, que puisque Roy avoit fait
conduire ses negres apres luy, pour l'assomer
a coups de baton, tout il avoit entendu qu'il
leur en donnoit ordre. il fit son procès
verbal de rebellion, qu'il fit signer a ses
temoins, et se fit saigner, dit qu'il fut
animé esté luy, de maniere, que la course
qu'il avoit fait, et la peur, qu'il avoit eu
luy causa tout quelque maladie. Il
presenta requeste au Juge, il y signifia
procès verbal de rebellion, et se flatta
pas avance, que cette affaire luy vaudroit
quelque centaine d'escus. Le Juge informa
et apres l'audition des temoins, il donna
un adjournement personnel contre Pierre
Roy. celuy cy ayant comparu, et estant
interrogé, a qui il avoit ordonné de donner
cent coups de baton, repondit que c'estoit
a un, de ses negres, qu'il s'estonnoit, pour
quoy il venoit en Justice pour cela, qu'il avoit
eu raisons pour, qu'il luy estoit
permis de faire chatier ses negres, et
apres, quand ils manquent, sans demander
permission a personne. Le Juge luy
dit qu'il ne s'agissoit pas d'un esclave, mais
d'un officier de Justice qui estoit allé esté
luy, qu'il avoit ordonné a ses negres de
le prendre, de l'amasser, et de luy donner
cent coups de baton. L'autre nia le fait,
et demanda, qu'on luy representa cet
officier de Justice, qui se plaignoit, puisque
Duvand Sergent, ayant paru, et luy ayant
soutenu, que son allegué estoit veritable, et
qu'il avoit

ce qu'il avoit entendu distinctement, qu'il
l'avoit nommé en ordonnant a ses negres
de le prendre, de l'amasser, et de luy donner
cent coups de baton, et ayant un deux
negres de Pierre Roy, qu'il reconnut estre
un de ceux, qu'il supposoit avoir couru apres
luy, il l'indigna au Juge, qui l'ayant
fait approcher du tribunal, et l'ayant
interrogé sur le fait, reconnu clairement
que les coups de baton n'avoient pas esté
ordonnés pour Duvand le sergent, mais
pour Duvand Lafne. il fit venir pour mander
au sergent, et renvoya Pierre Roy de son
de l'action intentée contre luy, avec
permission de faire donner a Duvand
Lafne tant de coups de baton, qu'il
jugeroit a propos, et Duvand Sergent
condamné aux depens.
Les moulins a eau sont de deux sortes
il y en a de droite, et de renversé
Les derniers ne different de celuy, que
previens de decrire, qu'en ce que la roue,
qui le fait agir, est faitte avec des
godets qui recoivent l'eau, qui pour son
poids et son mouvement imprimé
celuy, qu'elle doit avoir, pour tourner.
Le diametre de ces roues est, depuis
dix pieds jusqu'a vingt deux pieds. L'arbre
ou le grand lambour est incassé, et posé
sur d'Olive a la roue, a pour l'ordinaire
dix pieds pouces de diametre, il est
taillé a pieds pans, depuis les deux
jusqu'a un demy pied pour de son
extremité. Ses deux extremités sont
percés d'une mortaise quarrée de quatre
pouces de face sur dix pieds de

profondeur, qui tiennent a racinoir sur
pinotte de fer, sur lesquels la roue tourne
les deux bouts de l'arbre, sont enuironnez
de deux cercles de fer d'une largeur
et d'une epaisseur suffisante, pour
l'empescher de se fendre, quand on bat
entre par force les seches de fer, qui
affermissent les pinotte dans l'enor
mortoises, et les y rendent immobiles.
On doit prendre pour faire ces sorbier
du milleur bois, qu'il y ait, et affin de
le conserver d'auantage on doit luy
donner une couche de quelque couleur
a huille, ~~ett~~ de maniere que l'eau
qui tombe sans cesse dessus, ne le
pourisse. c'est une mauuaise methode
de le goudronner au lieu de le peindre
Le goudron, et gaste le bois, et gaste
la superficie, et quand la couche, qu'il
fait vient a s'eclater tout s'enfonce
iamais d'auance, L'eau entre par les
fentes, pourrit le bois, et le pourit
les couleurs a huille n'ont pas tant d'effet
elles ne font point de superficie et pouss
par colle du bois, elles penetrent les
pores et les remplissent, et la graisse
qu'elles y repandent fait couler l'eau,
sans luy donner le loisir de se pouuoir
par le bois, ou de s'y introduire. Les deux
pinotte sont posez par des rapandants
de fonte, enchassez dans de bonnes
hanetoises, ou enbretoises et bon bois,
rossez immobilement dans coste du
chassis du moulin, et de l'arbre dans
le mur, qui soutient la chaussee.
a deux pieds au milieu de l'extremité de
l'arbre, on prend deux morsiaux, qui se
coupent a

coupent a angles droits, et a deux pieds
et demy plus loin, on en prend deux autres
pareilles aux deux premieres. on leur
donne trois pouces par en haut et quatre
par l'autre; elles tiennent a peu pres quatre
pieds de bois bien polies, et d'une grosseur
a remplir exactement les mortaises. leur
longueur est egalle au diametre, qu'on doit
donner a la roue, dans elles sont les bras,
elles tiennent a soutenir, et a embrasser les
courbes, qui font la circonference de la
roue, et qui soutiennent les godets, ou
l'eau tombant, s'emporte par son poids
et sa violence le mouuement necessaire.
mais voilà ces quatre bras ne suffisent
pas, pour continuer, et embrasser une si
grande circonference, on les soulage,
en augmentant leur nombre par le
moyen de quatre pieces de bois, d'une
longueur et grosseur, que les precedentes,
qu'on croise, en les entaillant l'une
par l'autre, de maniere, qu'elles s'enfoncent
dans leur milieu ~~[illegible]~~, duquel on les
empeche de s'eloigner, par des tringles
de bois de deux pouces en quarré, que
l'on cloue par ~~[illegible]~~ l'arbre, a costé
d'elles. On fait la mesme chose, pour
les deux cotez de la longueur, qu'on
donne aux godets renfermez, entre
les courbes, qui composent la roue, de
sorte, qu'au lieu de quatre bras qui
auroient soutenu la roue de chaque costé,
il s'en trouue douze. ces qui demeurent
sont un peu courbez, pour arriuer au
mesme point, que les autres, qui sont droits,
mais cette courbure n'est pas sensible
a vn pied ou quinze pouces pres de leur
extremité. on les joint ensemble deux a
deux

deux, avec des petites entretoises. on fait les
bras et leurs entretoises, d'un bois fort et
blanc, tel le bois lyrineux, ou semblable.
on en fait aussy les courbes; quoiqu'il
soit meilleur de les faire d'acorse, a cause
qu'il est plus leger. elles ont ordinairement
quinze pouces de large, et trois pouces
d'epaisseur. on les assemble, a queue
d'hirondes reconnues, et on les escuille
l'une sur l'autre, quelquefois avec des
escuilles de fer, a telle platte, et a gonjons,
ou avec des escuilles de bois, garnies de
corne cousy.
Les courbes sont encastrées dans des entailles,
pratiquées aux bouts des bras, et retenues
dans cette situation par des escuilles de
fer, qui avant d'un bras a l'autre, les tient
pas ou elles qu'elles doivent estre garnies
d'une plaque de fer, qui traverse toute
l'epaisseur du bois, et qui le retient
par dehors; affin que la force de la
escuille ne la contorne pas, l'autre bout
de la escuille, qui est percé, se sert sous une
semblable plaque, qui connoit le bout
avec des rondelles, et des gonpilles. on
met des escuilles a tous les bras, la force
et la position absolument de pave
et d'autre. le fond interieur ou la
partie des courbes, qui regarde l'eau
est garnie de planches d'un pouce
d'Epaisseur, de six pouces de large, et
d'une longueur suffisante, pour fermer
tout le vuide, qui est entre elles. c'est
ce qu'on appelle le fond de la roue. le
peu de largeur de ces planches, fait qu'il
ne gatent point la rondeur de la circonference
et comme

il faut il doit estre assez, pour retenir
l'eau, qui tombe dans les godets, dont il
fait le fond, on calfate tous les joints,
et on y passe du bray dessus et dessous.
le vuide qui reste entre les deux courbes,
et leur fond est partagé en partie
egalles par des planches d'un pouce
d'epaisseur, qu'on y cloue dans des
raynures, pratiquées dans l'epaisseur
interieure des courbes, et placées de
maniere, qu'elles font un angle de
quarante cinq degrés avec le fond, ou
elles sont retenues, sur le bord exterieur
des courbes, par des bingles de bois,
qui y sont clouées; elles sont eloignées
l'une d'autre, de dix huit pouces. c'est
ce qu'on appelle les godets de la roue.
cette facon de roue sert pour les lieux
montueux, fort qu'ils soient droits ou
concaves, lorsque l'eau tombe sur le plus
haut de la roue, ou seulement vers
son axe, ou son arbre.
Je n'ay point vu dans toutes nos isles
de moulins a galettes, qui aient
été fabriqué sur le bord des rivieres,
pour profiter du courant de l'eau;
quoiqu'on en puisse faire de cette espece
en differens lieux, et mesme avec
moins de depense, que ceux dont on
se sert, pour lesquels on detourne une
grande de l'eau de la riviere, qu'on
coupe avec une chaussée, en quelques
endroits on l'en est assuré d'abord
assez de pente, pour la conduire au lieu,
ou l'on propose de faire le moulin, et
assez de volume d'eau, pour la faire tomber
sur la roue. et si on suppose, que la roue
a 22 p

1697 it a vingt deux pieds de diameter, et que son arbre soit quatre pieds au dessus de terre, il s'ensuit, que le canal, qui passe au dessus de la roue, doit estre élevé de dix sept pieds, pour avoir deux pieds de chute, au dessus de la roue; — mais ~~cet~~ l'ouverture de la gouttiere n'est pas directement ~~*~~ sur le plus haut de la roue, mais vers, peu de plus bas il suffit que la gouttiere soit élevée de seize pieds, c'est a dire vers pied plus haut, que le diametre de la roue, et on pourra encore compter, que l'eau ~~[illegible]~~ ~~#~~ deux pieds de chute.

~~#~~ ne laissera pas d'avoir

La gouttiere qui porte l'eau doit estre plus élevée, de la moitié, que la roue, ensorte ~~*~~ que, si la roue a deux pieds de largeur, la gouttiere n'en doit avoir quatre, a moins, ou au moins, a l'endroit ou est l'ouverture par ou l'eau tombe sur la roue. — cette ouverture pour estre bien faite, doit estre taillée en portion, de cercle afin que l'eau ne se répande point en rejaillissant, ce qui diminue considerablement ~~de~~ sa force; au lieu, qu'elle se ramasse d'avantage, et son poids joint a la violence de son mouvement, et de sa chute ~~[illegible]~~ imprime plus de force ~~[illegible]~~ au mouvement de la roue, a mesure que les godets se remplissent. La hauteur de l'eau dans la gouttiere, ne peut pas estre toujours la mesme; car bien que l'écluse ~~*~~ qui est a la teste du canal soit toujours la mesme, il n'y passe ~~pas~~ toujours la mesme quantité d'eau, qui quoique paroisse toujours egallement remplie.

ceux qui

1697 ceux, qui sçavent un peu d'hidraulique, connoissent assez la verité de ce que je dis, et peut en convaincre ceux ~~*~~ qui ne voudroient pas se donner la peine d'examiner la raison, je leur diray, que supposé que la superficie de la riviere demeure toujours, a la ~~[illegible]~~ hauteur de l'eau vis de l'ecluse, l'eau qui y passera, sera toujours en egalle quantité et en pareil degré de vitesse; mais dès que la hauteur de la riviere augmentera ~~*~~ par quelque cause, son mouvement augmentera aussy, et les parties de l'eau se trouveront pressées, et ~~[illegible]~~ comprimées a l'entrée de l'ecluse, et ne pouvant rompre l'obstacle, quelles trouvent, elles s'élevent ~~au~~ vers jusqu'au niveau de la superficie du reste de la riviere, et peut les leur hauteur augmenter aussi bien, que leur mouvement, elles exercent d'avantage, sur les parties, qui se trouvent a l'ouverture de l'ecluse, elles les compriment, et les obligent de se retirer, pour ainsy dire, les unes contre les autres, pour ne tenir plus vistes, et en plus grande quantité, ce qui paroit evidemment; car, si la gouttiere est egalle a l'ouverture de l'eglise, et quelle ~~ne~~ se trouve entierement remplie, quand l'ouverture l'estoit, on voit que l'eau se répand de tous costés, quand il y a quelque crue a la riviere, et si la gouttiere ~~est~~ a ses bords plus hauts, que l'ouverture ~~de l'eau~~ de l'ecluse, l'eau augmente son volume, et monte, jusqu'a ce, quelle soit de niveau avec celle de la riviere

a l'entrée de

qui est al'entrée de l'eclusse; ce qui ne peut
venir, sans une augmentation considerable
au volume d'eau qui va par la gouttiere,
et a la vapidité de son mouvement. on peut
se convaincre de cette verité par une
experience fort aisée a faire. Le corps d'un
tonneau, vuyly de quelque ligneul, six
pouces au dessus, et six pouces au
dessous de la barre avec le mesme fond,
quoique les ouvertures soient egalles,
celle d'embas donnera le double, et mesme
plus de ligneul, que celle d'en haut, de
sorte que, si dans bois mittoyen, on
emploie une bouteille par l'ouverture
d'en haut, on en employera deux et mesme
davantage a l'ouverture d'en bas, dans
le mesme espace de temps: ce qui ne
peut venir d'autre cause, que de ce que
les particules de la ligneul, contenue dans
le tonneau, se bouchant plus compactement
par le poids et par la quantité de bas,
que d'en haut, elles sont forcés de se
compriment et de s'opposer les unes
contre les autres, pour sortir avec plus
de vitesse, que celles d'en haut qui sont
moins chargées, et par consequent moins
comprimées.

Lorsqu'il arrive une eau considerable
a la riviere, d'où l'on tire l'eau pour un
moulin, le plus sûr, est de fermer
une partie de l'ouverture de l'eclusse,
afin que la roue, ayant toujours a peu
pres la mesme quantité d'eau, ait aussy
un mouvement plus uniforme. Je l'ay
souvent experimenté que dans un canal
d'un pied de large, il suffit qu'il y ait
trois pouces

1697 trois pouces de hauteur d'eau, pour faire
tourner un moulin vitement, et d'une
maniere a rendre tout le bleuré, qu'on en
peut souhaiter. cependant, quand il peut y
avoir un pied cube d'eau, il est certain
que le moulin ira, et que mieux, et qu'il
est en estat de faire plus d'ouvrage.

Il est vrai, que, faute d'autres les goutieres
ou le canal qui porte l'eau au moulin sur
des arcades, ou sur des murs de maçonerie,
quoique cela charie de beaucoup d'usages,
parce qu'on y trouve adossé des appentis,
qui servent de passageria ou de bouteilles
pour les differentes ouvrieres, qu'on trouve
avoir dans les habitations. J'avois voulu
en user ainsy, dans notre habitation
de la guadeloupe, mais l'experience que
les anglois y firent en 1703 m'obligeant,
a vous mettre cette enterprise a un autre
temps, pour penser a des choses plus
pressé. pour l'ordinaire on soutient les
goutieres avec de doubles poteaux
plantés en terre, assemblés par deux
ou trois entretoises, dont la derniere
eloignée seulement d'un pied du bout des
poteaux, sert a porter les goutieres,
elles s'embrassent les unes dans les autres,
a joints recouverts; quand on ne les fait pas
dans une telle grosseur, tout on fait les
canaux, en se servant de madriers, d'un
celuy, qui compose le fond, d'où avec
trois pouces d'epaisseur, et deux
costés un pouce et demy a deux pouces.
a l'egard de leur longueur, on peut leur
donner, jusqu'a dix pieds; quand on leur
en donne davantage, on court risque de
les voir se

les noies se rompoient, et ployoient au milieu. il
n'est pas necessaire, il leur donnoit beaucoup
de peine, et grande souffrance, sur quoy on vint
trouver, il faut essayer toute la peine, pour
le gouverneur, on est l'ouverture, qui laisse
tomber l'eau sur la roue: il est bon de
donner a celle cy, autant de peine, qu'on peut
affin d'augmenter la force de l'eau et l'oblige
a se precipiter, pour ainsy dire avec plus
d'impetuosité sur la roue. L'ouverture
de la gouttiere se ferme avec une planche
attachée a deux coupelles a l'extremité, qui
est sous le niveau de l'eau, elle doit estre assez
en tombant, dans une entaille pratiquée
dans l'epaisseur du dessous de la gouttiere.
On attache, sur cette planche, un bloc de
plomb, a dessein pour luy faire prendre
la force de l'eau, quand on laisse la corde
qui la tient levée; car c'est en fermant
cette ouverture, qu'on arrête le mouvement
du moulin, en empechant l'eau de tomber
dessus: mais tout il y a toujours de la
godelle, pleine d'eau, qui par leur poids
font encore tourner la roue, d'où le
mouvement violent, qui luy avoit esté
imprimé, ne cesse pas en un instant, que la
cause a cessé d'agir, et qui ne laisseroit
pas d'avoir ceux qui auroient le malheur
d'y estre pris, mesme apres que l'ouverture
est fermée. Je y fait faire a quelques moulins
une ouverture semblable a la precedente,
mais a quelques pieds avant elle, qui en
s'ouvrant faisoit tomber l'eau sur l'autre
costé de la roue, et rompoit son mouvement,
ce qui donnoit le moyen de retirer ou de
couper les membres engagés entre les sabots
et empescher

et empescher la perte du reste du corps. La
roue et les gouttieres, que le vent de desseins
tout les mesmes que tous les moulins
a eau, soit droits, ou concavés. il faut a
present marquer, comme les moulins
droits ou de particulier.
Le bout de l'arbre, qui sert d'axe a la grande
roue, est gros comme de tambour, mais
~~[illegible]~~ une autre roue, qu'on appelle
roues, ou Lanterne, qui sert a ~~[illegible]~~
~~[illegible]~~ au grand tambour. cette
cylindre est soutenue sur un chassis planté
en terre a un pied de distance du bout de
celuy qui porte la table, et les tambours,
faisant une ligne droite avec eux. ce chassis
est composé de deux montans et de deux
entretoises, dont celle d'en haut porte la
crapaudine, dans laquelle le pivot de
l'arbre tourne, elle est mobile, et se
peut ~~[illegible]~~ haussez et baissez, par le moyen
des coins, qu'on met dans la crapaudine,
qui est pratiquée, en dedans des deux
montans. l'autre a deux pieds du pivot,
l'arbre est percé de deux mortaises de
quatre sur cinq pouces, pour recevoir
deux pieces de bois des mesmes dimensions,
qui font la croisée, et qui servent a soutenir
les ceintres, ou courbes, qui composent
une roue de quatre a cinq pieds de
diametre, qui sert de roue de renvoy,
qu'on appelle Rouet, qu'elle est simple,
et Lanterne, quand elle est double. Le
diametre de cette roue depend de la
lanterne, qu'on veut donner au pivot
qui en forme les tambours. outre ces
quatre principaux bras, elle est batisé, en
la grande roue, d'une double croisée

communiquer le mouvement de la roue

qui la produit

quand

qui soutient les courbes, qui sont attachées
et escuillées, puis on donne brave, avec des
escuilles de fer. Les courbes ont trois pouces
d'épaisseur; et tout la ronce est petite on
ne les coupe point circulairement en dedans
on se contente de les ceintrer en dehors
et on les joint ensemble en coupant la
matière de l'épaisseur de l'une et de l'autre
pour les assembler fortement l'une sur
l'autre. on adjoute des pieces ceintrées
du costé des brave, pour remplir les
vuides, qu'ils laissent et fortifier les
courbes, en augmentant leur épaisseur
a trois pouces proche du bord exterieur
on perce les mortaises, on dresse en bas
les genoux des dents, dont la ronce doit
estre garny. on y en met ordinairement
vingt quatre. leur longueur est de douze
a quinze pouces. on leur donne trois
pouces de diametre et on les arrondit
dans toute la longueur, qu'elles doivent
avoir hors des courbes, qui est de cinq
pouces: lorsque le noeud est coupé en quarré
de deux pouces, en tout sens, pour remplir
exactement la mortaise qu'on a fait dans
les deux ceintres, qui estant trop serrés de
six pouces, l'ouvrier incave le bordure la
gueule de la dent de trois a quatre pouces
ce noeud est percé d'une petite mortaise
barlongue, pour porter une clef de bois
que l'on enfonce, autant qu'il est necessaire
pour bien fixer les dents contre les
courbes, et les affermir.
Lorsqu'au lieu d'un ronc, on fait une
lanterne, qui n'est autre chose qu'un ronc
a deux gravemens éloignés l'un de l'autre
de douze

de douze pouces, on se contente de quatre
brave de chaque costé, sans les fortifier par
des courbes. on ne met point aussy de fausses
ceintres, pour remplir les vuides des brave,
parceque les courbures seules sont suffisantes,
pour porter les dents. on fait les mortaises
dans les gravemens, ou on les enchasse par
des gueules quarrées, une a chaque bras,
le reste entre les gravemens demeurant
rond et de trois pouces de diametre. on
les appelle fuseaux. Ils s'engraissent
aussy bien que les dents du Rouet, dans
celles du balancier, qui est au dessus du
grand tambour, et c'est par leur moyen
que le mouvement de la ronce se communique
au grand rolle et par luy au deux
petits. Jay toujours plus estimé leur
voutre, que les lanternes, non pas que
les derniers soient moins forts, mais
a cause de la facilité, qu'il y a a remettre
les dents du Rouet, quand elles en manque,
ce qui n'est pas si facile dans les lanternes,
qu'il faut demonter entierement pour
remettre les fuseaux, parcequelles sont
enclavées entre les deux gravemens. pour
le reste, la force, la durée, et la degrée,
c'est a peu pres la mesme chose.
L'arbre du grand rolle est percé de deux
mortaises, a un pied, ou environ au dessus
du chassis, pour porter deux traverses,
de quatre, sur trois pouces, qui se croisent,
l'une dans l'autre au centre de l'arbre,
pour cela, la mortaise de dessus est une
fois plus haute, que celle de dessous, afin
de donner passage a la traverse, dont
le dessous estant entaillé le remboite
dans l'entaille, qui est dessus la traverse
de dessous

de dessous on fait quelque fois la mesme
chose, aux bras de la roue; mais il la leur
affoiblit. le reste de la lanterne de la
moitiee est fermé avec un coin, qui assujettit
les deux Wanetts l'une sur l'autre. ces deux
Wanetts font quatre bras, qui les fortifie
encore par deux doubles ~~de~~ assis, taillés
de maniere, que leurs extremités puissent
atteindre pour se trouver de niveau avec le
bout des bras. La longueur de ces Bras
est determinée par la distance, qu'il y a,
depuis le grand rolle, iusques au milieu
des dents du rouet, ou de la lanterne
cela peut aller depuis sept iusques a huit pieds
et sert pour le diametre entier du
balancier, dont ces bras sont les rayons
peu esloigné de cinq a deux pieds pieds
c'est par ces bras, qu'on attache les coubes,
qui composent le balancier, on leur donne
quatre pouces de haut, sur cinq pouces de
large; elles sont assemblées a queue
d'ironde, reconnoistes, bien esfeuillées.
on les attache aux bouts des deux Bras,
par des esfeuilles, dont la teste plate
est dans la partie inferieure, et le
bout est percé pour recevoir une
goupille, sans une ou plusieurs rondelles
pour les serrer et les faire bien accoller
les bras; elles sont percées ~~de sorte~~
par leur largeur de mortoises et deux
pouces en quarré, Bracés en distances
egalles, a celles du Rouet, ou lanterne,
dans lesquelles on enchasse des dents
de mesme grandeur, de mesme
grosseur, de mesme figure, et attachées
de mesme facon, que celle du Rouet; mais
dans le

1697 dont le nombre est quatre fois plus grand
ou peut s'en faire, c'est a dire, que, quand le
rouet a vingt quatre d'entre, le balancier
en a nonante quatre, ou nonante six, ce
qui fait que la grande roue fait quatre
tours, pendant, que le grand rolle n'en
fait qu'un. ce mouvement ne laisse pas
cependant, de estre bien vif: on pourroit
augmenter sa vitesse, en faisant le
balancier plus petit, et de mesme diametre
que le rouet, il ne faudroit pour cela,
que retrancher le chassis du moulin,
et mettre son plus long costé, vis a
vis du diametre de la roue; pour lors
le grand rolle seroit autant de tours
que la roue, mais il faudroit aussy
une plus grande quantité d'eau; pource
qu'il faut augmenter la force du moue
=ment, a proportion qu'on veut augmenter
sa vitesse.
On ne seauroit trop prendre garde,
que les ouvriers fassent bien iuste la
perpendiculaire de toutes ces dentes, et
qu'elles s'engrainent et se tournent dans
leur milieu. il faut encore observer,
qu'elles soient toutes de mesme bois, et
avoir soin de les graisser sur les
jours, non seulement pour les faire
couler plus facilement, mais encore
pour nourrir le bois, et l'empescher de
se resserrer
J'oubliois de remarquer, que l'arbre du
grand rolle, n'est pas si long dans
les moulins a eau, que dans les autres
on ne long d'arbre qu'un six ou sept
pieds au dessus du chassis. son extremité

arrondie, on y passe un pinot de fer, passe dans une demoiselle, qui est soutenue et attachée aux quatre feuilles de fer, des rondelles et des goupilles, sur les deux traverses d'un grand chassis de douze a quinze pieds de haut, composé de quatre poteaux, deux pied en quarré, enfoncé en terre de sept a huit pieds bien appuyés sur une solle, aussy en terre, et liée ensemble par de fortes entretaisses.
Voyla les differents moulins dont on se sert dans l'amerique dans le temps que j'y ay demeuré.
J'ai jamais commencé d'en faire un d'une autre maniere, a peu pres, comme tous ceux, dont on se sert en beaucoup de lieux de France, d'italie, et entre autres a toulon, pour moudre le grain mais avec des chanvres, qui leur auroient rendu plus vitre et plus forte, ce qui est d'autant plus necessaire, qu'il y a une grande difference entre moudre du ~~grain~~ bled, qui est toujours a peu pres d'une mesme grosseur et d'une mesme dureté, et qui tombe toujours sous la meule en mesme quantité, et brisee des cannes, dont la grosseur et la dureté sont fort differentes, et que les nogresses qui donnent a manger au moulin, ne mettent pas toujours en egalle quantité, les poussant quelque fois en une quantité raisonable, et tout entiers, quand on a besoin de tous a la fois, ou quelles veulent avoir de l'avance, pour pouvoir ensuitte se reposer.

La descente

1697 La descente des anglois a la guadeloupe, ou j'ai esté conformisaire, m'empecha de la finir, et je n'ay pu la reprendre depuis ce temps la, en ayant esté empesché par plusieurs occupations, qui se sont succedé les unes aux autres, jusque mon retour en France cependant si quelqu'un en veut faire une ~~autre~~ exprimé en vers en peu de mots la conformation.
L'arbre, qui porte le grand tambour, ne s'elance pas au dessus du chassis, son extremité arrondie, on garnie d'un pinot de fer, est arresté a la hauteur des entretaisses du chassis, par une demoiselle, qui porte un colet de fonte, ou entre le pinot, et qui est attachée sur le chassis aux deux feuilles de fer mobiles. Le tambour est enchassé a l'ordinaire, et attin d'estre mieux affermy, on le fait porter sur une croix de fer, qui passe dans le centre de l'arbre, et se termine a la circonference du tambour. ensuitte on diminue le diametre de l'arbre, et on le reduit a sept ou huit pouces, afin qu'il puisse passer plus aisement, par une ouverture pratiquée au milieu de la table, qui doit estre de deux pieces, et de la facon que j'ay decrit cy devant, le reste de l'arbre, qui est encore de huit a neuf pieds, est receu dans une fosse dessous la table, ou passe l'eau, qui le doit faire agir, il est porté sur une platine en cuivre enchassé dans le pinot, qui est a son extremité, qui tourne sur une platine accoté, bien incastrée dans un petit chassis, qui est au fond de la fosse ou canal

canal, et pour le tenir toujours bien a plomb, ce mesme pivot est attaché du de corpendicules, enchassé dans des embases mobiles, qui servent d'entretisser a ce pieu efassée. environ avec pied au dessus du pivot, on fait quatre mortoises et trois pieds plus haut, on en fait quatre autres, qui servent a passer les bras, savoir, quatre par le haut, et autant par le bas, sur lesquelles on cloue des planches minces et legeres, qui composent huit aisleerons; mais ces planches ne doivent pas estre posée a plomb, c'est adire, sur les bras, qui sont perpendiculairement les pas laches, mais, si on en attache la premiere planche au premier bras, il faudra attacher le bas de la mesme planche au bas du second bras du bras et ainsy successivement.

Le gaut de

Le gaut du

L'eau est conduicte par une gouttiere, qui la degorge impetueusement sur le milieu des aisleerons, et qui leur imprimant un grand mouvement, faitournerr le moulin avec une vitesse extraordinaire.

Les avantages, qu'on peut tirer de ces moulins, sont considerables puisque ils coustent beaucoup moins, que ceux, que j'ay décrit cy devant. 2do ils vont bien plus vitte, puisque le grand volle, et par consequent les pottes, font autant de tours que les aisleerons. 3.e il est plus facile de conduire l'eau sur la surface de la terre, que de la faire monter a seize ou dix seze pieds de haut

comme

1697 comme il est necessaire, dans les autres moulins. 4to ils s'accessent plus facilement, puisqu'on peut bouscher tout d'un coup l'ouverture du conduit, en rejettant l'eau sur la teste de la roue.

Des Sucreries et de leur Equipage

Les sucreries sont de grandes salles voisines des moulins et qu'il y sont quelque fois attachés, ou sont sullées les chaudieres, dans lesquelles on recoit, on purifie, et on reduit en sirope, par le moyen de la cuisson, le suc des cannes, qui ont esté moulées au moulin.

quand les sucreries ont des moulins a eau, elles sont pour l'ordinaire attachées contre qu'on le peut on doit les faire de maconnerie et on doit les disposer de maniere, que les bouches des fourneaux, soient toujours sous le vent, c'est adire, qu'elles doivent estre connuës par l'epaisseur du batiment pour n'estre point exposée au vent alisé, qui souffle toujours, depuis le sud est jusqu'au nord est. elles doivent estre larges et bien percées, afin que la fumée, et les exhalaisons, qui s'eleuent des chaudieres ayent la liberté de sortir, y estant aidée par l'air, qui entre par les portes et les fenestres. leur grandeur doit estre proportionnée a la quantité de sucre, que l'on fabrique en deux ou trois semaines.

Soit qu'elles ou faicent quoy, corps de batiment avec le moulin a eau, ou, qu'il y en ait un moulin a chevaux, elles en soient éloignées de cinq ou six toises pour les pas; elles doivent toujours avoir une porte ou une fenestre, qui regarde dedans, afin que le

satisfaire ou sucrerie qu'il se voit, ce qu'on
y fait, et y donner comodement les ordres
+ necessaires, et une entre porte pour servir
les fours, et pour les autres usages. autant
qu'on le peut, il faut qu'il y ait une
fenestre qui éclaire la deuxieme chaudiere
ou la sucre acheve de se cuire, parce que
c'est dans celle la, et dans sa voisine,
qu'il reçoit sa derniere perfection, et en
cet consequent il est absolument necessaire
d'avoir du tour. quand les sucreries
sont de bois, on n'y peut pas se dispenser
de faire de macomerie le costé ou les
chaudieres sont montés, avec deux
voutes de la largeur des mesmes
chaudieres. ordinairement c'est le pignon
du batiment qu'on choisit pour cet usage;
si on suppose qu'une sucrerie ait cinq
chaudieres, elles peuvent estre montés a
un pignon. mais si elle en a davantage
on doit les placer sur un long costé,
parce que chaque chaudiere occupant sept
pieds de terrain, c'est un espace de vingt
cinq pieds pour cinq chaudieres, qui
est considerable pour la largeur d'un
batiment, et qui coûteroit extraordinairement,
si on augmentoit le nombre de cinq
chaudieres. supposons donc une
sucrerie a cinq chaudieres, montée
au pignon, elle aura tout cinq a tout
six pieds de large dans oeuvre, et
on pourra luy donner cinquante pieds
de long, pour la rendre comode, et propre
a tous les usages, car on ne voit point
partage que le fait de ce terrain
La largeur du pignon a occupé pour
les cinq

les cinq chaudieres, qui en tiennent six pieds
dans la sucrerie, tant pour leur diametre,
que pour l'espace, qu'on laisse entre elles et
le mur, que pour celuy qui est entre leur
bord, et le petit mur, qui les renferme en
dedans de la sucrerie parallellement au
pignon. c'est tout l'espace renferme, entre
entre ces deux murs, qu'on appelle le plain
des chaudieres. on laisse ensuitte un chemin
ou espace de neuf a dix pieds de large,
tant pour le passage ou chemin d'une
porte al'autre, que pour mettre les cendres,
ou le sucre tout se refroidit, avant d'estre
mis dans les barriques, ou pour planter
les formes, que l'on remplit de sucre
aussitost qu'il est sorty de la battoire, que
pour la place necessaire a ceux qui
travaillent aux chaudieres. tout le reste
de l'espace, jusqu'au pignon opposé a celuy,
ou sont les chaudieres, est occupé jusqu'a
la profondeur de cinq a six pieds, et
remplie dans le fond, et aux costés de
bonne macomerie, pour en faire une
citerne, bien etanche.[H] on connoit ce
vuide, comme des solineaux de quatre pouces
en quarré, eloignés les de l'autre de six
pouces, et enfoncés dans deux soles,
addossés, l'une au pignon, et l'autre au
mur, qui nomme la citerne, et on
veut de meriens, qu'elles soient vers pieds
ou environ, au dessus du niveau de l'aire
du costé de la sucrerie. on les entaille
de toute l'epaisseur des solineaux, qui
y sont encastrés; mais on laisse y feuille
grim, affin de les pouvoir lever, pour prendre
ce qui se trouve dans la citerne. c'est sur
ces solineaux, qu'on met les barriques de
sucre brut

[H] c'est a dire qui consume les sirops qui y tombent sans qu'ils puissent couler ou se perdre dans la terre

chevre qui pendant qu'elle gueqnt, cesse adire
pendant que le vinaigre qui est long-tems doint
au grain du sucre, s'en separe, et tombe
dans la citerne, on l'y conserve, on pour
faire de l'eau de vie, on pour faire du sucre
selon l'habileté du vaffineur. mais quand
on travaille en sucre blanc, on connoit les
solineaux avec des planches, sur lesquelles
on arange les pots, qui bastent les bormes,
pour l'ordinaire on les met le premier qu'on veut blancheir, qu
on les laisse dans la sucrerie, ils qu'on samedy
au soir ordinairement matin, qu'on le
transpart ale pruqerie, car de le laisser
plus long temps dans la sucrerie, on
conroit risque de le voir s'engrisser par
les fumée et les exhalaisons onctueuses,
qui sortent sans cesse des chaudieres. on
fait encore des fenestres au pignon, qui
sont attachée, et qui s'ouvrent en dehors,
pour ne rien oster de l'espace du dedans,
ou elles s'attachent avec des crochets,
quand elles sont bromé.
Le pignon, ou les chaudieres sont montée,
doit estre partagé en autant d'arcades,
qu'il doit contenir de chaudieres et
y pratiquer les bouches, et les fourneaux. on fait ces arcades de
pierre de taille de toute l'epaisseur du
mur, elles tienent ale soutenir, quand on
accomode les fourneaux ou leurs en lieu,
parcequ'on est obligé d'ouvrir tout le dedans
des arcades pour les accomoder. on voit
aussi de sucreries, ou l'on est obligé de
creuser en terre pour trouver l'aire du
fourneaux, ce qui est une grande incomodité,
qu'il faut eviter; parcequ'en dans le tems de
pluyes, les eaux s'y amassent, gatent les
cendres

1697 515

cendres, et empechent les negres de faire leur
devoir. quand on bati une sucrerie, il faut
prendre Vellement les mesures, que la bouche
des fourneaux soit a trois pieds hors de
terre, afin que l'ouverture du cendrier
soit eleuée d'un pied au dessus du niz de
chaussée de l'apentis, qui couvre les
fourneaux. La bouche de chaque fourneau
doit avoir vingt pouces en quarré, le seuil
est composé d'une pierre de taille d'un
pied d'epaisseur, et de la largeur du mur
et pour la conservation plus long temps et
empescher que les bois qu'on passe dessus
en les jettant dans le fourneau ne la
rompent, on garnit son dessus de deux
ou trois bandes de fer. ce seuil est porté
sur deux pieds droits de mesme
matiere, ou de brique qui laissent entre
eux une ouverture aussy de vingt
pouces en quarré ceste par elle qu'on
vide les cendres et les charbons, qui
tombent du fourneau en passant au
travers des grilles; le seuil dont je viens
de parler, porte deux pieds droits de
pierre de taille, de mesme largeur et
epaisseur, et de vingt pouces de hauteur,
sur lesquels est appuyé le linteau, qui
forme la bouche du fourneau. il faut
prendre garde que toutes les pierres
de taille qu'on employe dans la
construction des fourneaux, chaudieres, et ne soient pas sujettes a
se fendre, ou se calciner. L'aire, ou
l'aire du fourneau est composé de pierres
de taille d'un pied en quarré, entre lesquelles
on laisse trois pouces de vuide, pour le
passage des cendres quelque fois on les
faits fee

|| ceste aussy par la que l'air ~~a pour l'air~~ l'introduisoit dans le fourneau p. allumer le bois

|| de l'air

1697 fait de fer fondu, et quatre pouces en quarré, quelon éloigne l'un d'autre de deux pouces. mais cette dépense est considérable, et deuroit peu, parcequ'il se consome aisément par l'ardeur continuelle du feu, qui est allumé nuit et jour. L'aire du fourneau est ronde, et son diametre par le bas est egal a celuy du fond de la chaudiere, qui y doit estre glacée; le reste du fourneau est composé de pierre de taillé taillée en ceinture de voute spherique, et fait a peu pres la mesme figure, si elle estoit parfaite que fait la chaudiere quelle renferme, mais ou la chaudiere n'y entre ~~en~~ maniere elle rend la figure du fourneau imparfaite, et tronquée. Les meilleures pierres, qu'on puisse employer pour faire ces ceintures, que les maçons appellent cerces, sont les pierres d'ardoise grises, tendres, qui ne s'eclatent point au feu, et qui tiennent de la nature de la pierre. que fois ~~on~~ au lieu de cerces de pierres, on se sert de briques, qui assurement durent plus, que les pierres, quand elles sont bien faites. a lui on neuf pouces au dessus des grilles, et a un pied au moins de distance, de chaque costé de la bouche, on coupe dans les cerces des ouvertures, de quatre a cinq pouces en quarré; qui servent d'entrée a un canal, qui se communique aux celuy de la chaudiere voisine, et ils en composent plus qu'on dont l'issue est dans le mur, entre les bouches des fourneaux, mais environ d'un pieds plus haut, c'est ce qu'on appelle les ouvaux, par ou la fumée du fourneau s'exale. on les fait de bonnes briques, et on fait avancer qui on dix pouces en dehors une pierre

1697 une pierre au dessus de leur ouverture, pour rabattre la flamme, qui en sort, quand il est bien echauffé, et empescher quelle ne monte, jusqu'a la chaudiere de l'apprêt.

Le fourneau estant voûté a une hauteur suffisante, pour que le vuide, qui reste au milieu de sa voute, soit exactement remply en y posant la chaudiere, et l'y faisant descendre du tiers de sa hauteur; on l'y arreste apres l'avoir bien mis de niveau, et on la scelle tout autour avec des thuilleaux et des brignes sans laisser aucun vuide. puisque il faut bien prendre garde, que les maçons garnissent bien la circonference de la chaudiere depuis son entrée dans la voute du fourneau, jusqu'a les bordes avec de bons materiaux, qui resistent au feu, sans se fondre, et sans s'egrainer ~~et~~ sous les cailloux et le bois, parcequ'quand cela arrive, il se fait des vuides ou la flame entre, et ne trouvant point d'issue, elle brule la chaudiere. c'est apres on ne peut estre trop exact, non seulement a reparer de la perte de la chaudiere, mais encore pour le retardement, que cela cause, quand on est obligé d'arrester le moulin, et cesser a faire du sucre dans la bonne saison, pour demonter une chaudiere et racomoder un fourneau; ce, qui est un retardement et une perte de quinze jours ~~au moins~~ pour le moins a cause, qu'il faut donner au moins douze jours a la maçonnerie nouvelle, pour se secher, avant d'y mettre un feu vif, et y allumer le feu.

comme elle fait autour ~~du~~ de la partie de la chaudiere qui est dans le fourneau

La grandeur des chaudieres est differente, elle diminuent de diametre et de profondeur a mesure, qu'elles s'approchent de celles, ou le sucre recoit sa derniere cuisson. dans un

Equipage de cinq chaudieres y compris la
Batterie, La premiere, qu'on appelle la
grande, et qui l'est en effet plus que les autres
a quatre pieds de diametre, et la quatrieme
n'en a que deux et trois quarts. Leur
profondeur est a peu pres les mesmes
proportions, de sorte que, si la grande a
trois pieds de profondeur, la quatrieme
n'en aura que deux. On ne les met pas
toutes de niveau on observe de donner
un pouce et demy de pente a chacune, en
commencant a la Batterie, affin que le
sirop, qui s'enlève en bouillant, et s'evapore,
coule vers celle, qui est accosté sur la
premiere gattee pour son melange comme
cela arrive, si la pente alloit des premieres
chaudieres, ou le vesou ou sucs de cannes
est moins purifié, et qu'il tombat dans celle
qui l'est, on leur a fait ce davantage. Ainsy
dans une sucrerie de cinq chaudieres,
la Batterie est plus haute que la grande,
d'environ sept pouces de maniere que si
le place qui environne les chaudieres,
est de deux pieds et demy plus haut que
le pavé de la sucrerie devant la Batterie;
il ne sera pas eleué de deux pieds
devant la grande. L'aire des fourneaux
n'est pas non plus de niveau, parce que la
distance depuis l'aire insqu'au fond de la
chaudiere, doit estre plus grande a la
Batterie; qu'aux quatre autres chaudieres,
en diminuant de deux pouces a chacune.
ainsy dans la supposition d'une sucrerie
a cinq chaudieres, la Batterie doit auoir
vingt huit pouces de fond, cest adire que depuis
la superficie des grilles insqu'au fond de la
chaudiere il doit y auoir vingt huit pouces
de distance

de distance, pendant que la grande qui est
la premiere n'en aura que dix huit. L'avantage
de cette diminution vient de deux causes
La premiere, que la grande chaudiere n'est
point l'ordinaire chauffée, qu'avec des pailles
ou des bagasses, et la seconde avec du menu
bois, ces matieres ne suffisent pas, pour les
echauffer assez, et les faire bouillir, qu'elles
estent plus considerablement eloigné au
dessus de l'aire de leurs fourneaux. La
seconde, que la grandeur de leurs fourneaux
consomment une trop grande quantité de
matiere, si on voulait faire monter le feu
si haut ~~[illegible]~~; au lieu que les trois
autres, estant echauffés avec du gros bois,
et leurs fourneaux estant plus petits a cause
que les diametres des chaudieres qu'ils
enfournent, le sont aussy, il faut conserver
cette diminution du diametre du fourneau
par son elevation, affin que la flamme, qui
sort du bois, ne soit pas etouffée, qu'elle
environne bien tout le fond de la chaudiere
qui pavoit dans la capacité du fourneau,
et qu'elle y agisse le plus fortement, et le plus
vivement, qu'il est possible.
ces proportions obligent quasy tous
d'augmenter la hauteur des bords des chaudieres
avec des briques et des carreaux, que l'on taille,
et que l'on pose de maniere, qu'en baissant
l'epaisseur des bords, elles en augmentent
considerablement le diametre en l'evasant;
on appelle cette augmentation un ennage.
on fait ordinairement celuy de la Batterie;
de pierre de taille, affin qu'il soit plus propre
et qu'il ayant moins de fonds, qu'a ceux qui sont
de briques, il y ait aussy moins de danger

que le matériau, qui les joint s'engraisse en cuisant, et tombe dans le fuseau. On joint tous les fumages les uns aux autres, depuis le mur du pignon, jusqu'au petit mur intérieur par un grand de carreaux ajustés et maniés que le sirop, qui échappe de la batterie, tombe dans celle qui est à côté d'elles et ainsy de suitte, jusqu'à la grande. Il y a des fuseaux, sur tout celles où l'on ne travaille que, sur le bas, on l'on pratique une dalle faite avec des carreaux, ou des pierres de taille dans l'épaisseur du petit mur intérieur, qui embrasse les chaudieres, dans laquelle on met les fumers, à mesure qu'on les enlève avec les écumoires. La pente qu'on donne à cette dalle, les fait couler et les conduit dans un fuseau, ou dans une gouttiere, qui les porte à la vinaigrerie. C'est ainsy, qu'on appelle le lieu où l'on fait l'eau de vie, qui a mon avis seroit mieux appellé un distillatoire. Mais cette maniere de dalles ne m'a jamais plu, et j'ay osté de nos fuseaux, et de celles où j'ay été prié de faire faire quelques reparations, parce qu'elle rend toujours le glacis mal propre, et sujette à quelques accidens aux raffineurs et aux negres quand ils les reprennent du peu de soin qu'ils ont de tenir le glacis bien net. J'ai fait connoitre tous ces defauts aux des nappes de plomb lons unis et sans dalles, et de faire mettre les fumers dans des bailles, ou seaux, dans des especes de tonneaux sans anses de fer qui peuvent de jaugeage de quatorze à quinze de diametre, que l'on tient à côté de chaque chaudiere, et que l'on vuide

1697. selon la qualité des écumes, ou dans une gouttiere qui les porte à la vinaigrerie, ou que l'on retient dans des canots, ou dans une chaudiere montée exprès, et séparée des autres, ou on les faisoit cuire tous les matins, car je le dis encore bien. Les glacis de cette sorte se nettoyent facilement, et il est d'une necessité absolue, d'y avoir l'œil, dans s'en, d'appaster beaucoup aux raffineurs, et aux negres, qui ~~les~~ l'oublient souvent, ou le negligent aux dépens de leur maitre, dans lequel les écumes retombent, et ne manquent jamais de le gaster. rien au reste n'est plus aisé que de tenir le glacis propre, ~~comme~~ aussy bien que les chaudieres, puisqu'il ne faut que mettre une baille d'eau dans les chaudieres, à mesure qu'on les vuide, la laver et frotter avec le balay, aussitôt que sous l'usage n'est, glacis et retirer l'eau avec la cuillier pour être assuré que le fuseau ne s'engraissera point, et ne contractera aucune mauvaise qualité, ny aucune ordure; dans que cette manoeuvre consome une demie heure de temps en vingt quatre heures, quand bien on la feroit cinq ou six fois.

Les chaudieres sont de cuivre rouge, leur epaisseur se regle par leur grandeur. Une chaudiere du poids de trois cent livres a epaisseur environ, car on en a vu le fond et plus de deux fois autant dans son bord. Les batteries sont beaucoup plus epaisses, elles sont fondues, et leur forme, au lieu que les autres chaudieres sont de plusieurs pieces battues au marteau, et soudées ensemble

ensemble avec des clouds rivé a tesle
plates. Le prix des chaudieres quand on les
achepte aux isles se regle, comme celuy des
autres marchandises selon le temps de
payé ou de grence, selon la quantité,
dont les marchands s'en tiennent chargez,
et selon que ceux, qui les achepteront,
prennent les payer comptant, ou
diffrere longtemps le payement. Jay
achepté a quarante cinq, et a cinquante
sols la livre, pendant que je les voyois
vendre a d'autres jusqu'a quatre livres
et davantage.
quelques année avant que je partis de
des isles, on y avoit apporté des chaudieres
de bec. ceux qui en avoient achepté
disoient qu'ils s'y trouvoient bien. a la verité
elles ont cela de comode, qu'elles coustent
peu, qu'elles ne sont point sujettes a
rouiller, et que quand on avoit le moulin
le samedy a minuit on n'est pas obligé
de les remplir d'eau comme celles de cuivre,
qui brulerroient sans cette precaution;
mais elles ont aussy ces desavantages,
une chaudiere de cuivre
que quand elles sont echauffées une
cuillerée d'eau froide suffit pour les faire
fendre, d'où j'ai conclu d'avoir
pourquoy ces
toujours une grande ou premiere chaudiere
dans celle la que tombe le sucre des cannes, en sortant
du bac ou canot, ou il a esté receu,
en tombant de la table. D'ailleurs elles
sont toujours crassuses, la graisse du
sucre, estant cuittes, s'attache fort facilement,
et ne s'en detache qu'avec peine, et en
emportant avec elles les ecailles qui tombent,
quand elle

quand elles sont vuides et echauffées. et pour
verissimes bien, elles sont totallement inutilles,
quand elles sont fendues, et on ne peut ny
les racomoder, ny les employer a aucun
usage.
Depuis mon depart des isles, on a mis
en usage une maniere de fourneau qui
Je n'ay point vu ces nouveaux fourneaux, et ceux qui m'en ont parlé n'en pu m'en donner une idée assez distincte pour en faire icy la description Je m'imagine pourtant que ce n'est point une construction ou une
echauffe bien, et qui consome peu de bouche
~~[illegible]~~ une explication des
dimensions d'un fourneau qui servoit
de cuisine dans un vaisseau du Roy, dont je
puis faire icy la description, la voicy.
cette machine longue d'environ cinq pieds de
large de deux, et haute de trois, estoit
composée de plaques de fer. son dessus,
qui estoit horisontal, estoit percé de cinq
ou six ouvertures de grandeurs differentes
dans lesquelles s'encastroient des marmittes,
des casseroles et autres instruments de
cuisine, si justes, et si proprement que la
fumée du feu qui estoit dessous ne pouvoit
passer. un des bouts estoit ouvert de
tout la largeur de la machine, mais cette
ouverture n'avoit qu'un pied de haut
et se fermoit avec une porte de
fer. l'autre bout n'avoit qu'une petite
ouverture vers le haut, gaurnie d'un
tuyau, pour laisser passer la fumée.
les planches ou estoit pas pavables au
dessus de la machine, mais il montoit
en maniere de vanque, et se terminoit
a l'autre bout a un pied pres de la
superficie; on allumoit le feu un peu
en dedans de la porte, et la flamme
et la chaleur, suivant la pente du
planchez, se portoit tout le long, echauffoit
tout ce qui estoit au dessus d'eux, et tout le
feu estoit d'un fumé; il opposoit avec gelur de

vinacité et de bois, de maniere qu'avec
des peu de bois, on faisoit bouillir cinq
ou six marmittes. Le vody se faisoit a
la bouche par le moyen de quelque
coquelle d'oeu qui se trouve et qui servoit
de landieres pour poser les broches. on
avoit menagé un four sous la vempe,
et quelques autres comodités.
C'est pourquoy ce modele qu'on a baty leur
nouveaux bourneaux, que quelque
habitans ont faits faire a leurs sucreries,
dont on m'a assuré, qu'ils se trouvent
fort bien. Car je ne les ay pas veu le
n'en puis pas dire davantage.
Il ne reste plus pour achever l'article
des sucreries, que dire le nom des
chaudieres, et des ustanciles, qui sont
necessaires pour la fabrique du sucre
et leurs usages.
Dans les sucreries, on il y a six chaudieres,
celle qui vient le plus des cannes, en
sortant du bac ou du canot, ou il a
esté recelly, et tombant du moulin,
s'appelle la grande. elle est mesme la plus
grande de toutes. celle, qui est accosté
de la grande, se nomme la propre, on
l'appelle ainsy parcequ'elle sert des
cannes, ayant esté cuittes dans la grande,
et commencé a estre purifiée par la
cendre et la chaux, qu'on y a meslé, on
le passe au travers d'un drap, et le
mettant dans cette chaudiere, du milieu
dans les sucreries, ou on travaille en
sucre blanc, et tout il est exprimé des
plus grosses ordures et des cannes espaisses
et noires, dont il s'est desgagé dans la
grande, cette seconde chaudiere est plus
nette, et

1697 netto, et plus propre que la premiere.
La troisieme s'appelle la cassine, parcequ'
c'est dans celle la, qu'on commence a
mettre dans le vesou une certaine
lessive forte, qui le fait purger, qui
amasse les immondices, et les fait venir
a la superficie, ou on les enleve avec
l'escumoire.
La quatrieme se nomme le flambeau.
Le vesou, qu'on y transporte de la troisieme,
s'y purifie davantage, et coy il est reduit
en moindre quantité, plus pur et plus
clair, et que le feu, qui est dessous, est
plus vif, il se convertit de bouillonne
clairs et transparans, ~~et~~ qu'il n'avoit
point dans les autres ~~precedentes~~ chaudieres.
La cinquieme est appellée le sirop. Le
vesou, qu'on y met, en sortant du flambeau,
y prend de la consistence, et du corps,
il achève de s'y purifier, et devient en
sirop.
La sixieme est la batterie. c'est dans
cette derniere, que le sirop prend son
entiere cuisson, et qu'on luy oste ce qu'il
pouvoit encore avoir d'impureté par le
moyen de la cassine et de l'eau de chaux et d'alun, qu'on
y jette. quand il approche de sa cuisson
il jette de gros bouillons, et s'enfle si
haut, qu'il sortoit de la chaudiere, et
sort qu'on est obligé de l'oter en
haut avec l'escumoire, pour luy donner
de l'air et l'empescher de sortir, et comme
ce mouvement ressemble a des coups,
qu'on luy donne on a appellé la
chaudiere ou il se fait la batterie.
Dans les sucreries, ou il y a sept chaudieres,
on compte deux flambeaux au lieu d'un,
le grand, et le petit.

Dans celles

dans celles, où il n'y en a que cinq, on ne compte point de l'essine, la preuve en sera, et c'est dans celle là, qu'on commence a jetter la lessine dans le vasin, apres qu'il a passé par le drap.
et dans celles où il n'y a que quatre chaudieres la preuve sera en mesme temps de la lessine et de flambeau, et on y met et pourfie le vesou, jusqu'a ce qu'il soit en estat d'estre transporté dans le sirops.
Les ustancilles des sucreries consistent en vaffaisefissois, becs de corbin, cuilliers, ecumoires, caisses a passer, blancsette, bacils a lessine, poinçons, couteaux a sucre, pots, formes, bailles, canotes, louches, pagalles, balebe; et dans les grandes sucreries il y a des chaudieres particulieres pour cuire les ecumes et les sirops.
Les vaffaisefissois sont de cuivre rouge. ils sont ronds, leur fond est tout plat, et leur diametre est depuis trois jusqu'a quatre pieds, et la hauteur de leur bord depuis douze jusqu'a dix huit pouces. Ils ont deux anneaux de cuivre mobilles, pour les passer ou l'on veut dans les bannes sucreries il en faut au moins quatre, affin d'y mettre vaffaisefis les sirops, quand on les euaille en sucre blanc
Les becs de corbin sont aussy de cuivre rouge. Je me scauray mieux les depeindre, qu'en les comparant a une forme de chapeau, dont on auroit coupé les bris quatre du bord au vas du cordon, et dont le quatrisme restant seroit allongé et courbé cod'un bec. ils ont ordinairement un pied de diametre, huit a neuf pouces de profondeur leur fond

leur fond est plat, le bec expedre la circonference de trois a huit pouces; ils ont une anse ou poignée immobile de fer ou de cuivre attachée de chaque costé. c'est dans cet instrument, qu'on met le sucre en sortant du vaffaisefissoir, pour le porter dans les formes, ou dans les canots, et le verser sans danger de le voir pendre a terre ou sur ses pieds, parce que le sucre est conduit le long du bec, jusqu'au lieu, ou on le veut mettre. sans danger qu'il tombe.
Les cuilliers sont rondes, a peu pres cod la forme d'un chapeau, elles ont huit a neuf pouces de diametre, et six a trois pouces de profondeur, le tour du bord est garny en dehors d'un cercle de fer, qui apres avoir environné toute la circonference, se termine en une queue faite en douille d'un pied de long, dans laquelle on fait entrer et long clouer le bout du manche, qui doit estre d'un bois droit, et lisse de cinq pieds de long, et d'un pouce et demy de diametre. Les cuilliers servent a passer le vesou d'une chaudiere a l'autre, dans la longueur du manche y est necessaire pour puiser jusqu'au fond de la chaudiere; on s'en sert aussy, pour prendre le sucre dans le vaffaisefissoir et le mettre dans le bec de corbin. on les fait ordinairement de cuivre rouge, aussy bien que les ecumoires.
L'usage des ecumoires est si ordinaire sans qu'il soit besoin de l'ordre, ~~[illegible]~~ elles servent a enlever les ecumes et les autres ordures, qui sont dans le vesou, par la chaleur du feu, et la force de la lessine ou feu monter a la superficie. on leur donne depuis neuf jusqu'a douze pouces de diametre

Le dessous est fortifié d'une bande de fer qui l'environne, et qui enfin compose une grenade de quinze a dix neuf pouces de long, dont le bout est ouvert en douille, pour recevoir le bout du manche, qui est de mesme grandeur, que celuy des cuillieres. Le diametre des bouts, dont elles sont pleines est different, selon la difference des chandieres, auxquelles on les employe. Elles, dont on se sert pour examiner la grande la poupe, et la lessive, ont les bouts beaucoup plus grands, que ceux des autres chandieres. Leur diametre est depuis une ligne iusqu'a trois. et chaque chandiere doit avoir sa cuillier, son escumoire et son balay. Les instruments se mettent de maniere sur des petits chassis passés dans des supports, qui sont clouez aux sommiers, elles ont environ de cinq a six pieds au dessus des chandieres, afin qu'on puisse commodement prendre et y remettre les instruments selon le besoin

On fait les balais de feuilles de palmiste ou de palmiste qu'on attache au bout d'un manche de six pieds de long. La longueur des balais est diminuée de neuf a dix pouces, sur trois pouces de diametre.

Les caisses a passer le vison a quatre pieds de long, sur deux pieds de diametre a trois pieds de large. La profondeur est de quinze a dix huit pouces. Son fond et ses costés, qui d'ordinaire estoient d'un bois liant, et qui ne tenoient point et qui n'y mettent pas d'autre, sont pleins de trous de tarieres, autant qu'on en peut mettre sans les bois

de la chaudiere

les bois affoiblir, apres avoir esté arrestez a environ a quinze d'intervalle et bien clouez, on attache aux deux bouts et son fond deux forts cerceaux d'osier de six pieds de long, pour la soutenir, sur lesquels on rabat ensuite la premiere et la seconde chandiere.

Cette dans cette caisse, qu'on estend le blanchet, et sur lequel on met le vison, apres qu'il a esté examiné dans la grande, afin qu'en passant au travers de ce drap, il y laisse la graisse et les autres ordures, dont il pourroit estre encore chargé.

gressieres

Les blanchets sont faits d'un gros drap blanc d'une aulne de large, on leur donne une aulne et demy de long, et pour les fortifier on les ourle d'un angle a l'autre d'une bande de grosse toile de quatre doigts de large; l'on coud tout autour un lez de la mesme toile de la largeur d'un pied, afin de pouvoir lier le blanchet de peur et d'autre pour faire passer le vison plus facilement, sans desfaire le blanchet tout il arriveroit, s'il n'estoit pas fortifié par cette bande cousue et collée. Un blanchet ne peut servir, que pour passer une chandiere, apres quoy il faut le laver et le faire secher auprés du feu, car estant rempli d'autre vison, eau, quand il est mouillé, il n'y peut rien couler de sale quoy qu'il ait trois mois aussi sec dans une secheresse, qui vaudroit raisonablement. Il faut encore observer, que quand les blanchets ont trois ou quatre mois, leur poil est brulé, ils deviennent clairs et par consequent inutiles, parce que les ordures y passent aussy facilement que le vison, de sorte qu'on est obligé de les changer

1697 et de les employer à d'autres usages, dès qu'on voit que leur milieu est battu, et dégarny de feuilles tout les extremités le font beaucoup moins, et puisque encore neuves, l'economie qu'on peut faire, est de couper les blancheurs par le milieu et sa longueur et de coudre ensemble les costés opposés, qui deviennent dans le milieu, ce qui augmente sa durée. Chez toutes espèces il ne faut point de lessives chez les artistes, quoique quelques-uns s'employe les blancheurs quelque fois du sucre blanc, ou lor, ne peut trop prendre de precaution pour le purger et le nettoyer. quand les blancheurs ne font plus en effet de service, on les donne aux negres et aux negresses pour se couvrir, et pour une coppeck leur en font des drapperies vendues aux isles au prix courant des autres marchandises. La maniere qu'on les acheptoit dans les temps que j'y étois estoit sur le pied de l'autre. La lessive qu'on jette dans le vaisseau pour le faire purger est une des plus importantes parties de la science des valtriers. On se sert ordinairement d'un bacil rude et grande ou d'autres d'osier, pour le faire. mais lorsqu'on veut faire un vaisseau exprès pour cela, on luy donne la figure d'un cone tronqué, on luy donne trois pieds de haut, et deux pieds dans son plus grand diametre, en diminuant insqu'à six pouces, pour le plus petit, au milieu duquel, on fait une ouverture de deux pouces de diametre; on pose ce bout sur une sollette percé à propos pour le recevoir comodement; on met au dessus un

vaisseau

1697 vaisseau pour recevoir la lessive et mettre quelque coulé.

Le bacil a lessive estant posé sur sa sollette, on met sur son bord ou bouche quelques longues feuilles de bron qui est au fond, après quoy on fait voir couche des herbes fumantes, après les avoir bien mis dans les moins, et les avoir hachés herbes a blé est une herbe qui vient par toutes tout le blé qui est levé de deux ou trois mois, a qui elle ressemble beaucoup on arrache la touffe entiere avec sa racine, qui est fort petite. La 2de herbe se nomme herbes a piques. cette herbe vient dans une tige droite de la grosseur d'un tuyau de plumes d'oye, et de la hauteur de quinze a dix huit pouces, sur chaque tige une feuille, ou celle de l'oseille pour la couleur et la consistance, mais qui ressemble en tournant en bec d'une pique. La 3e est la mal nommée. c'est une petite herbe d'olive, fine et frisée, a peu pocé cod les cheveux des negres. On met ces trois herbes par portions égalles avec quelques feuilles et quelques morceaux de liannes brulantes. cette lianne est une espece de liere; dont la feuille est plus tendre, plus mince, et son bois plus spongieux, que le lierre d'Europe. on creuse un peu le bois et les feuilles avant de les mettre dans le bacil. c'est avec ces quatre sortes d'herbes qu'on garnit le fond du bacil a trois pouces de hauteur, on les couvre d'un lit de cendre de mesme épaisseur et on choisit celles du meilleur bois qu'on ait brulé cod sont le chataignier, le bois d'orge

le bois cavibe. Le vaisseau, l'orange ou autres bois durs, dont les cendres et les sarbons sont remplis de beaucoup de sels on met sur cette composé de cendre, une composé de chaux vive du mesme épaisseur et sur celle cy une des mesmes herbes auxquelles on adjoute une ou deux cannes d'inde, ou seguine bataude, amortie au feu, et coupée par rouelle. de l'epaisseur d'un, i esu. cette plante vient au bord des eaux marecageuses. sa tige est ronde d'un pouce ou environ de diametre, sa peau est fort mince et fort veuve, le dedans est ~~[illegible]~~ blanc assez compacte et remply d'une ligneuse extremement mordicante, qui fait une tache vilaine et ineffaceable sur le linge et sur les etoffes, ou elle tombe. il faut bien se garder de faire l'inutilité pour la figure a celle de la pervée ou betes, mais elle est plus verte, plus lisse, et ses fibres ne se distinguent presque pas, on ne les met point dans la lessive toutes ces herbes sont extremement corrosives et mordicantes. on remplit ainsy le basil de cendre, de sarbons, et d'herbes pas libre insqu'au qu'il soit plein, et on le termine par une composé de herbes bien broyée et hachée. quand on se sert de cendres, qui viennent de sortir des fourneaux, et qui sont encore toutes brulantes on ~~[illegible]~~ remplit le basil avec de l'eau froide, mais quand les cendres sont froides, on fait bouillir l'eau avant de la mettre dans le basil. on met un

des mesmes

pot ou autre

pot ou autre vaisseau sous le trou qui est vouté de paille, pour recevoir l'eau, qui en degoute, que l'on verse dans le basil et qu'on fait passer sur les marcs qu'il contient insqu'au que cette lessive devienne si forte que la mettant sur la langue elle brule comme du doigt on ne l'y passe pas souffrir, et qu'elle l'amortisse le doigt, et si estri d'eau forte.

Lorsque les cannes sont vertes, et par consequent grasses et difficilles a purger; on adjoute aux herbes de l'antimoine cru reduit en poudre. cette drogue degraisse admirablement le sucre; mais elle noircit la lessive et rend le sucre gris. on ne s'en sert d'ordinaire, que pour le sucre brut. les poinçons dont on se sert pour mettre le sucre, qui est dans les formes, sont de fer ou de bois. ils sont de la longueur d'un pied et demy ou environ de diametre a leur teste, qui est ronde, et faite en bouton ou de fer ou de bois cavibe, pour en faire passer qui est vuide, et qui a les formes longues et grosses.

Les couteaux a manier ou remuer le sucre dans les formes, sont de bois cavibe. on leur donne trois pieds de long, sur deux pouces de large, depuis vnds et demy jusqu'a six ou sept pouces, pour remuer de manche. les couteaux ont environ trois lignes d'epaisseur dans leur milieu, en diminuant vers les costés, en facon de couteau emoussé.

on s'en sert encore a prendre la poumme du sucre; c'est adire pour connoitre si le sucre, qui est dans la batterie a son entiere cuisson. pour cet effet on trempe le couteau dans la batterie, et apres l'avoir

1697 vivre dont comme il sirop, on le conserve
avec le pouce de la main droite et dans
le moment on appuye un peu le doigt du
milieu de la mesme main, sur la partie
du pouce, on est le sucre, puis après
du costeau. On essend insuite le doigt
doucement pour faire filer le sucre
qui y est attaché et on remue doucement
le pouce pour faire rompre le filet
plus il se rompt fort, cest a dire, pour le
doigt, moins il a de cuisson et plus il
demeure long, plus il y a. cest un
ouvrage qui consiste tout le science du
raffineur. car toutes les cannes ne
demandent pas le mesme degré de
cuisson. celles qui sont vertes, veulent
une cuisson plus forte, que celles qui
sont instement dans le temps de leur
maturité, ou qui sont passé. Le
sucre dune canne beaucoup plus de
cuisson, que celuy qui sort blanche
en le mettant sous la terre. Les jeunes
cannes ne demandent pas une cuisson
si forte. Lorsque le cuisson est grande
et qu'il file, il est impossible de
s'assurer de sa cuisson par la pouce
ordinaire, on la doit esprouver par le
figure des bouillons qu'il jette, en
le remuant avec la cuillier. si on le
voit lier, perlé, cest adire il fait
beaucoup de petites bouteilles sur
le dos de la cuillier sur de la semence
de perle, et de la mesme couleur on
conjecture alors, qu'il a la cuisson
qui luy convient. mais cette connoissance
est beaucoup plus difficille, quand on
la laissé passer son degré de cuisson

1697 quand pour lors il file comme sucre
point le seul remede qu'il y a, est de le
decuire, ce qui se fait en l'ettant dans la
battoire d'eau ou bien bouillies de cesson
passé ou d'eau bouillante, et recommencer
a le clarifier de nouveau. En un mot
il y a tellement beaucoup a estudier
pour connoitre le veritable point de la
cuisson d'un sucre, parce qu'il est
egallement dangereux, qu'il en manque,
ou qu'il en ait trop. car s'il en a trop,
le sirop ne peut se detacher du grain, et le
sucre ne blanchit jamais, et quand il n'est
pas assez cuit, le grain ne peut pas former bien
ainsi les sucres et cause une tres grande perte.
Les formes, dont on se sert aux isles, se
font dans le pays, ou vienent de France,
et sont de bordeaux. elles demeurent
sont d'une terre blanche, fort vernis et
fort lisses. il y en a de deux sortes. Les
ordinaires ont dix huit pouces de
haut et dix pouces de diametre. Les
grandes, qu'on appelle batardes ont pres
de trois pieds de haut et quatorze a quinze
pouces de diametre. on tient a peu pres la
figure que celle des grains de sucre, qui
en sortent. le tour de la forme, a sa plus
grande circonference, est d'un fond de
ouvrage du mesme metier, et son bout
pointu d'un autre, percé dans son milieu,
d'une ouverture de la grosseur du petit
doigt, par lequel le sirop s'ecoule, quand
le sucre ayant pris corps, et estant desseché,
on oste le tampon, qui fermoit le trou,
et on enfonce dedans les pouces de la
profondeur de sept ou huit pouces.

Les formes qui se font aux isles sont d'une
terre ~~blanche~~ d'argile. quand elles sont
bien travaillées, elles sont assez unies, et
assez lisses, quoiqu'elles ne le soient jamais
autant que celles de bordeaux. elles viennent
de la terre, plutost que des ouvriers; mais
cela ne gâte aucun ingrédient au sucre
qu'on y met, qui ne laisse pas de bien travailler
et d'estre bien net. Il y a comme deux
raffineurs, nécessaires qui les estiment plus que celles
de bordeaux. Les formes ordinaires ont
vingt six pouces de haut, sur un pied de
diametre. Les batardes ont plus de trois
pieds de haut, et seize à dix sept pouces de
diametre, mais on n'en fait guères de
cette espece, parce que les ordinaires
sont assez grandes pour servir aux usages,
ausquels on employe les batardes.
Les pots que l'on met sous les formes,
pour les fortifier, et pour recevoir le sirop
qui en coule, sont quelquefois aussi
formes qu'ils disent rotes. quand on parle
parlant ceux de bordeaux sont bons petits
ils ont sous leurs, que pour les raffineries,
ou le sucre, qu'on blanchit, n'a pas beaucoup
de sirops, au lieu que le sucre, qu'on fait
aux isles, et qu'on y blanchit, en ayant
beaucoup, demande aussy de plus
grands vaisseaux pour les contenir. Les
pots que l'on bien faire, disent avoir
le fond, ou assiette large et unie,
et le dessus de la bouche, qu'on appelle le
colet bien arrondi. Il faut entre d'y mettre
des pieds, tout au plus pour de ceux de
bordeaux, parce que les pieds estant
prestiez

prestiez se difforme aisement, et rendent
le pot inutile.
Les pots que l'on fait aux isles, ont quinze ou
seize pouces de haut. le diametre de leur
ouverture est de quatre pouces ½ ou environ;
leur fond en a le double, et leur ventre
en a quinze ou seize.
Le poids des pots et des formes est reglé selon
le besoin, ou plutost selon la commodité, ou
la disette, qu'il y en a aux isles. pour ce
le pot et la forme faite dans le pays se
vendent en eau, poids sur le lieu ou l'on
les fait.
Avant de se servir des formes neuves, il y
a deux choses à y faire. la premiere
est de les environner de trois cercles de
liannes, l'un au dessus du colet, et qui
touche le cordon de leur grand diametre,
le second vers le tiers de leur longueur,
et le troisieme cinq ou six pouces au
dessus de leur extremité. on se sert pour
faire ces cercles d'une lianne grosse
comme le petit doigt, qui est prise grand comme
un poulet. on l'appelle lianne de persil
parce que sa feuille ressemble à celle du
persil, mais elle est beaucoup plus grande
on la fend en deux et on luy fait faire
deux tours, dont le second condamne
le premier. Le raffineur qui veut cercler
une forme l'en met dans un ouvrage
la pose sur un bloc et la met sur son
plus grand diametre, alors quelque se
liane droite d'elle mesme se bloc
est un morceau de bois de deux pieds
en environ, de diametre, et qui en donne
un pied de hauteur, alors qu'il est plus
de solidité, on le fait porter sur deux ou

v on l'appelle le fond de la forme, ~~tout~~

v le beau point se nomme la rotes

quatre pieds, d'environ deux pieds de gauche
sans compter ce qui est enté dans le bloc,
qui se trouve ainsy de trois pieds de gauche
la forme estant posée dessus, on met le
plus grand cercle sur la forme, on le
enfonce a force avec le chassis, et le chassis
le chassis est un coin ++ de fust a dix pouces
de long, sur trois pouces de large, et deux
d'epaisseur par le bout le plus gros. Il y
a au bout une poignée ronde qui est
dans le mesme morceau de bois de cinq
a six pouces de long, et sabot que le
chassis a environ seize pouces de long
on le fait d'un bois posant et dur, afin
qu'il ait plus de coups, et qu'il dure
davantage. On tient la forme de la
main gauche, et le chassis de la droite,
et en coulant son angle aigu le long de
la superficie de la forme, on frappe sur le
cercle, qu'on chasse, et qu'on fait descendre
egallement et sans cosser, en faisant
tourner la forme avec la main gauche.
quand le cercle est enté de cette
maniere, autant qu'on le peut faire entrer
avec le chassis, on prend la chasse de la
main gauche, et l'appuyant sur le cercle
en tournant tout autour, on frappe dessus
avec le costé du chassis, jusqu'a ce que
le cercle soit arrivé auprès du cordon
de la forme. La chasse n'est autre chose
qu'un morceau de douve de barril ou
de barrique de sept a huit pouces de long
sur ~~quatre~~ trois + pouces de large. On se
sert de douves plutost que d'autre chose,
parce qu'elles sont concaves, et qu'elles
s'appliquent par consequent mieux a la
cio conforme

++ de bois dur

cio conforme convexe de la forme. On fait
la mesme chose avec deux autres cercles;
et on les fait toujours plus petits qu'il ne faut
pour l'endroit ou on les destine, afin que
les y faisant entrer avec toute la force
dont ils sont capables, la liasse estant
encore verte, et s'alongeant, ils y demeurent
plus fermement attachés quand elle est seche.
La raison pour laquelle on met ces cercles,
est pour empescher les formes de se fendre,
quand on y met le sucre tout chaud la
premiere fois.

Lorsque les formes sont cassées, on rassemble
toutes les pieces, on les remet en leur place,
et on les y fait tenir au moyen des cordes
dont on les couvre, des cappes qui les
tiennent en effet, et des cercles, qui les
environnent. Les cappes sont des morceaux
de gayanier aussy longs, que les formes,
refendus, et doliés, et sabot qu'il ne leur
reste, que l'epaisseur d'une piece de quinze
sols, depuis un bout jusqu'a l'autre, qui est
taillé de maniere, qu'a un pouce de
distance du bout, on laisse toute l'epaisseur
du bois, afin que cette elevation tienne
le fil d'archal, dont on lie ensemble
toutes les cappes. cette elevation se
nomme la teste ou le coeffe de la cappe.
On assemble les cappes les unes auprès des
autres ~~auprès~~ autour de la teste de la forme,
d'où est venu le nom de cappes les formes,
~~qui~~ qui devoit leur faire un cap ou une
teste, on les lie fortement avec un fil d'archal
autour du bouloc, qui forme la teste de la
forme, et on a pour cela une tenaille ronde,
avec laquelle on tortille les deux bouts du fil

pour les accrescer. On dresse ensuitte les
les queurs des cappes pour la conservation de la
forme, et particulierement pour les copeaux
qu'on a placé pour les fractures, et on
fere les cappes et les copeaux avec des
cercles, qu'on met en aussy grand nombre,
qu'il est necessaire pour les retenir. quand
la fracture est vers le fond de la forme,
on se contente d'une demy-cappe, et adre
que le cercle de la cappe se met clamisse
de la fente de la forme, et pour lors
on n'accrosche pas, avec un fil d'acofal,
mais avec un simple cercle de l'anne,
~~tout~~ mais quand il y a quelque simple
fente ou fente, on se contente d'y
appliquer un copeau avec des cercles.
On se sert de bois blanc, pour faire les
copeaux, tout est celuy dont on fait les
douves des barriques. On les polit avec
le couteau courbe en adeux mains,
et on les reduit al'epaisseur d'une
piece de quinze sols.
La seconde chose qu'il faut observer a
l'egard des formes neuves, est de les faire
tremper pendant deux ou trois jours
dans les cuves, ~~au~~ le sucre des cannes,
les gros sirops, et les ecumes ~~[illegible]~~
pour les fermenter, et ensuitte pour
faire de l'eau de vie. cette preparation
est si necessaire, que si on la neglige
le sucre qu'on met dans les formes,
s'attache si fortement, qu'il est impossible
de l'en retirer, que par morceaux parce
qu'il s'imbibe dans les pores de la forme,
qu'il trouve vuides; ce qui n'arrive pas,
quand elles ~~ont~~ sont trempées, parce qu'ils se trouvent
pleins

H vuides d'eau ou l'on met

remplis et imbibés de cette liqueur, après
cela on les lave bien, pour leur oster l'odeur
aigre et forte qu'elles ont contracté, et on
les met tremper dans l'eau douce
pendant douze ou quinze heures, avant
d'y mettre du sucre, et après observer
toutes les fois que l'on y en met quelque
temps qu'elles ayent sejourné. On fait la
mesme chose aux pots, et on a soin
de les laver et de les remuer la
bouche en bas après les avoir lavé,
toutes les fois qu'on vuide le sirop, qui
est dedans. Les raffineurs ne doivent
jamais marquer de mettre un cercle
autour du rebord de la bouche du pot,
cela la conserve, et l'empeche de s'ecaler,
quand il est chargé d'une forme pleine
de sucre.
Les formes ordinaires de bordeaux peuvent
tenir depuis a depuis cinq livres de sucre,
qui estant blanchy et secché a l'ombre,
se reduit a vingt ou vingt ~~cinq~~ deux livres.
Les batardes en contiennent une fois
autant, mais tout on n'en tire, que
pour les sucres de sirop qui sont bien
plus legers, que le sucre de canne,
on ne peut pas determiner au justte ce
qu'elles contiennent, quand elles sont blanches,
parce que cela depend de l'habilité du
raffineur, qui la travaillé, qui peut
leur donner du grain, du corps, et du
poids a proportion de son, science et
nous le dirons cy apres. Les formes des
isles tiennent cinquante a soixante livres
de sucre, qui estant blanchy diminue a
proportion de sa qualité.

1697 On se sert de Lampes a deux l'huignons dans toutes les sucreries, et on vse indifferament de l'huille de poisson, ou de palma christi. Jay deja dit que quoique cette derniere coute davantage il y avoit cependant plus de profit a s'en seruir, tant parce qu'elle est exempte des bontes et ordures, qu'on trouue dans l'huille de poisson, que parce qu'elle donne d'avantage et fait vne lumiere plus viue et plus claire, et qu'on ne peut trop s'esperer dans vne sucrerie, ou les fumées des chaudieres sont epaisses, et on cependant on a bien besoin de lumiere, surtout, quand on travaille en sucre blanc. On met vne Lampe entre deux chaudieres ou vers celle du vesttineau qu'il part ou il en est besoin on n'a pas besoin de tant de lumieres dans les sucreries ou l'on ne travaille qu'en sucre brut.

Le sucre brut se porte du vaisseau dans des auges ou canots de bois, que l'on met a costé de l'espace que Jay dit qu'on laisse devant les chaudieres. on les fait d'vne seule piece, et de bel bois qu'on veut, parce que n'estant pas exposés ala pluye, il n'y a point de danger qu'ils se pourissent. c'est dans ces canots que le sucre a fini de se refroidir assez pour estre mis dans les barriques, et comme il on a besoin de couteaux pour le manier, quand il est dans les formes; on a besoin d'vn instrument plus fort, pour celuy qui est dans les canots, on se sert d'vne pagalle vn peu plus petite que celle dont on se sert pour nagier

1697 et, mis dans les canots pour le remuer fort, bien a l'entre du canot auant de le mettre en barriques, affin que le grain et le sirop soient bien meslez ensemble, que le grain qui est bonne se gromisse, et qu'il ayde a celuy qui n'est pas encore. on se sert aussy de cuillers de fer de trois pieds de long, dont la poelle a quatre pouces de large, huit pouces de long, pour grater et faire tomber le sucre, qui s'attache en montant aux bords du canot, et qui est pour l'ordinaire le plus gros grain.

Les ustancilles dont on se sert aux fourneaux sont fort peu de choses. ils ne consistent qu'en quelques pretes, dont on se sert pour porter le bois dans le fond des fourneaux, et les vanges, car il doit estre pour bien les, et mettre beaucoup de flamme, et d'vn morceau de fer long de deux pieds ou environ, dont vn des bouts fait en douille, entre dans vne pretes, et l'autre qui est recourbé et plat de la largeur de deux pouces sert a retirer les charbons, ou faire tomber les cendres, qui demeurent sur les grilles.

Les fourneaux sont toujours construits dans l'auant en appentis, appuyé d'vn costé contre le mur de la sucrerie, sur deux rampons de fer, qui l'empêchent d'aller plus en auantage, pour donner passage a la fumée. L'autre costé est porté sur des poteaux de bois, ou piliers de maçonnerie, sur lesquels on appuye la solliere, on se sert d'essuts ou de fuilleres, pour cette commodité et jamais d'autre, que la chaleur feroit eclater. Voyla tout ce que j'ay peu dire de ces sucreries, et de leurs ustancilles.

Des differentes especes du sucre

On peut compter dix sortes de sucres differens il ne faut pas s'imaginer que le mettre cette difference, ~~coe~~ sont les Epiciers ou Droguistes, ni autres gens, qui en vendent, dans le poids ou la grandeur des formes ou pain qu'on va acheptter chez eux. car qui en parlent ainsy ce qui se donnent la peine d'en escrire, font voir leur ignorance, ni se se dis certainement les auroit, qu'il est mieux qu'ils le vendent en navecsande

Pour que d'en escrire la nature et les qualités, ~~coe~~ a fait un droguiste nommé Pomey, qui a composé un gros in folio de la nature de toutes les drogues d'une maniere a faire gemir, ~~car~~ quoiqu'il ne met d'autre difference entre les sucres, que celle qu'il a remarqué dans le poids des pains, qui sont venus en sa boutique ~~[illegible]~~ dit, que s'il ne connoit pas mieux, qu'il connoit le sucre, se le illustre, qu'il a pris pour la coquille, il devroit se dispenser de gaster tant de papier. ce que le dirai dans la suitte, luy fera recommandé son ecrit, ce desabusera le public.

Jay dit ~~dix~~ qu'il y a dix sortes de sucres differens. en voicy les noms

1. Sucre brun, ou moscouade
2. Sucre passé, ou cassonade grise
3. Sucre Tiré, ou cassonade blanche
4. Sucre raffiné. pilé ou en pain.
5. Sucre royal.
6. Sucre Tappé.
7. Sucre candi.

545

8. Le sucre de sirop fin.
9. Le sucre de gros sirop.
10. Le sucre brut ou moscouades est le premier, qui vient du suc de la canne, ~~les~~ lequel exprimé a faire, et cuit d'eau, ~~et~~ pour tous les autres sucres sont composés; voicy coment on le fait

Les cannes ayant passé au moulin et leur suc, tiré, ~~[illegible]~~ exprimé, ou vuidé, coment on dit en quelques endroits, estant dans le canot, ou dans la grande chaudiere, on examine sa qualité, pour le pouvoir connoitre, ~~coe~~ il faut

Si le vesou ou suc est clair et blanchatre, avec une petite ecume au dessus de la mesme couleur, c'est une marque estimé, qu'il est vert et gras.

Lorsqu'il est brun, visqueux, gluant, qui tombant de la selle dans le canot, ou coulant dans la chaudiere, il fait une ecume grise et epaisse, et qu'il a une odeur douce, et ~~coe~~ aromatique: c'est un signe, que ce suc est bon; chargé de matiere facile a purifier, et a cuire, et qui produira de bon sucre

et quand le vesou est noirastre et epais, qu'il a une odeur fort, tirant sur l'aigre; c'est une marque, que les cannes sont vieilles, et que bien qu'elles soient remplies de matiere sucrée, le vesou est difficille a degraisser, parce qu'il a deja passé le temps de sa maturité, et qu'il est cuit en partie par la chaleur du Soleil.

Les habilles gens connaissent ces differences en voyant les cannes, ou tout simplement en les goutant, et ils se reglent la dessus

1697 pour commencer l'eau vezou, depuis qu'il
entre dans la grande, jusqu'a ce qu'il sorte
de la battoire.
Dans le premier cas, on met dans la cuillier
environ autant de cendres qu'il en tient dans
une pinte de pavis, et autant de
chaux vive deuitte en poudre. on emplit
la cuillier de vezou, et on delaye bien
ces matieres toutes ensemble, on verse
le tout dans la grande, par inclination
et doucement, affin que s'il restoit quelque
partie de la chaux qui ne fut pas bien
cuitte et dissoute, elle ne tombe pas
dans la chaudiere, et on remue avec la
cuillier tout ce mislange dans la chaudiere,
affin de bien mesler le tout ensemble.
Lettu que cela produit est de degraisser le
vezou, en separant les parties grosses et
onctueuses, de celles qui doivent composer
le grain du sucre, et les assembler a
mesure que la chaudiere se remplit a la
superficie en ecumes, d'autant plus grasses
epaisses et gluantes que la chaux et
la cendre ont aydé par leurs qualités
detestines et corrosives, a purger le
reste du vezou, dont le grain doit
estre composé.
Dans le second cas, on ne mesle dans
la grande, qu'environ une chopine de
cendres, avec vingt pots de chaux tout
quand on travaille en sucre blanc, parce
que la chaux rougit le vezon, et par
consequent le sucre qui en provient.
Dans le troisieme cas on met une pinte
de cendre avec une chopine de chaux,
et on a soin de mesler de l'antimoine
dans la lessine, et de settre dans la
battoire au moment ou on tire le sucre

++ avant

Environ une

1697 environ une chopine d'eau de chaux, dans
laquelle on a fait dissoudre de l'alun. on
est mesme fort obligé dans ce troisieme
cas, et dans le premier, de settre de l'alun
en poudre dans la battoire, pour achever
de secher la graisse du sucre et la
verdure. Le venins ala fabrique du sucre
brut. La cendre et la chaux estant mesler
dans la grande, le feu qui l'echauffe fait
monter l'ecume au dessus en une quantité
d'autant plus considerable, que la cendre
et la chaux ont donné le vezon disposé
a se purger. On ne commence a escumer,
que quand la superficie du vezon est toute
couverte d'ecumes, et on l'ecume sans
troubler la ligneur, et avec diligence, pour
ne pas donner le loisir au vezon de
bouillir, avant d'estre ecumé, parce que les
bouillons qu'il fait, rompent l'ecume, et la
font retourner, et se mesler de nouveau
dans le vezon, de sorte qu'on ne peut
compter d'avoir netoyé une chaudiere
tout il faut, quand on ne la ecume qu'a
quand elle bouillit. apres que le
vezon de la grande a bouilly, et a esté
ecumé environ pendant une heure, on
le vuide avec la cuillier dans la poyole.
on doit faire ce travail promptement,
et plus on approche du fond de la chaudiere,
plus on doit avoir de diligence, de crainte
que le feu qui est dessous n'agissant plus
que sur le metail, ne le brusle, ce se
encore pour l'empescher, qu'on voyant de
temps en temps avec la cuillier du vezon
autour du dedans de la chaudiere pour
la rafraichir. Dés qu'elle est vuide on

de bonne

debouche le canot, ou se le vezou a rassemblé, qui sort du moulin, et on le fait couler dans la grande. on y met la quantité de sucre et de cendres, cod quasi avant, et on cette operation remue tous les bois, après la remplir.

quand le vezou qui est dans la grande, commence a escumer, on enleve son escume avec soin, et lorsqu'il commence a bouillir, on y jette un peu de cette lessive, que l'on d'espritte cy devant, pour aider a faire a la superficie les ordures qui y trouvent. on continue d'escumer la grande, mis qu'elle, que la grande ayant suffisant bouilly, et estant bien escumée, et le canot plein de nouveau sucs, on vuide dans le flambeau ou dans la lessive, selon le nombre des chaudieres le vezou qui est dans la grande, que l'on remplit en mesme temps et avec diligence de celuy de la grande, que l'on continue de remplir par celuy qui s'est amassé dans le canot. le vezou estant dans cette troisieme chaudiere que l'on chauffe avec du gros bois, est jugé avec plus de soin, que dans les deux premieres avec la lessive. on ne l'y jette pas en quantité, mais mis on autant a plusieurs fois qu'il en peut ~~contenir~~ ~~dans~~ dans deux ~~vaes~~ cuillers a bouche, ~~et~~ et en mesme temps on enleve le vezou avec l'escumoire, afin qu'il se mesle plus facilement; ~~avec~~ et on escume le plus diligemment que l'on peut, ce qui vient ala superficie. dés qu'on s'apercoit que l'escume cesse de venir, on jette de la lessive pour l'exiter et quand on voit qu'il n'en vient presque plus, on du moins que celle que

que celle qui paroit est legere, on vuide cette troisieme chaudiere dans la quatrieme, qui est le sirop; comme la quantité du sucre est diminuée par l'evaporation, que le feu en a fait, et par les cendres qui en sont sortie et que cette 4e chaudiere est chauffée plus vivement que la 3e le vezou y change de nature, il commence a s'epaissir, et a se convertir en sirop; c'est pour lors qu'il faut cesser de le nettoyer promptement, en y jettant de la lessive et en l'escumant avec soin. il n'est pas necessaire de repeter, que le vezou de la 3e chaudiere estant passé dans la 4e, on vuide aussitost la seconde dans la troisieme, et la premiere dans la seconde, et que la premiere est toujours remplie par le sucs qui tombe du moulin dans le canot. lorsque les cannes sont verts et d'une a entier, il arrive assez souvent qu'il faut arrester le moulin, qui bruisse plus de sucs, qu'on n'en peut cuire. mais, quand les cannes sont bonnes, la saison seche, et les bouveaux bien chauffés, tout ce qu'un moulin peut faire est d'habitude ~~de cuire~~ pour six chaudieres. quand on juge que le sirop est presque entierement purifié, on le coupe en deux, c'est a dire, qu'on en verse la moitié dans la batterie, que l'on suppose vuide, afin qu'il se cuise plus vite. on y jette de la lessive, pour faire oleuer l'escume, qui reste, et a mesure qu'il cuit, on change la batterie, de ce qui est dans le sirop, et la batterie jette de gros bouillons, et que le sirop qui y est contenu s'oleue beaucoup, et en sortoit par la violence de la

11 avec une escumoire dont les trous sont plus petits qu'aux chaudieres precedentes

† c'est a dire de bonnes du sucs suffisant

chaleur, qui est dessous, on jette de temps en temps dans la battoire de petits morceaux de viande bouillie ou de graisse, qui appaise les boullons, et les fait baisser, et donne le temps d'écumer ce que la lessive a fait venir a la superficie. On coule comment le sirop avec l'écumoire, attiré d'eau d'abord de lait, et on passe le balay sur l'ennage et les bords, pour nettoyer l'écume, que les boullons ont laissé sur les bords, en s'élevant. quand le sirop, qui est dans la 4e chaudiere, est entierement passé dans la battoire, et que par l'epaisseur et la pesanteur, qu'on y sent en l'enlevant en lait avec l'écumoire, on juge qu'il approche de sa cuisson, et qu'on a remarqué, que le vezou est bien gras et vert; on jette dans la battoire environ une pinte d'eau de chaux dans laquelle on a fait dissoudre de l'alun. La quantité, qu'on y met se regle selon que le vezou est gras, duc a cuire, et vert, mais jamais on n'excede la pesanteur d'une once par pinte. On appelle eau de chaux celle dans laquelle on a estein une quantité de chaux vive. On se sert pour cela d'un pot de raffinerie; on l'emplit a moitié de chaux vive, et on achève de l'emplir d'eau, que l'on remue avec un baton. on tire cette eau, apres qu'elle est reposée, on la met dans un autre pot avec de l'alun selon la proportion. cette eau achève de consomer, et de desseche toute la graisse, qui reste dans le vezou. cependant, quand on doute encore, qu'elle ait produit son effet, on en essaie, en instant avant de tirer le sucre de la battoire, on y jette

que le vieux de marque

un peu d'alun en poudre, et apres qu'on la remué avec la cuillier on tire le sucre, que l'on met reposer dans la rafraischissoire.

Il y a des gens, qui au lieu d'alun, mettent dans la battoire une livre ou environ de sylake en poudre. cette drogue fait grener le sucre, et le fait paroitre tres ferme et tres luisant. c'est une insigne friponerie, dont on s'apperoit que dans la suite: cette poudre ternit non seulement le grain du sucre, mais encore le sirop, elle l'amoncelle, et forme un grain epais, dur, brillant et pesant; mais qui venant a se decuire, ou a estre fondu pour estre raffiné ne donne plus qu'un sucre sirotteux, bible, et incapable de soutenir le raffinage. Il faut estre habile dans la connaisance des sucres, pour n'estre pas trompé en acheptant chez les lieux ou sont des sucres; car ils imposent par leur grain, et par leur poids, qui sont les deux choses que les marchands examinent dans les sucres bruts, quelque leurs connaisances ne vont pas plus loin.

Jay fait faire exprès quelques battoires de sucre de cette façon, pour apprendre a connoitre cette superficie, et le n'ay pu remarquer que deux choses, qui peuvent conduire a cette decouverte. La premiere est le poids extraordinaire du sucre, La seconde est la figure et la couleur de son grain. ce qui luy donne un si grand poids est le sirop, qui n'a de plus estre separé, il y est tout congelé et condensé. or il est certain, que le sucre

vaisseau vuyly de sirop pesera presque le double de cequi pesoit le sucre vuyly de sucre; parceque le sirop est un liquide opais, dont toutes les parties sont contiguës, adjointes, et sans aucuns intervalles vuides entre elles. Le sucre au contraire est composé de parties vuides, ou approchans de cette figure; qui ne peuvent iamais estre si unies ensemble, qu'elles ne laissent beaucoup de vuides entre elles, qui n'estant remplis, que d'air vuydem par consequent le vaisseau plein de sucre incomparablement plus leger, que s'il est plein de sirop.

quant a la figure du grain du sucre le vrai dire, qu'il est rond ou approchans de cette figure, au lieu que celuy cy est taillé a facettes, et c'est ce qui le rend luysant et reflechissant, a peu pres, comme on voit le sucre candi; ainsi pour cette difference, que les parties du sucre candi, estant regardées, chacune en particulier, sont claires et transparantes, et que l'opacité qui se trouve dans le centre des morceaux, qui est un peu gros, ne vient que du grand nombre des refractions, qui s'y font, qui empechent toute la lumiere de se refletir: au lieu que dans ce mauvais sucre platé, ou grain, estant brisé ses parties deuiennent opaques; et moins elles sont en nombre, mesme elles sont claires et luisantes.

Il y a encore une chose, qui pourroit conduire a la connoissance de cette fraude, c'est une odeur de bruslé, qu'il exhale, quand on l'approche du nez, mais cet signe peut estre equivoque, on peut se confondre des deux premiers, pour fonder un soupçon raisonnable, qu'il y a de la tromperie dans un sucre ou

chose, on en voit les vrais marques; et pour se seruir de s'en convaincre, on peut en mettre un petit morceau dans le creux de la main, et l'humecter avec de l'eau tiede, ou de la salive: on voit aussitost, qu'il se dissout, le grain se separe du sirop, on sent, en le remuant doucement avec le bout du doigt, la dureté du grain, qui est au milieu d'une liqueur noirastre, onctueuse et adjointe, qui n'est autre chose, que le sirop, que le platé avoit amoncelé, et cet congelé.

mais peu de marchands sont capables de ces reflexions, et les commis, qu'ils employent le sont moins, qu'eux. il leur suffit de voir un sucre a gros grain, sec, et pesant, pour le preferer a un autre infiniment meilleur, dans lequel ils ne remarquerons pas ces trois qualités, en pareil degré.

cette inclination seruira a ceux, qui font des acaptes de sucre; pour n'estre pas trompés par la reputation, qu'ont certains particuliers de faire de plus beau sucre, que leurs voisins, quoique dans la verité, ils ne doivent cette reputation qu'a la mauvaise pratique que nous venons d'expliquer. Et reprenons a present nostre sujet.

Dès que le sucre, qui estoit dans la batterie, en est tiré avec toute la diligence possible, et qu'on y a mis une partie de ce lait, qui estoit desja purifié dans le sirop, on remue avec une pagaille le sucre, qu'on a mis dans le rafraischissoir, afin de repandre le grain egallement par tout; apres quoy on le laisse reposer tis qu'a ce qu'il se soit formé dessus une croute de l'epaisseur d'un escu ou environ: selon que le sucre

pui qu'il convient essentiellement a une autre espece de sucre cet de dire en soy, bien,

le sucre est plus ou moins chargé de grain, et que les cannes dont il est provenu sont bonnes ou mauvaises; ~~[illegible]~~ et quand ~~les cannes sont bonnes~~ cette écume se fait promptement, et en moins d'un demy quart d'heure elle devient épaisse, tout on essaie, et continue toujours a s'épaissir, a mesure que le sucre se brûle. mais quand les cannes sont vertes et aqueuses, ou que le sucre a cette fois de la batterie, avant d'estre cuit suffisament, cette écume ne se fait que quand il est presque refroidy. La écume étant faitte, on remet une seconde fois ce qui est dans le rafraischissoir avec la pagalle, affin de mesler la écume de dessus, avec le grain qui s'est attaché aux bords, pour aider au reste a se former, et augmenter celuy qui l'est déjà. On porte ensuitte le sucre dans les canots de bois qui sont destinés a le recevoir, pour y laisser le rafraischissoir, et le refroidir, affin pour estre mis dans les barriques ou se sert pour le transport du bois de corbin. celuy qui le doit porter, le tient des deux mains par les deux anses, le fond estant un peu appuyé sur la cuisse. on est assis il pose le bord du rafraischissoir, affin que celuy qui le charge, c'est adire, qui le remplit avec la cuillier, ne regande rien dehors quand il est plein, il le porte au canot, le soustenant par les deux anses, et s'aydant un peu du devant de la cuisse, ou il l'appuye. Il faut le vuider doucement, de crainte que les grumeaux en tombant d'un peu haut, ne fassent rejaillir le sirop

qui consume

qui consume longtemps la chaloue, et qui brule d'une maniere des vines les endroits ou il tombe. quand on a porté dans le canot tout ce qui est dans le rafraischissoir, on le remue encore avec la pagalle, affin que le grain déja formé, aide a celuy qui est dans le sirop, le forme ou le fait grossir.

A mesure qu'on tire des batteries, ce qu'on les porte dans le canot, on recommence a faire ce que je viens de dire, observant de remuer le sucre qui est dans le canot a chaque fois qu'on en met de nouveau dessus, jusqu'a ce qu'il soit refroidy au point de pouvoir y tenir le doigt sans incommodité, et puis on le transport dans les barriques.

Les barriques, dont on se sert pour mettre le sucre brut, viennent pour la plus part d'Europe en bottes. les marchands les font monter, ~~qui~~ et vendent barriques pour barriques a ceux qui leurs livrent du sucre. Elles sont pour l'ordinaire fort mal faites, et encore plus mal cloüés. La raison, qu'on les marchands de laisser ce premier dessaut, est afin que le sucre qu'on met dedans, prenant du joint les douges, ait plus de facilité a se gonfler de son sirop. et la raison du second est affin de diminuer le poids du bois, qui est ce qu'on appelle la tare, parce qu'on oste dix pour cent sur le poids entier de la futaille pleine de sucre, et qu'ainsy même elle est chargée de boire, et plus les marchands y trouvent leur compte.

Mais les habitans remédient a ces deux dessaut

de

d'effaudre par deux ou trois moyens, qui
tournent a leur profit, et a la perte de
l'acheptieur; mais qui n'estant pas trop
honnestes ne doivent estre mis en
usage, que par des gens, qui n'ont pas
une conscience fort timorée. Le premier
est de connoistre avec la sonde
grosse au dedans de la barique, tous les
joints des douves et des bonds, et ils la
et son sirop
trouvent si epaisse, que le sucre est prin
et entierement congelé avant qu'il ait pu
secher la teure, et se faire un passage, pour
~~coulle~~ s'escouler ~~les liqueurs~~, par ces fentes.
Le second est d'informer leurs sucres,
c'est a dire, de les mettre dans les barigues
quand il est presque entierement froid;
ou de les remplir a deux ou trois fois,
quand il est trop froid, il est certain
qu'il ne prend plus, parceque le sirop
est desja congelé avec le grain; et
quand on remplit les barigues a diverses
reprises, le sucre qui se trouve au
fond s'estant refroidy en dessy avant
qu'on y en mette d'autre, il ne laisse
point passer le sirop de celuy, qu'on
met par dessus; ny le second, le sirop
du troisieme, en sorte qu'il n'y a que le
premier qui a pressé, et que le sirop
de tout le reste, s'est figé et condensé,
ce qui rend une barique extremement
pesante. cette mal façon, pour ne pas
en seurvir d'une autre fois plus
propre, mais plus odieuse, est difficille
a connoistre a moins de leur une douve
de chaque barique, car pour lors on
remarque aisement les lits de sirop,
mais les marchands ou leurs commis
ne sont pas

ne sont pas le plus par assez habilles, ny
assez prudents pour le bien de leurs commettants
pour faire cette diligence. ils voyent de beau
sucre aux deux bouts de la pretellette, poids
leur fait croire, que c'est du grain tout pur
et ils s'en contentent, d'autant plus encore,
que ceux qui pratiquent ces sortes de supercheries,
ont encore la malice, quand la barique
est pleine a deux pouces pres du sable
d'enhaut de la remplir avec quelque
cuillerée de bon sucre tout clair, qu'ils
appellent une commesure, qui surnage
celuy, qui est dessous, y fait prendre son
sirop, et produit ainsy une bon boller
superficie. le bond de la barique doit estre
percé de trois trous d'un pouce de
diametre finissant l'ordonnance du Roy,
cependant l'usage a prevalu de n'en
faire que d'un, et on s'en contente. l'on
fait entrer dans chaque trou le bout d'une
canne un peu plus longue que la barique
~~[illegible]~~ la chaleur du sucre la fait
ressorte, et le sirop, en suivant la
canne, coule par le trou, qu'elle bouche
d'abord ~~[illegible]~~ exactement, et tombe dans les
citrones. On doit oster les cannes avant
de fermer les barigues, on voit par les bons
la qualité du sucre, qui touche le fond, qui
ne peut manquer d'estre beau, parce qu'il
a pressé, pendant que le reste de la barique
est plein d'un sirop congelé, qui vient
a se decrire, pendant le voyage gate
tout le reste du grain, et ne fait plus
qu'une mannaise marmelade, qui n'est
presque d'aucun usage.
Il y a des sucriers, qui changent les bonds

des barigues, qu'ils veuillent des marchandises
et leur en substituer d'autres de bois de
vinaire, ou de chataignier, ou plus de
poncons, qui par leur grossseur naturelle
recompensent avantageusement la legeresse
des futaines, que les marchands affectent
de fournir aux habitans.
Mais ces artifices, de part et d'autre, sont
contre la bonne foy, et l'equité, qui doit se
trouver dans le commerce. Je m'y suis desja
d'apporté quelques vues, et j'y reviendray
encore d'autres, a mesure que l'occasion
s'en presentera, affin que ceux, qui s'en
servent, les voyant exposés aux yeux de
tout le monde, deviennent de plus en plus
ce que ceux qui ne veulent et n'ont gardé
comme les marchands et leurs commis de
prennent les mesures que j'ay marqué,
pour n'estre pas trompés.
Rien n'est plus aisé, que de faire de bonne
marchandise. c'est a quoy un habitant, qui a de
l'honneur et de la conscience, doit s'appliquer
a l'egard des mauvaises barigues, il n'y
a que n'en point recevoir, qui ne soient
bien conditionnés et quand on ne peut
pas faire autrement, on doit les faire
rebattre par le tonnelier, que les
habitans ont ordinairement chez eux,
le faisant ensuitte payer par les
marchands chez lesquels et sur par
barigues, tout pour cela, que pour les
cercles, qu'on employe a tenir les
douves, qu'on met autour des fonds, car
si on considere le temps, que l'on perd a
changer les fonds, on verra qu'il y a plus de
perte que de profit, et que c'est une pure lesine

mais c'est me

1697 mais c'est une bisonnerie etrange, apres avoir
changé les ~~fonds~~ dessus fonds, encore les doubles des fonds
et des dommes d'une fort grande quantité de
cercle gratte il s'est trouvé des gens, qui ont
poussé la chose si loin, que leurs barigues
estant defoncées, on en a osté plus de quarante
livres de cercle. on est obligé de mettre une
couche de cercle gratte sur les doubles, pour ne
sans cela le sucre coulerroit dans a fait par
les doubles, mais il faut, que cette couche
soit la plus legere, qu'il est possible. on
doit aussy emplir les barigues entierement,
#le sucre
affin que #on n'ait a baisser, en laissant
couler ~~des~~ l'on sirop, elles se trouvent encor
pleines a deux ou trois pouces en dessous
du sable, quand le sucre est tout a fait purgé;
et quand on les veut fermer en fonce, il
vaut mieux prendre du sucre d'une barigue,
que l'on destine a remplir les autres, que
de mettre de ces sortes de commerces ici,
dont le sirop, ne pouvant pas passer au
risque fond, pour sortir par les trous
des cannes, est contraint de s'imbiber dans
le reste du sucre, par lequel on le met
en risque de le gaster. En faisant ainsy
le sucre est egal d'un bout a l'autre des
barigues; on peut en laisser leur les
dommes, sans crainte d'affiner, et on
satisfait aux droits et a sa conscience.
La barigue ordinaire de sucre brut fait
et inventaillé, car je veux dire, sans
secher, et bien purgée, doit peser six a
sept cent livres, dont ostant la tare a dix
pour cent il reste 540 ou 630 ## de sucre net
Il se commet encor une autre fraude
dans le sucre brut. c'est de mettre dans le

raffaichissement

vaisseaux, aussitost que la Batterie
est noyé, on en deux tiers de cotin du
gros sirop, qui a noyé des intestines. ce
sirop estant exposé au bord fait congeler
le sucre, qui est dans le vaisseau, et
incorporé, d'on ostant l'anspatte dans le
canot, et de la dans le barique, quand il est
presque congelé, il forme une masse
dure et pesante, qui satisfait l'auarie
du vendeur, mais qui se descuisant bien
fort, gatte le grain, ou elle a esté
incorporé, et cause un domage considerable
a celuy qui a eu le malheur de l'accepter.
L'ordre est le seul des cinq sens, qui peut
s'apprendre de cette tromperie, car ce
mestange n'empeche pas le sucre d'estre
sec et grené, quoiqu'il soit vn peu brun;
mais il luy reste vne odeur de sirop
brusle, que les bons connaisseurs distinguent
sans peine, et que la couleur brune du
sucre les empeche de confondre auec le sucre
proprement de sirop, qui seroient aussy
ferme, aussy grené, aussy pesant, et
aussy sauoureux que le sucre brut que de canne
voyez ce que peuuent faire sans vis que
ceux qui veulent profiter de leurs gros
sirops, apres qu'ils sont cuits mis en
forme bien purgés et bien secs, on peut
en mettre vne forme dans la batterie
vn peu deuant que le sucre soit cuit, on
y mette vne pinte ou deuantage d'eau
de chaux et d'alun, et vn sanpoudre d'alun
en prendre la batterie dans le moment,
que on la veut tirer. il est certain, que ce
mestange ne porte aucun preiudice a
l'acheptteur, et fait que le sucrier profite
autant qu'il

autant qu'il se peut de ses sirops, parcequ'
le grain qui s'y trouue s'incorpore auec celuy
qui sort du sucre de cannes, et les parties
qui sont trop foibles, pour se condenser et
deuenir en grain, retournent en sirop, et
tombent auec le sirop du sucre. J'ay fait
plusieurs experiences pour m'asseurer de ce
que le viens d'auancer, par lesquelles le
me suis conuaincu, que le sucre de cannes
ou s'anois fait mettre du sucre de sirops
sec, et bien purgé, vandri la mesme
quantité de sucre, estant raffiné, que celuy
ou le nés anois pas fait mettre, parcequ'
dans cette hipothese il n'y a que le grain
qui reste, qui estant trop foible la
premiere fois, s'estoit echapé et coulé
auant d'auoir fait corps, et qui s'est
assemblé et purifié dans vne seconde
cuisson ou on l'a aydé auec l'eau de chaux
qui l'a degagé des parties grasses et
onctueuses, dans lesquelles il estoit
embarassé, et luy a donné bien de s'vnir
et de s'amasser en vn corps.
Le sucre brut se valoit en 1694 que quarante
ou cinquante sols le cent en argent. On
donnoit les billets de sucre encore a
meilleur marché. on le passoit en troc
de marchandises sur le pied de cinquante
sols. Il demeura a peu pres iusques 1696,
que l'esperance d'vne paix prochaine
obligea les marchands de retracher,
attirés de charger leurs vaisseaux, d'où qu'ils
le pouuoient faire, sans crainte des corsaires,
et donnes du travail a leurs vaisseaux
de France, dont le nombre s'estoit augmenté
considerablement, et sur tout a Nantes; de sorte
que sur la

que sur la fin de la mesme année il vint
jusqu'à quatre livres dix sols le cent. on
le porta a cent sols l'année suivante; on
le vendi jusqu'à neuf francs dans le
cours de 1698.

La paix de Risvick et l'augmentation du
commerce ne furent pas les seules causes
de l'avoissement du prix du sucre, mais pour
la comprendre, il faut prendre la chose
de plus loin, et savoir que depuis la guerre
qui avoit commencé en 1688, le petit
nombre de vaisseaux qui venoient de France,
vendoit les marchandises si cheres, qu'une
cargaison mediocre suffisoit pour charger
trois ou quatre vaisseaux de sucre brut,
la quantité qu'on en faisoit sans en pouvoir
trouver le debouchement l'avoit rendu
au vil prix, dont j'ay parlé, et les
vaisseaux ne voulant laisser que le
moins qu'ils pouvoient d'argent aux
isles, ne vouloient se charger de cette
marchandise ~~que les sucres qu'ils pouvoient~~
mais ils vouloient du sucre raffiné, du
cacao, d'indigo, du rocou, du cotton
ou du cavet. Il n'y avoit pour lors a la
martinique, que quatre ou cinq raffineries,
qui avoient un privilege pour raffiner
les sucres, et qui ne prenoient pas moins
de sept livres de sucre brut du meilleur
qui fut et a leur choix, pour vendre
quatre ou cinq mois apres, une livre
de sucre blanc. on peut juger du grand
profit de ces raffineurs, par ce que je
viens de dire, et par l'experience, qu'on sait,
que deux livres et demy ou trois livres
de sucre brut suffisoient pour faire une livre
de sucre raffiné

de sucre raffiné, dans compter les sirops,
qui suffisoient pour payer les barques, qui
alloient prendre les sucres, et pour tous les
autres frais, que les raffineurs estoient obligés de faire;
de sorte que les habitans travailloient toute
l'année, pour enrichir les raffineurs et
s'appauvrissoient de plus en plus, cela fit
ouvrir les yeux a plusieurs habitans, lesquels
vous arracherent leurs cannes, et plantoient
d'indigo, d'autres se mirent a cultiver
le cacao, et le rocou, et negligerent la
fabrique du sucre brut; et d'autres plus
sages, et qui peut estre s'imaginoient que peu a peu
d'un ~~des~~ plus grand nombre, se mirent a blanchir
leurs sucres ~~car~~ et quelques uns avoient
vu, qu'on le blanchissoit au bresil, a
cayenne, et en quelques habitations de
guadeloupe. ainsi vinrent des ouvriers
de ces lieux la, on en appella de
France, et de hollande, de maniere qu'en
commence' de 1695 il y avoit deja
plusieurs habitans a la martinique, qui
blanchissoient leurs sucres, et leur
raffineries commencerent a manquer
d'ouvrage. Le premier qui s'appliqua
a cette manufacture fut un nommé
Martin, qu'on appelloit le fol pour le
distinguer d'un autre du mesme nom,
qui quoiqu'il peut avoit plus de sagesse,
n'avoit pas un esprit d'invention
un pareil etablissement, qu'on peut dire
avoit esté la source des grands biens dont
il est cette si simple
comme cette manufacture estoit dans une
opposition aux interests des raffineurs de France,
ils obtinrent un arrest du conseil du roy,
qui augmentoit les droits d'entrée du sucre
blanc dans

sucre blanc venant des isles de sept livres
pas cent, tellement que le sucre blanc qui
estoit filé dans les bariques terré ou
raffiné, se trouva chargé de quinze livres
pas cent de droit d'entrée, et celuy qui
estoit en pain de vingt deux livres dix
solz et pour encourager les habitans a
reprendre la fabrique du sucre brut, et
donner par ce moyen de l'occupation
aux raffineries, on diminua de vingt
solz pas cent les entrée du sucre brut,
qui ne paya plus que trois livres,
au lieu de quatre, qu'il payoit auparavant.
Mais il arriva tout le contraire de ce
qu'on avoit projetté. on regarda cet
arrest, comme une prevarication generalle
que le Roy donnoit a tous ses subjets
de faire du sucre blanc. on se mit a en
faire par tout les vaisseaux de bordeaux,
trouvant un profit considerable a
apporter des pots et des formes, en
apportant en quantité. on releva des
poteries dans tous les endroits, on en
trouva de la terre, qui y estoit propre,
et sans se mettre en peine, qui paroit
les quinze livres d'entrée on fit une
quantité prodigieuse de ce sucre.
Les portugais nous ayderent encore
a faire valloir cette manufacture, pour
=quoy ayant trouvé des mines d'or et des
vinieres, qui en estoient dans leur sable
ils occuperent une partie de leurs negres
a ce travail, et negligerent beaucoup
leur sucre, ce qui fit que beaucoup de
lieux en Europe, qui se servoient de leur
sucre recours au ~~leur~~ noshe, qui trouva
par ce moyen un debouchement considerable

+ on esperoit que cette augmentation d'droit d'entrée n'auroit point cette manufacture naissante

tant du

1697 tant du costé du nord, que dans toute la
mediterranée, d'autant plus que les pommes
vuyant les grands profits, quanoine fait les
+ negotiants de marseille + s'a nouvellement dans leur commerce aux isles,
commencerent d'envoyer leurs vaisseaux,
chargés des marchandises de leur pais
qu'ils vendirent avantageusement, et firent
des profits considerables par les sucres
blancs le cacao l'indigo et autres
marchandises, dont ils se chargerent, ~~et leur~~
~~retourne~~ qu'ils estime assurés de bien vendre
dans toute la mediterranée, et dans les
esprits du levant, ou les sucres, qui
s'acoutumoit a prendre leur caffé avec
le sucre, en faisoit une consommation
grande ~~bien considerable~~ ceci ainsy que c'est
dabiés la manufacture du sucre blanc,
et que le sucre brut, dont on faisoit par
consequent une assez grande quantité, est
monté a un prix bas sans, ce qui
apportoit un profit si considerable aux
habitans qu'si la guerre de Risnick
duré encore quelques années, les isles
seroient d'enemies du second Pérou. on
doit estre persuadé de cette verité, quand
on sçaura que, 1700, 1701, et au commencement
de 1702 Les sucres blancs terrés ou
raffinés ont esté vendus quarante deux
livres le cent et mesme jusqu'a quarante
quatre. les sucres bruts, depuis, douze, jusqu'a
quatorze, et les sucres passés jusqu'a
dix huit.
Nous verrons ce que cette guerre sucre gasté,
et qui en a fait naistre la fabrique, apres
que j'auray dit ce qui regarde le sucre terré.

Du Sucre Terré

On appelle Sucre terré, celuy qui se blanchit au sortir des chandieres, sans estre fondu une seconde fois, ny clarifié avec des oeufs, c'est celuy qu'on appelle Sucre raffiné.

Si la proprété est necessaire à toutes sortes de sucres, on doit dire qu'elle est ~~c'est~~ l'ame de celuy cy; et si on doit employer de bonnes cannes, quand on veut faire de bon sucre terré, il faut pour reussir celuy cy, qu'elles soient dans toute leur perfection.

Lorsque le sucre est dans la grande, on y met des cendres à l'ordinaire, mais peu ou point de chaux, parce que, ~~c'est~~ j'ay deja remarqué, la chaux rougit le sucre. apres qu'il a esté cemmé dans la grande, aussitost le soir possible, on le coule dans la blancheur, et le passant dans la propre. il faut que les blancheurs soient bons, et qu'en mettant le vesou dans la caisse, on n'en laisse point tomber sur le glacis, ny sur l'eurage, parce qu'il tomberoit dans la propre, sans avoir passé par la blancheur. si la chandiere est grande, ou que le vesou soit beaucoup chargé, il engraisse beaucoup la blancheur, et rend l'ouverture que difficilement; en ce cas il vaut mieux changer de blancheur, quand le vesou est à demy passé, et en mettre une autre bien lavée et bien seche, sur quoy il faut observer de ne pas soutirer, qu'on les attende sous l'appentis de quelque bouteaux ou devant leurs bouches pour les secher, apres qu'on les a lavé, car quoiqu'ils soient éloignés du feu, il en laisse pas d'agir

pas d'agir assez fortement sur eux, et leur donne lorsqu'ils commencent à estre secs, et d'en brusler les poils et la laine, qui s'en engendrent, qu'il y a de plus necessaire, pour avoir les vaisseaux du sucre. il vaut mieux en avoir un plus grand nombre, afin qu'ils puissent secher à leur aise, au soleil, à l'air et au vent. Je me suis servy d'un expedient, qui m'a toujours bien reussy, surtout dans nos sucreries, où il y avoit six chandieres; c'estoit de passer le vesou deux fois. La premiere de la grande dans la propre, avec une grosse toile de vitré assez serrée, qui retenoit les plus gros de la graisse, et des autres immondices, dont le sucre est toujours chargé; et quand le vesou estoit bien cemmé dans la propre, on le passoit dans la lessive par le blancheur d'ordinaire, où il passoit plus aisement et se nettoyoit beaucoup mieux purifié. c'est dans cette chandiere, après avoir fait la lessive, dont j'ay donné cy devant la composition, et apprété, qu'on y met pour d'antimoine, parce qu'il grisse ou noircit le grain du sucre. apres qu'il a esté bien lessiné, et bien cemmé, on le passe dans le flambeau ~~en~~ il faut dans le sirop, en maniere de la purifier; et s'il y demeure jusqu'à ce que la batterie soit vuide pour les on la change du tiers ou cinquiesme de ce qui est dans le sirop, afin qu'estant en plus petite quantité, on purifie plus facilement à l'ouverture, et le cuire plus promptement. car dans ce travail on n'opere bien grosse la cuisson du sucre ~~cuit~~, et bien apres qu'il a esté passé et lessiné. à mesure que ce qui est dans la

batterie approche de sa maison, on le change de megnie est dans le sirop, et mes on bien cultivé ala fois mis pa ce qu'il ay en reste plus quenuis on le quaer de tout ce qui y estoit au commencement, pour les on acheve de tout passer dans la batterie on remplit le sirop de ce qui est dans le flambeau, celuy cy de ce qui est dans la propre, et ainsy et suitte, mis qu'au canoe qui deci le reson, a mesure qu'il tombe du moulin.

Un peu auant que la batterie soi en estat d'estre finie, le vaffineur enuoye le nombre de formes, qu'il luy pour voir d'emplie de megnie en sortira. Jay deja dit que quand elles sont neuves, on les doi faire tremper pendant quelques jours dans les canoe de la vinaigrerie pour les imbiber. il suffi qu'elles layer esté une fois; mais on est obligé de les mettre tremper dans l'eau douce pend 15 ou 20 heures toutes les fois qu'on s'en veut seruir. on a ordinairement vn grand bac pour cet usage ou quand on a la comodité d'vn moulin a eau ou d'une riuiere, on s'en sert pour les bien laver, et netoyer, auant de les apporter ala sucrerie. Le vaffineur doi auoir soin de les examiner non seulement pour la propreté qui doi y estre; mais encor pour remarquer si elles ne manquent point de cercles, et si elles n'ont point quelques nouelles fentes ou fistules, que le sucre chaud qu'on y doi mettre ne manque ni pas d'augmenter, et la faisant couler aux dessens du sucre qui coulera

qui coulera a terre; et des tombes de celuy qui le versera dans les formes, ou qui le remuera, qui pourroit en estre horriblement brusleé. Les formes estant en bon estat, on les frappe cest adire, qu'on bouche l'ouuerture qu'elles ont ala testo, auec vn morceau de linge ou d'estoffe, dont on forme vn petit cone dont on fait entrer la pointe dans le trou, et on applati le reste tout autour de la testo. on tient toujours les frappes dans vn pot, ou vne Daille, ou elles trempent dans de l'eau nette. apres que les formes sont frappée, on les plante contre le mur ou contre vn petit baluste qu'on releue acosté du fourneau qui est deuant les chaudieres le bout qui est bouché se met a terre, et on les arrange de maniere que les fonds de leur l'ouuerture sont bien et mieux, et on les soutient dans cette situation par d'autres formes qu'on pose sur leurs fonds pour les bien appuyer.

quand la batterie est finie, et qu'on a nommé auec la cuillier ou la pagalle le sucre, qui est dans le vaffaicissoir, on change le bec de corbin auec la cuillier, celuy qui le porte, ce qui doi remplir les formes qui sont plantée, partage dand toutes ce, qu'il a de sucre dans son bec de corbin: et notez que si la batterie rend suffisament du sucre, pour emplir quatre formes, il met a peu pres le quart du bec de corbin dans chaque, remarquant celle ou il a commencé a mettre du sucre, et celle ou il a finy; le bec de corbin qui est partagé de la mesme maniere

commencant a mettre dans icelle ou l'on
avoit finy d'vuser la premiere fois, et finissant
par celle ou l'on avoit commencé, et ainsy
successivement, iusqu'à ce qu'elles soient
toutes vuydées. S'il reste quelque peu
de sieve dans le rafraichissoir, on le jette
dans la battoire ou dans le sivoy.
Au bout d'vn quart d'heure, ou environ, selon
la bonté du sieve, il se forme vne croute
sur la superficie des formes, quand le
raffineur la voye assez epaisse, il la
voupe avec son couteau a sieve, et retire
vne, ou pour parler en termes de raffineur,
il monte tout le sieve, il commence
par le couper selon toute la hauteur de
la forme, en fonçant le couteau iusqu'au
fond, et le retirant plusieurs fois, il
passe ensuitte le plat du couteau sur
en dedans autour des bords, pour en detacher le sieve,
et affin qu'il n'y ait pas vn seul point
dans toute la superficie concave de la
forme ou le sieve soit attaché, il
recommence trois ou quatre fois ce manege.
et donne encore quelques coups du
milieu, et apres avoir passé son
couteau sur le bord de la forme, pour en
faire tomber le sieve, qui y estoit
attaché, il le laisse dessus, pour marque que
la forme n'a esté moulée qu'vne fois.
Environ vne demie heure apres, on recommence
le mesme manege, observant sur toutes choses,
de bien detacher le sieve des dedans de la
forme, parcequ'il arrive quelquefois que le sieve, qui n'est pas bien
moulé, s'attache a la forme, et a de la peine
a s'en detacher, ou bien il y reste vne tache
de la couleur

de la couleur de la terre, d'où la forme est faitte.
quand les formes ont esté moulées deux fois,
on porte le couteau d'auprès d'elles, et on
le remet auprès de la battoire, de crainte
qu'il ne tombe sur les formes on
y met les moules vne troisieme fois, ce
qui preiudicieroit au sieve, qui a ja
deja pris corps, le trouveroit trop frisé
par ce troisieme mouvement. ces deux
mouvemens sont absolument necessaires,
non seulement pour aider au grain a
se former, et a se repandre egallement
par tout; mais encore pour detremper
la graisse du sieve a mesure a la superficie
a s'y rassemble et s'y congele, parce
qu'elle est plus facille a oster de cette
maniere que si elle estoit repandue
par toute la forme qu'elle empeche il
blanchit
Les formes demeurent en cet estat depuis vn
quinze heures, apres quoy on les leve du
lieu ou elles auront esté plantées. celuy
qui leve la forme la prend entre ses bras
la tenant leve, et l'appuye contre son estomac,
Le raffineur en vn autre estant vn genoux
en terre, oste la trappe qu'il remet dans
l'eau pour s'en seruir vne autre fois, et il
enfonce dans le trou de la forme le poisson
de bois, ou de fer, en frapant dessus avec
vn chassoir, iusqu'a ce qu'il lui fait entrer
de la longueur de sept ou huit pouces;
il le retire ensuitte le trempe, et le nettoye
dans vn vaisseau plein d'eau, qu'il a a
costé de luy, pour oster le sieve, qui ne
manque iamais d'y estre attaché. Il le remet
ensuitte dans le mesme trou, et il frape a
propos il l'enfonce davantage avec le
chassoir

chassis, puis il le remet, et l'oste deux ou trois fois le canant a chaque fois, affin d'humecter les emissons du trou, qu'il a fait dans le sucre, qui est contenu dans la forme; pour determiner le sirop a s'escouler par cet endroit la. quand cela est achevé, celuy qui tient la forme la pose sur le planchet des citrones, ou un autre a

a pourpavé vers pres pour la vessanie, et il ayde ce premier a l'y poser le plus droit qu'il se peut. Les formes demeurent la jusqu'au Samedy au soir, ou au dimanche matin, qu'on les pose toutes a la pourgeoire. ce lieu doit estre separé de la sucrerie, autant qu'il se peut, parcequ'a la fumée, et les exhalaisons grasses des chandelles, et vapandant de tous costés, ne peuvent manquer d'estre attachés au sucre, qui seroit dans une pourgeoire attachée, ou tres proche de la sucrerie, et le gateroit infailliblement.

On fait ordinairement les pourgeoires beaucoup plus longues, qu'elles ne doivent estre a proportion de leur largeur. celle, que j'ai fait faire au bourg St Jacques avoit cent vinge pieds de long et vinge cinq pieds de large, elle pouvoit tenir dix sept a dix huit cent formes. Lorsqu'on fait un estage au dessus, il faut avoir soin que les planchets qui composent le planchet soient bien joints, et mesme que les joints soient calfatés et brayés, affin que si quelque pot venant a s'emmusser ou a se casser le sirop qui s'en vapande, ne gaste point le sucre qui seroit dans l'estage de dessous on doit pourvoir les pourgeoires d'un nombre d'ouvertures

1697 suffisant d'ouvertures, en sorte qu'il y ait beaucoup de sucre ces ouvertures doivent se fermer avec des couvercles, affin qu'il y ait le moins qu'il est possible, surtout quand le sucre est sous la terre, parcequ'alors il ne peut desecouler la terre, et consumeroit l'eau qu'elle doit laisser filtrer peu a peu dans le sucre, d'ou sortant par le trou de la forme, elle emporte avec elle le reste du sirop. Il est bon qu'il y ait une ou deux chandelles

†† de la pourgeoire montrés a vers des boutes pour enlever les sirops fins et pour raffiner sans avoir la peine de transporter les sirops, ou les sucres qu'on veut raffiner a la sucrerie. Lorsqu'on le peut il est bon de pratiquer un appentis a vers et sur le costé, pour mettre les cassons

† dont on couvre le sucre, ou bacs, ou l'on fait tremper la terre, ceux dont on se sert pour galer au sortir de l'etuve, et les balanes pour les peser. L'etuve, autant qu'on le peut, doit estre au bout de ces appentis, affin qu'on y puisse aller a couvert, quand on y pose le sucre, et qu'on l'en tire, pour le piler.

††† a la sortie de la pourgeoire

Lorsqu'on a simply un assez grand nombre de formes, pour faire une etuvée, il est adviz pour l'emplir l'etuve, qui contient pour l'ordinaire cinq a six cent formes. On lache, il est adviz, on visite le sucre qui est dans toutes les formes pour cela on estend quantité de vieux blanchet, et on y renverse les formes sur leur bond, quand le sucre y est adherent, ou parcequ'elle ne sortoit pas bien, l'etuvée en fumoit, ou qu'il y a mil, ou parcequ'en le moulant a la sucrerie on ne le pouvoit bien desseché

bien detaché du tour de la forme, en ceci on leve un peu la forme, et on frape de son bord contre la terre, afin que ce mouvement fasse descendre le sucre. quand on sent qu'il est locé, on prend la teste de la forme de la main gauche, et la faisant un peu pencher on passe les doigts de la main droite sous le bord, et l'obligeant en l'air, on fait avec un doigt une marque au sucre, afin qu'après que le raffineur a vu sa qualité, il puisse remettre la forme au mesme lieu, et dans la mesme situation ou elle estoit. après que le sucre est locé, et que selon sa qualité le raffineur a determiné de la terre, ou s'il est mal fait de le refondre, on plante les formes, c'est a dire, qu'on les met bien droites sur leurs pots, dont auparavant on a tiré le sirop, qui s'y est trouvé et qu'on a reporté a la sucrerie, pour le faire avec les autres gros sirops de la semaine. on connoit que le sucre est bon et qu'il blanchira bien, quand on voit qu'il est bien uni tout le long de la forme, d'une belle couleur de perle et mesme plus claire, que la teste ou le sirop s'est retiré est brune, et peu lisse et brillante. au lieu que quand il a des marques rougeatres, ou noires, ou noirs sur le saulne, et que la teste est saulne et onctueuse c'est une marque assurée que le sucre est gras et mal faconné, et qu'il ne blanchira point. le plus sure en pareille occasion est de le jetter dans la grande pour le refondre.

Lorsque la purgerie est assez large, on laisse refroidir dans le milieu de toute sa longueur

longueur, pour partager les lits des formes dont les premieres plantées s'appuyent contre le mur. or, obscure et les plantes bien de niveau, afin que la terre de Rempée, dont on les couvre traveille a plomb, et egallement par tout. on en fait pour l'ordinaire six larges, qui se tirent les uns les autres, ~~[illegible]~~; ceci ce qu'on appelle un lit de formes. on laisse entre chaque lit un chemin de la largeur du diametre d'une forme, qui sert a passer entre les lits, pour travailler le sucre. La raison pour laquelle la largeur des lits n'excede pas le nombre de six formes, est afin de pouvoir toucher avec la main, et travailler le sucre, qui est dans la troisieme, ce qu'on ne pouroit pas faire, s'il y en avoit davantage, car chaque forme, ayant environ quatorze pouces de diametre, il s'ensuit, que trois formes rangées font une largeur de trois pieds et demy, qui est toute la distance ou la main d'un homme peut arriver, pour travailler librement. il est vray qu'il seroit encore plus facile de faire ce travail, si les lits n'estoient composés que de quatre rangs de formes, mais cet il faudroit un plus grand nombre de sutieres, et la rendroit trop de terrain. La planche cy jointe fait voir la disposition des formes dans une purgerie.

Les formes estant plantées, on fait les fonds, c'est a dire, quelques jours après on leve ce qu'on appelle la fontaine de la forme, on la remplit de sucre en grain jusqu'a

un pouce pres du bord, reservant ce vuide
pour contenir lature que j'ai mettre
dessus
Pour entendre ce que c'est que les fontaines
des formes, il faut se souvenir que le sucre
chaud, estant mis dans les formes, fait une
croute, et quoique que cette croute a esté
rompue les deux fois, qu'on la moulé, il
s'en fait une troisieme, qui est tabotense et
inegalle, parce qu'elle est composée de co
pieces brisée des deux precedentes. au
dessous de cette croute il s'en fait un
vuide d'environ l'epaisseur d'un pouce,
et quelquefois davantage, et dessous ce
vuide il se forme une autre croute
brune, et presque noire de l'epaisseur
d'un pouce dans son milieu, qui va en
diminuant vers les bords. cette croute
est composée de la graisse du sucre,
qui estant plus legere que le grain, est venue
au dessus, s'y est assemblée et y est congelée
sans presque s'attacher au sucre, qui est
au dessous d'elle, dont il est par consequent
de le separer. on oste d'abord la premiere
croute, qui est seche couleur d'ambre,
et qui a le gouste de sucre d'orge; on
la met apart, pour la refondre, c'est ce
qu'on appelle la premiere fontaine ou
la fontaine seche. mais pour la seconde,
qu'on appelle fontaine grasse, on la coupe
par morceaux avec une petite hache
de bec de quatre a cinq pouces de long,
sur deux a trois pouces de large, dont
le manche de bois n'a pas plus de cinq
pouces de long. on la coupe, dis-je, par
morceaux, pour la tirer plus facilement,
et on la met apart, ou pour la repasser
dans le sucre

dans le sucre brut, quand elle est bien seche,
ou pour la rejetter dans la grande, et tirer
le profit du sucre, qui s'y trouve encore
meslé avec la graisse. on fait bouillir ensuitte
avec la petite hache, et pour en deux, sans
lesquelles l'occupoit la fontaine grasse,
parce qu'il s'en trouve quelque fois une
seconde, qu'il est absolument necessaire
d'oster, attendu qu'elle empeche le
passage de l'eau, qui filtre au travers
de la ture. pendant qu'on fait les
fontaines, on rapp avec un couteau a
deux mains quelques formes du mesme
sucre, que l'on retire en grain et dont
on le sert pour remplir le vuide, qu'on
a fait au fond de la forme, en enlevant les
deux fontaines. on remplit donc ce vuide
jusqu'au doigt pres du bord, et on le forme
bien uni, net, en l'estendant, et en
frapant dessus avec une brosse rondde
de bec, ou de mirre, de bris que les
pouces de diametre, et tirant que la sucre
dont on doit couvrir cette surface, la
trouant forme, unie, et de niveau,
ranaille egallement par tout, sans faire
de bont, ou la superficie ne seroit pas
egallement fort et unie. c'est la ce qu'on
appelle faire les bonds, a quoy un
raffineur ne peut apporter trop de soin.
on les laisse les formes exposées a l'air d'environ
trois ou quatre heures avant de les couvrir
de teou, afin que leur superficie se
seche et s'affermisse un peu. Sept ou
huit ou dix jours avant qu'on ait besoin
de la teou pour couvrir le sucre, il faut

il ne manque pas d'avoir dans les lieux

ou employé d'ordinaire

la matiere trempée. La meilleure donc on se
pouille blanche pour cet usage vient de Rouen
elle est presque blanche, fine, delicate, donne
sans melange de grains ny de sable; elle
est assez grasse pour se tenir en pelotes, ny
peu plus grosses, que des balles de sur de
paulme. elle ainsy qu'on l'apporte aux isles,
on de l'ay veu vendre vingt cinq et trente
estus la barique. il est vray que c'estoit
dans un temps de guerre, ou les risques
estoient grands, le feu fort cher, et les
assurances considerables. dans un temps
de paix on la peut avoir pour dix escus
c'est un prix raisonnable, pourveu qu'elle
soit veritable, car les marchands de Nantes
n'ont pas manqué selon leur bonne et
louable coutume de falsifier cette
marchandise, et d'apporter une certaine terre
meslée de craye, qu'ils boisent passer
pour terre de Rouen. il est difficille de
connoître cette tromperie, que dans
l'usage; mais car la necessité est la mere
de l'invention, voicy le moyen que se
trouvay pour arriver a cette connoissance,
dans attendre, que cette terre est travaillée,
et que par consequent il en reste plus suffisamment
la vendre au marchand. Je prens un morceau
de terre de nantes, et un de terre de Rouen
que je pesay exactement, ~~que~~ je les mis
tremper dans l'eau dans des vaisseaux
differents, apres qu'ils furent bien delayés
et reposés je versay l'eau par inclination,
ainsy tout la precaution possible de ne
laissay secher, et je remarquay deux
choses dans la terre de Nantes, que je ne
trouvay point dans celle de Rouen. La

premiere

premiere, qu'elle n'estoit plus si blanche,
parcequ'une la craye, qui y estoit meslée, s'estoit
dissoute et dissipée dans l'eau, et la terre
estoit retournée a sa couleur naturelle. La
seconde, qu'elle estoit de beaucoup plus legere,
que quand je l'avois mis tremper. c'est ce que
je me trouvay point dans la terre de Rouen,
qui avoit ~~entier~~ conservé ~~quoy~~ entierement
sa couleur et son poids.
on ne laisse pas cependant de se servir de
cette terre de Nantes, et elle en a peu
pres semblable, qu'on apporte de bordeaux,
quoiqu'elles ne soient pas si bonnes, que celles
de Rouen, et qu'elles doivent beaucoup moins
au reste toute la bonté de la terre de Rouen,
et des autres dont on se peut servir, pour
connoître le suyeur, consiste en trois choses
1 La premiere, de ne point tremper l'eau qu'elle
surfoment. La seconde, de la laisser filtrer
d'une maniere douce et insensible, et la
troisieme de ne pas s'imaginer de degraisser
du suyeur, qui ne manque jamais de s'y
attacher, mais de la laisser distiller a
l'air ~~[illegible]~~ ou on y a mis les poses, apres
qu'on la tenu de dessus le suyeur.
on voit aussy que les terres colorées, et qui
colorent les liqueurs dans lesquelles on les
de trempent ne sont pas propres a cet
usage, parcequ'en l'eau qui en sortiroit,
passant au travers des poses du suyeur,
leur imprimeroit la ~~[illegible]~~ couleur, donc
elle seroit ~~colorée~~ changée.
on voit aussy que les terres grasses et fortes
qui ne vendent point l'eau, ou qui la
repoussent vers leur superficie, ou l'air
et la chaleur la dissipent, et la font
evaporer

evaporee n'y sont pas plus pourries, non plus que celles qui estant sablonneuses, laissent tomber dans vn moment toute l'eau douce on, les a imbibée, qui passe au travers d'elles pour cou dans vn cible sans s'y arrester. ce entiers que les terres maigres, qui s'imbibent facilement de graisse, et qui l'incorporent dans leurs pores, ne sont pas les meilleures, donc on prétend se seruir, par la raison, qu'elles durent peu, et que c'est vne despence, qui faut trop souvent recommencer, quand d'ailleurs elles auroient les deux premieres qualités, que j'ay remarqué dans la terre de Rouen.

Nous auons dans nostre habitation de la quadeloupe vne terre grise qui ne colore point l'eau, qui la laisse filtrer a loisir, et qui par consequent est bonne pour le sucre, et nous epargne la despence d'vn architecte de ville de Rouen, mais elle s'engraisse facilement, et il est difficille de s'en seruir plus de trois fois. nous nous en consolons facilement, parcequ'en nous en pouuons pourueoir sans que nous voulons, sans qu'il nous en coute autre chose que la peine de la faire fouiller. nous nous en seruons aussi sucré, et on l'abandonne pourueu a tous ceux qui en ont besoin.

La terre, dont on doit couurir le sucre, doit auoir temps qui on dit tous ceux qui y estes employés. il faut estre pour cela de l'eau douce la plus claire et la plus nette. on se sert d'vn bac ou cuue de maçonnerie de neuf a dix pieds de long sur trois pieds ou enuiron de large. quand on n'a pas cette commodité, on peut ne vont pas faire

pas faire cette depense on se sert d'vn canot de bois. de quelque vaisseau qu'on se serue ou de bois ou de maçonnerie, il doit estre a couuert sous vn toit, parceque si le soleil donne sur la terre, pendant qu'elle est a tremper, il echauffe l'eau, fait fermenter la terre, et la fait aigrir, ce qui la rend inutille a l'usage, auquel on la doit employer. La terre estant dans le canot, et n'en remplissant aussi plus que la moitié, on attend de l'emplir d'eau. au bout de vingt quatre heures, on tire et on sorte l'eau, qui surnage, et on met en pieces les morceaux de terre qui peuuent ayder a se dissoudre, apres quoy on remplit le bac de nouuelle eau, que l'on change toutes les vingt quatre heures, remuant et delayant bien la terre estant fois, iusqu'a ce qu'on voye, que l'eau, qui est sur la terre, demeure nette et claire, et n'est plus troublée, cou elle est mise dans le commencement qu'on a mis la terre en trempe.

Lorsque les fonds des bacs sont en estat de recueuir la terre, on oste aussi vn coui[1] l'eau, qui surnage, n'y en laissant que trois ou quatre doigts dessus. on remue bien tout, et qui reste dans le bac, aussi la pagalle, et on le passe dans vn petit canot, qu'on met au pres du bac, au travers d'vne passoire, c'est a dire, d'vne grande estendue de cuiure percée de trous d'vne ligne ou enuiron de diametre. la raison qui oblige de passer ainsy la terre trempée, est pour separer les parties, qui ne se trouueroient pas bien distantes, et pour en oster les grains et les ordures qui s'y pouuoient rencontrer. a mesure qu'on la passe, on

[1] c'est vn morceau de calebasse la plus grande partie de

la porte dans des Bailles a la pougerie. Le
raffineur tire, a la main une petite cuillier
de cuivre, ~~percée~~ consequant emie on une grite de
pavis, elle est emie comme d'un petit cuelle
de bois plat, qui se termine en douille, ou
pour l'emmanché on monte de bois de Bois
a quatre pieds de long. il puise avec sa
cuillier dans les Bailles, et remplit les
formes bord a bord. La consistance que doit
avoir la terre est telle, que faisant une trait
dessus de la profondeur d'un demy doigt
cette trait ne doit se remplir que peu a peu,
ou a peu prest ~~tot~~ la bouillie qui est prestte a estre
mitte. sa bonté intrinseque, et sa bonne
preparation se reconnaissent, quand estant
mises sur les bords, elle ne boule point
et ne fait aucune bouteilles, et qu'en
approchant le nez, elle ne rend aucune
odeur: car, quand quelque de cette
cas arrive, c'est une marque assurée que
la terre est echauffée, qu'elle est aigre, et
il y a du danger, qu'elle ne gate le sucre
ou du moins qu'elle ne le rend Bauailles par
des que la terre est sur le sucre, on prend
toutes les precautions de la pougerie affin que
l'air ou la chaleur ne desseche pas la terre
et on veille soigneusement pendant trois
ou quatre jours, pour remedier aux
accidents, qui peuvent arriver au sucre,
apres que la terre y vient d'estre mise.
car si les bonds sont mal portés, c'est a
dire, s'ils ne sont pas bien d'aplomb, ou
qu'ils ne soient pas egallement remplis
par tout, tout l'eau qui est dans la
terre tirant de la pente coule de cet
costé la, et pendant le sucre, et le consume
d'un bout a l'autre sion, n'y remedie. dés
qu'on s'apercoit

1697 qu'on s'apercoit que la terre Bauaille on y
endroit plus qu'en un autre, ce qui se connoit
par une petite concavité qui se forme sur
la superficie de la terre: on prend du sable fin
et bien sec, qu'on tient tout prest, pour en estendre,
+ et on le répand dans ce creux et tout autour,
il s'imbibe et absorbe aussitost l'eau qui
pourroit son cours par cet endroit. quand la
terre a Bauaillé trois ou quatre heures,
il n'y a plus aucun accidents a craindre.
on laisse cette premiere terre sur le sucre,
risque et payant distillé toute l'eau
qu'elle contenoit, elle se doit tout a fait secher,
selon que le temps est sec ou humide la
terre en employe plus ou moins ~~de temps~~ a
se secher: pour l'ordinaire il luy faut neuf
a dix jours. lorsqu'on voit qu'elle est seche,
on la leve, et on l'estend a l'air le reste
qui retenoit le sucre en gain, affin que
l'air dissipe la graisse, qui s'y estoit
attachée; mais on se garde bien de l'exposer
au soleil, n'y de la remettre a l'empre avant
qu'elle soit tout a fait seche, parce que le
soleil feroit imbiber la graisse dans la
terre, ou si on la mettoit dans l'eau elle
fermentroit et se pourroit. lorsqu'on
veut se servir de la terre des sucres
plus de deux fois, il faut enlever avec
un couteau tout la graisse, et couper
toute l'epaisseur de la terre, qui en a
esté pourrie, et faire secher le reste
pour s'en servir encore une autre fois.
A mesure qu'on oste la terre de dessus le
sucre, on nettoye sa superficie avec des
brosses a longue poilee; elles sont rondes
de quatre pouces de diametre, les soies en

qu'on s'apercoit

ou autant de longueur, et la grosseur, qui est
perpendiculaire au manche, a cinq a six
pouces. On trouve de ces bosses, pour
oster une espece de poussiere brune et
grasse, qui est sur la surface du sucre,
a peu pres, lor quand la neige a demeuré
quelque temps sur la terre, et que les
ordures qu'elle a laissé, ont un peu terny
sa blancheur, qu'on ne laisse pas de voir
au travers de cette poussiere subtile.
On voit, quand on a nettoyé le dessus de la
bosse, qu'elle leva la blancheur du sucre
qu'elle contient. c'est une espece de cire,
qu'une seconde terre, ou une troisieme
augmentera le degré de sa blancheur. ce
que fait la seconde terre qu'on y met
est de blanchir la tête de la forme
parce que la premiere n'ayant pas poussé le
sirop jusqu'en bas; la seconde terre
acheve de le precipiter tout a fait, mais
elle n'augmente jamais le degré de sa
blancheur.

Les fonds estant bien nettoyés, on les
bouillent avec la petite fille amidon a
un pouce de profondeur, on les deselle, on les
applanit, et on les affermit avec la truelle,
et on bouche de deux ou trois pouces, on y met une
seconde terre passée, tout la premiere, en
mesme quantité, avec le mesme soin et
les mesmes precautions. On ferme ensuitte
les fenestres de la purgerie, et on laisse
travailler cette seconde terre, autant que
la premiere sans la lever que, quand elle
est seche entierement.

Il y a des vaisseaux qui vaisseaux et cette
seconde terre apres l'avoir un peu paissie,

sans l'oster

sans l'oster de dessus la sucre en versant
dessus une ou deux cuillerées de terre claire;
ils appellent cela Plumoter. ils pretendent
par la blancheur la tête de la forme, autant que
le fond. c'est une mauvaise maximme,
et une perte considerable pour le maistre.
car quand il arriveroit que la tête de la
forme deviendroit aussy blanche, que le fond
a force de plumoter, cela ne peut se faire,
que par la diminution de la substance de la
forme; de sorte que si cette tête, qu'on
pretend blanchir a cinq ou six pouces
de haut, et qu'elle ou cinq pouces de
diametre dans sa plus grande largeur,
elle pesera presque deux livres, qui ne sont
pas a comparer a six ou sept livres de
sucre dont la forme diminuera, par l'endroit
qu'elle a plus large, et cela uniquement
pour contenter la vanité d'un vaisseau,
qui veut dire par tout, que le sucre qu'il
fait n'a point de tête, pendant qu'il n'en est
venu a bout qu'avec de pertes de six ou sept
livres de sucre, qu'il a fait perdre a son
maistre sur chaque forme qu'il a plumotté.
c'est pourquoy un habitant un peu entendu
dans ses affaires, ne doit jamais souffrir
ces plumotages. si le sucre est bien fait,
et que la matiere soit bonne, deux terres
suffisent, pour blanchir la forme d'un
bout a l'autre. si au contraire le sucre
n'est pas bien fait, ou qu'il reste dans sa
matiere, tous les plumotages du monde,
ne feront autre chose, que diminuer sa
quantité, et s'ils arrivent jusqu'en point
de sa blancheur, la tête ne le sera jamais
qu'avec de pertes du fond.

Il vaut mieux quand les neuve n'ese pas
d'une qualité a blanchir d'un bon alaune
coupée en six pouces d'estto avant
de la mettre a l'Etuve, que de l'exposer
ales vouloir blanchir, en prendant sepe
on qui lui ces du bon dire ce puis qu'on doit
doit rompre les formes, pour les filer
et les mettre en baiques, qu'impor, qu'on
les mette entieres ou estetie a l'estuve;
d'ailleurs ces sefes ne sont pas perdues,
on les conserve, pour les vattiner avec les
fontaines seches, ou autres sucres, qui
n'ont pas esté bien blanchis.
La seconde teace est un sefe, en la lenve
et on l'expose a l'air coe la premiere
avant de la ~~pre~~ remettre dans l'eau
pour s'en servir une autre fois. on nettoye
avec soin le dessus du sucre avec la
brosse, on grate avec un couteau le tour
du gant de la forme, pour en oster la
terre, qui y est demeuré attaché, et vendre les
bords en estat de ne pas gaster la
forme, ou le pain de sucre, quand on
les tirera et on ouvre pour lors les
fenestres de la pnagerie; affin que
l'air et la chaleur y entrent et ayden
au sucre a se secher. on luy donne
pour l'ordinaire encore qui un dix
jours pour cela; de sorte que si nous
comptons, qu'on a esté trois semaines
a faire six cent formes de sucre,
avant de les tirer, qu'elles ont demeuré
trente jours dans la pnagerie, ou sous
la terre, ou pour secher avant d'estre
mises a l'etuve, ou elles auront encore
vesté neuf

vesté neuf ou dix jours. nous trouvons
qu'une Etuvée de cinquant cinquante ou
cinquante six formes, aura couté deux
mois de travail, avant d'estre en estat d'estre
vandue. comme le travail est continuel, les
Etuvées se suivent les unes aux autres
de trois en trois semaines, quand on a un
nombre de formes suffisant pour le
continuer; deux mil ou deux mil quatre
cens formes suffisent
Pendant que le sucre acheve d'egoutter son eau
qu'il s'estuye, et qu'il se seche dans les formes
on prepare l'Etuve pour le recevoir. cet
Batiment doit estre au Rez de chaussée, ou
de Niveau avec la pnagerie, en bon lieu
approché ou de la pnagerie, affin qu'on y
puisse aller a couvert. une Etuve, ~~qui~~ pour
contenir six a sept cens formes doit avoir
douze pieds en quarré dans oeuvre. on
donne deux pieds et demy d'epaisseur
aux murailles. Il suffit que la porte ait
six pieds de haut, et deux pieds, ou vingt
six pouces de large, entre les tableaux
on peut y faire de doubles vantaux, un
qui s'ouvre en dedans et l'autre en dehors
affin d'avoir la chaleur plus reservée.
vis a vis de la porte, on place le coffre de feu,
dans lequel on fait le feu. ces coffres sont
de fer fondu longs de vingt six a trente
pouces, leur largeur est de vingt a vingt
deux pouces, leur hauteur de vingt quatre
et l'epaisseur de deux pouces. des six costez
dont il est composé tout tour les enbas,
quatre sont de fer, et deux sont ouverts,
scavoir celuy du bas, et celuy de dessus.
le bon ouvre s'enfonce et s'encastre
dans un quatre pouces dans l'epaisseur du

mur, ou il est scellé, avec des 2 guillaux
et de bon mastic. Les pieds droits, le seuil
et le dessus de la bouche, ou entrée du
fourneau s'y doivent prendre, et le vuide de
dessous est appuyé sur les grilles, ou bon mot
le bois. au dessus est le cendrier, dont la
bouche est sous celle du fourneau, et de
mesme grandeur. Le tour du bas du
coffre en dedans de l'Etuve est maçonné
dans un tour de pierrion de taille ou
enfermé avec des 2 guillaux et de bon
mastic, affin que le feu, qui est dedans,
ou la fumée, ne puisse pas passer
dans l'Etuve. On l'élève pour le
de quatre ou cinq pouces au dessus de
l'aire de l'Etuve, qui doit estre carrelé.
La Cantonne depuis les planches iusques
dessus du chambranle de la porte
se partage en trois, par deux angles
de solineaux de bois a quatre pouces
en quarré, scellés dans le mur de
chaque costé de la porte et du coffre,
ils laissent au milieu un espace
vuide, de quatre ~~[illegible]~~ pieds de large.
On cloue sur ces solineaux des lattes
de bon pouce d'epaisseur sur deux
pouces et large, qui doivent estre
espacés tant plein que vuides, elles
doivent estre blanchies a la vapeur
et de bon bois bois. Cest sur elles qu'on
met les graines de sucre, depuis le
dessus de la porte iusques au fond de
l'Etuve on fait bois autres estages
a chacun desquels on donne deux
pieds et demy de Cantonne, ils sont
soustenus par des solineaux de bois a quatre
pouces en quarré scellés dans les murs

sur lesquels

sur lesquels on cloue des lattes, tout aux deux
autres demy estages. On laisse un vuide
de deux pieds et demy en quarré, qui répond
au milieu du batiment, pour entrer d'un
estage dans l'autre, affin d'y placer les
formes de sucre; et tout il pourroit arriver,
que le sucre qui seroit au dessus du coffre
venant a s'eclater par la trop grande chaleur,
tombast sur le coffre, et pourroit prendre
feu, en le communiquer avec celle de l'Etuve,
tout il est arrivé plusieurs fois on met
des planches percées de trous de savonnée,
au lieu de lattes en cet endroit la. Le
dessus de l'Etuve a la hauteur des murs
est couvert d'un plancher de bonnes planches,
sur lequel on fait une massonnerie
de neuf a dix pouces d'epaisseur. On
laisse au milieu du plancher une
ouverture egalle a celle, qui reste les
Etages, qui se ferme avec une trappe.
Elle sert pour donner de l'air, et laisser
evaporer les premieres exhalaisons, qui
sortent du sucre, quand il commence a
cuire, apres cela on la ferme, pour
concentrer davantage la chaleur. Le fond
de l'Etuve est terminé par un comble
de charpente que l'on couvre d'ardoises
ou d'essentes.
quelques jours avant que mettre le sucre
a l'Etuve, on la nettoye et on la chauffe,
affin de dissiper l'humidité, qui pourroit y
estre concentrée, depuis la derniere boui-
gnée s'y est tenue, et affin de la dissiper
plus facilement, on laisse ouvertes la trape
et la porte. Lorsqu'elle est bien seche, et que

le sucre, qui est a la sucrerie, est en estat d'y estre mis, on coupe les formes l'une apres l'autre sur le bloc, on porte a l'Etuve celles qui sont blanches, d'un bout a l'autre, et on coupe ce qui n'est pas blanc dans les autres, qu'on destine pour estre raffiné. on mes on neyes a chaque estage et on a la porte. celuy cy verse les grains de sucre, a mesure qu'on les luy apporte, et les donne a celuy, qui est au pied du premier estage, celuy la au second, et le second au troisiesme, qui les arrange dans les 3e. estages, et ensuitte dans ceux qui sont plus bas. quand les grands estages sont pleins, on remplit les petits, et en cas de besoin on en peut mettre mis que sur les caisses. Je dis qu'on visite toutes les formes, affin que si les vers sont noires, on puisse les couper, pour les mettre a part, et les raffiner, ou s'il y avoit quelques formes, qui fussent encore moites, parce qu'elles n'auroient pas egouté tout leur eau on les met sur les demy estage, ou sur le planchers, affin que, venant a se rangeer elles ne tombent point dans le milieu de l'Etuve, ou sur d'autres formes, qu'elles endommageroient, sur tout quand il arrive qu'elles se fondent et coulent en sirop. On ne sait qu'en peu de temps les deux premiers jours, d'autant que la chaleur trop violente ne se produisoit le sucre dans ces commencemens, pendant le mesme temps, on visite souvent l'Etuve pour voir l'estat du sucre, amassant celuy, qui tombe ou se verse les grains, qui paroissent, et qui

pouvoient

pouvoient tomber. apres les deux premiers jours on fermé la trappe, et on augmente le feu; de sorte que le coffre d'en haut tout rouge. Qui jours et qui nuits d'un bon vif et continuel suffisent pour bien secher une Etuvée de sucre. quand on le juge sec autant qu'il le doit estre on ouvre la trape, et on chasse un Tonneau estant en seu pour le prendre. on se sert pour cet effet de deux barres ou de deux canoes. Les barres sont composées de madriers de deux pouces d'epaisseur, bien assemblés, et sont enfermés dans un chassis, qui se sert avec des clous de bois. on les informe a moitié en sure, affin qu'ils soient plus fermes, et moins sujets a sourcier par les efforts des pilons. quand on se sert de canoes on leur laisse assez de bois, pour ne pas craindre cet accident. on a soin de les laver la vielle, et de les bien secher.

On commence par Numero 1 et avec les barriques, on les doit mettre les sucres, c'est a dire, qu'on pose les futailles au poids, qui est pour l'ordinaire a costé des canoes et sous le mesme appuis, et on marque sur le fond de chacune, et qu'elle a pesé. on marque aussy le numero de la barique, affin d'en tenir plus aisement le compte, et quand elles sont remplies et fonceés, on les pese et on marque au dessous de la tare le poids net, c'est a dire la quantité du sucre, la tare ou le poids du bois estant defalqué.

Les pilons dont on se sert doivent estre de bois dur et pesant tel d'acomas, de balatas, d'anomatto, de bois rouge, ou de bois de fer. on leur donne qui a neuf pouces de haut

contenu dans la barique

le sucre qui est a la sauvagerie est en estat d'y estre mis, on coupe les formes l'une apres l'autre sur le bleu, on porte a l'Etuve celles qui sont blanches d'elles mêmes a l'autre, et on coupe ce qui n'est pas blanc dans les autres, qu'on destine pour estre raffiné. on met on neyge a chaque estage et on la porte. celuy cy verse les grains de sucre, a mesure qu'on les luy apporte, et les donne au luy, qui est au premier estage, celuy la au second, et le second au tres, qui les arrange dans le 3e. estage, et ensuitte dans ceux qui sont plus bas. quand les grands estages sont pleins, on remplit les petits, et en cas de besoin on en peut mettre mis que sur les escaliers. Jay dit qu'on visite toutes les formes, affin que si les vers sont naiss, on puisse les couper, pour les mettre a part, et les raffiner, ou s'il y avoit quelques formes, qui fussent encore moites, parce qu'elles n'auroient pas egouté tout leur eau, on les met sur les demy estage, ou sur le planeser, affin que, venant a se rengorger elles ne tombent point dans le milieu de l'Etuve, ou sur d'autres formes, qu'elles endomagerent, sur tout quand il arrive qu'elles se fondent et coulent en sirop. On ne fait qu'un feu modereé les deux premiers jours, de peur que la chaleur trop violente ne surprenne le sucre dans ces commencemens, pendant ce mesme temps, on visite souvent l'Etuve pour voir l'estat du sucre, a mesure celuy, qui tombe ou redresse les grains, qui paroissent, et qui

pourroit

pourroient tomber. apres ces deux jours on ferme la trappe, et on augmente le feu; de sorte que le coffre d'en haut tout rouge. Qui jours et qui nuitz d'un feu vif et continuel suffisent pour bien secher une Etuvée de sucre. quand on le juge sec autant qu'il le doit estre on ouvre la trape, et on chasse un jour estant en seu pour le geler. on se sert pour cet effet de deux barres ou de deux canoes. Les barres sont composées de madriers de deux pouces d'epaisseur, bien assemblés, et sommes enfermés dans un chassis, qui se sert avec des clefs de bois. on les enfonce a moitié mesure, affin qu'ils soient plus fermes, et moins sujets a sourcier par les effortz des pilons. quand on se sert de canoes on leur laisse assez de bois, pour ne pas craindre cet accident. on a soin de les laver la veille, et de les bien secher.

On commence par Numerotter et tarer les barriques, on les doit mettre les sucres, c'est a dire, qu'on pese les futailles au poids, qui est pour l'ordinaire a costé des canoes et sous le mesme appuis, et on marque sur le fond de chacune, et qu'elle a pesé. on marque aussy le numero de la barique, affin d'en tenir plus aisement le compte, et quand elles sont remplies et fonceés, on les pese et on marque au dessous de la tare le poids net, c'est a dire la quantité du sucre, # la tare ou le poids du bois estant defalqué.

contenu dans la barique

Les pilons dont on se sert doivent estre de bois dur et pesant tel d'acomas, de balatas, d'anormotto, de bois rouge, ou de bois de fer. on leur donne qui a neuf pouces de haut

sur cinq de diamètre. ils sont de figure cilindrique, percés dans leur centre, pour recevoir un manche de six pieds de long, et deux pouces de diamètre.

Les negres et negresses, qui doivent piler le sucre se rangent des deux costés du bac, on y dette les pains de sucre peu a peu, attiés de la pile mieux et plus aisement et quand le canot est plein, on le fouille avec une pone de bois, et on prend avec des couis le sucre pilé pour le mettre dans

H c'est une espece de coible fait de costes de latanie, ou de roseaux refendus

barigues chez chacune des quelles il y a un fobiesset H, ou on met le mot, et une personne pour le remuer et le faire passer lorsqu'on en a passé la quantité de sept ou huit pouces, ceux qui auront pilé dans le canot, se mettent trois a trois a chaque barigue et pilent de toute leur force ce qui est dedans attiés d'y en faire entrer une plus grande quantité. On recommence a passer par l'fobiesset, quand ce qui est dans la barigue, est assés compriméé et ainsy de suite risqué ce quelle soit pleine un peu au dessus du sable.

pour empescher que les fonds des barigues ne sautent par l'effort des pilons, on a soin auant d'y mettre le sucre, de clouer un ecrou sur autre en dessous du sable pour les retenir, et les empescher de tomber chil arriuoit, que les ecrous se lachassent par la quantité de sucre qu'on fait entrer par force dans les barigues; car plus le sucre est sec, bien pilé et bien pressé, plus il se consume dans le viage. sans produit d'humidité, qui le fait deuenir gris. une barigue bien boulée doit contenir

chis a sept

chis a sept cents liures de sucre net.

Les moccans, qui ne prennent pas passage au Francois de l'fobiesset, chez vi. iettié dans un autre canot, ou les negres qui ont boulé dans les barigues, les pillent pendant que les autres passent par l'fobiesset. Les freres Frustes de la martinique auoient un petit moulin composé de deux meules pour moudre les moccans qu'on appelle des cottons, cela auance beaucoup le travail; mais pour peu que les meules fussent tendres elles gastoient le sucre, et c'est ce qui a empesché bien des gens de s'en seruir. c'est ainsy qu'on met un barigue sur le sucre, qui est dans l'etuue, obseruant de ne travailler iamais la nuit, a cause que l'air estant pour lors fort humide, se communique au sucre et le gate; car il est certain, que plus il est sec et bien pilé plus il doit prendre blanc. il y a pourtant des cas, qui obligent de chercher d'autres moyens. Jay esté contrainct plusieurs fois de me seruir de celuy, que je vais rapporter. Je me trouuay chargé d'une etuuée de pres de six cent fromes d'un sucre, qui ne promettoit pas de donner dans la vente aux marchands par sa blancheur. Un capitaine, a qui de la fis ancre estant encore a l'etuue ne voulut iamais m'en donner plus de dix sept liures dix sols du cent, pendant que la poix ordinaire estoit de vingt deux liures dix sols. J'auois fait piler un peu de ce sucre qui ne me contentoit point. Je m'auisay un jour de frapper un morceau de ce sucre, et je trouuay que la frappe luy

donnoit tout vy autre oeil, que lorsque
n'evaporant pas ses parties cod hypsilon, il
leur restoit quantité de petites superficies, qui
reflechissoient la lumiere, ce augmentoit par
consequent sa blancheur. Le fis quelques
experiences, qui me convaincquirent; mais ce
le voignois que mes yeux me me trompassent,
et qu'ils ne fussent pas de bons Juges dans
une cause ou ils avoient interett. J'emmyay
deux gaqueb de ce mesme sucre, un
pilé, et vy vappé a vo, de nos voisines
tres bon connaisseur en cette marchandise,
et je le priay de me marquer le prix de
chacun; il les estima, et sans le plaisir de
voir, qu'il avoit estimé mon sucre vappé
vingt trois livres, pendant que l'autre
n'estoit estimé, que sur le pied de dix sept.
Il n'y fallut pas d'avantage pour me faire
resoudre a faire vapper quatre de ses cent
formes de sucre, ce quique ce travail fust
tres long et ennuyeux, le vous que je
ne dinois pas negliger de gagner ~~cent~~ six
~~francs~~ par cent. J'achetay une douzaine
de vagres, donc je fis un peu vabattre
les pointes affin qu'elles fissent le sucre
un peu plus fin, et j'occupay pendant
quatre jours quinze ou seize negres a
vapper tout ce sucre. Le mesme marchand
estant venu quelques jours apres, et
m'ayant demandé par vaillance si je
voulois l'accomoder d'une partie de sucre
gris, je luy repondis, que je n'y verdois
que de tres blanc, et que j'en avois une
partie, qui consistoit depuis difficilles
que luy. Il vint que je m'estois d'effait du
premier, qu'il avoit vu, et quand j'eluy
montray

montray mon sucre vappé, il le trouva tres
beau et reprit sur le pied de vingt deux livres
quinze sols le cent. quand nos affaires
furent terminées j'luy dis que c'estoit le
mesme sucre qu'il avoit vu, et j'luy fis
apporter quelques graine, qui en restoient
mais il n'avoit jamais pu croire cette
metamorphose si je n'en avois fait faire
l'experience en sa presence. D'autres gens
ayant apris ce secret s'en sont servis aussi
le mesme sucre.

Du sucre Passé

Ce sucre doit sa naissance al'augmentation
de debite d'autre, dont le sucre blanc fut
changé en 1698. Les raffineurs de France
reprotions le sucre trocé pour le refondre, et
le mettre en petite pains, qu'ils vandoient
cod sucre Royal: mais cette augmentation
leur emportoit tout le profit qu'ils pouvoient
faire. Ils avoient reconnu pendant la guerre,
que les sucres provenans des prises, qu'on
faisoit sur les anglois reussissoient tres
bien au raffinage, parce que presque
tout a fait purgé, il n'y avoit plus qu'un
beau grain, ferme et bien preparé, qui
diminuoit peu ala bonte, et qui estoit aisé
a clarifier. Ils encrgerent quelques
marchands aux isles, qui proposerent aux
habitans de faire du sucre a la maniere
des anglois, et les y encouragerent par le
prix considerable ou ils le prirent montre
en peu de temps. Le profit estoit grand pour
les uns et pour les autres. Les habitans
qui n'avoient point d'establissemens pour
blanchir leurs sucres, y trouvoient leur compte,
parce qu'ils n'avoient point l'embarras de le
terser

leurs, de les sucer al'Usure, et de les piller
pour le moins les bas riques. les raffineurs
y gagnoient encore davantage, parceque en
sucre passant pour sucre brut, ils ne
payoient qu'un esu par cent de droit d'entrée
qu'il vendoit ala fonte, puisque autant
que le sucre tenoit, surtout quand il estoit
bien fait, avec la fidelité et la diligence
qu'on doit apporter ala fabrique du sucre
terré, car il n'y avoit aucune difference
d'un a l'autre, sinon qu'on met celuy cy
dans des barriques qu'on tient de deux ou
trois cannes, afin qu'il puisse purger
plus facilement, quand il est verdy
dans le canot; au lieu qu'on met le
sucre qu'on doit tirer, dans les formes
au sortir du vaisseau.
Jay fait faire quelques parties de ces sortes
de sucres, qui estoient plus de matiere blanche
avant d'estre tirées aux magasins: mais
avec tout cela, il ne trouvoit gay
que ceux qui pour nous qui avions
tout ce qui estoit necessaire pour le sucre,
et pour le vendre une fois autant, on ne
pour l'on pouvoit les sirops fins, ce qui
n'est pas si peu considerable qu'on le
doit negliger. Il est vray qu'on peut
profiter des sirops qu'ils vendent, mais
on ne peut jamais en faire d'aussy belle
marchandise, que de ceux qui sont venus
et conservés dans des pots, qui sont
toujours bien plus pesants, que les citerneaux
quelque soin qu'on en prenne.
Il est vray qu'il y avoit nombre d'habitants
qui faisoient passer dans ce sucre tous les
sirops qu'ils en avoient tiré apres les avoir
fait cuire

fait cuire et mis en forme pour purger, et
sommes tous les sirops de leurs sucres
terrés ou raffinés. mais cest une supre-
=cherie, car il est certain, que ces sortes
de sucres quelques bons et bien travaillés
qu'ils puissent estre, ne vaudront jamais
ala fonte, ce que vaudront des sucres
tous purs de cannes.
ainsy les marchands pour estre
trompés dans cette sorte de sucre, doivent
bien prendre garde de qu'ils achaptent,
et y connoitre assés pour n'estre pas
trompés. Ils se souviendront, que
l'odorat leur en enseignera plus que le
gouste, les yeux et les mains. et leur
habitans qui ont leur establissement en effet
de faire du sucre terré, doivent laisser
cette manufacture a ceux qui n'ont pas
encore d'establissement, pour blanchir,
afin de ne pas succomber ala tentation
de faire passer leurs sucres de sirops
avec le sucre de cannes.
Il se glissa encore un autre abus dans
la fabrique de ce sucre, qui fut qu'au
lieu de le passer dans un drap de laine,
ou on y est obligé, et ou on doit passer
les sucres qu'on veut tirer en blanchir;
on se contentoit de le passer par une
grosse toile. il est vray que la toile
emporte le plus gros des ordures; mais
pour la graisse, elle y passoit toute entiere
et il n'estoit gueres mieux purgé que
le sucre brut ordinaire
Les anglois a qui il n'est pas permis de
blanchir leurs sucres dans l'amerique, ne se
contentent pas de le passer dans un drap,
ils le mettent apres qu'il est cuit dans des

formes de bois qui sont en piramides quadrilateres, et quand il a pressé, ils le coupent par morceaux, le font secher au soleil et puis ils le mettent en barriques. cette fabrique se pratique principalement a la Jamaique, on en fait aussy de mesme maniere a la Barbade. ce sucre est très beau, et très faille a vaffiner. il auroit esté mieux de le faire de cette façon aux isles françoises, que de l'enfermer dans les barriques, aussitost qu'il est fait.

Des Sucres de Sirops et d'Escumes

Les escumes des trois premieres chaudieres sont portées a la vinaigrerie, ou distillatoire, et servent a faire de l'eau de vie. mais on met a part celles du sirop, et de la batterie, on les coupe dans un canot, destiné a cela, et tous les matins on les fait cuire dans une chaudiere montée en particulier dans la sucrerie, et destinée a cet usage. Tous les lundis matin on fait cuire les gros sirops tous les trois, qu'on met le sucre et l'escume.

Il y a trois sortes de sirops, qui s'ecoulent du sucre. celuy qui coule des barriques de sucre brut, et qui est venu dans les citrones, est le plus gros de tous, on s'en sert seulement a faire l'eau de vie; mais les sucres estant devenus cherts dans les années, que say maugré, les marchands commencent a l'acepter pour l'envoyer dans le nord, on les en use beaucoup, soit pour faire de l'eau de vie ou autres liqueurs, qu'ils composent, soit pour mettre dans leur pain d'Espices et autres choses de

choses de cette nature; de sorte qu'on le vandit jusqu'a quatre francs le cent. les vaffineurs Hollandois et allemans, qu'on fait venir aux isles pour l'employer encore plus avantageusement pour leurs maistres, en le reduisant en sucre et le faisant cuire, apres l'avoir bien clarifié avec l'eau de chaux. On le mettoit dans des barils avec une canne au milieu, et quand il avoit pressé quinze ou vingt jours, ils le changeoient de trois pouces de grosse tout grasse bien destrempée qui luy faisoit sortir le reste de son sirop, et le vendoit presque a cette reprise un sucre brut, tant que il ne pouvoit rien d'autre, qu'il estoit bien sec et bien conditionné, d'autant plus que les Anglois toujours dans le fond des citrons une quantité considerable de sucre en grain qui s'y forme et qui s'y assemble, a mesure que le sirop y coule. pour profiter de ces gros sirops qu'on appelle sirops de citrones, il faut laver les citrons chaque fois qu'on en retire les sirops. cette l'ancienne vinaigrerie pas immutille, elle se part dans les canots de la vinaigrerie, ou elle aide a faire fermenter la liqueur, dont on doit faire l'eau de vie.

Le second sirop vient du sucre turé. on appelle gros ou premier sirop celuy qui coule des formes, dès qu'elles sont greyé, et avant qu'elles ayent receu la terre. on le cuit ordinairement tous les lundis matin, apres que les formes sont

portée a la pruyerie. on en remplit a
moitié la chaudiere, qui est destinée a
les cuire, on y mettre sucre qui a dis pots
d'eau de chaux, on le chauffe avec un
feu clair et vif, et on remue diligemment
a mesure qu'il se tiene. quelques raffineurs
y mettent de la lessive, d'autres n'y en
mettent point. Jay remarqué que les
premiers rendissoient mieux, et que la
lessive nettoyoit a merveilles leur sirop.
il est vray qu'il faut estre pour lors plus
diligent a l'enmeu, et a remuer avec
l'ecumoire, pour donner de l'air au sucre
et l'empescher de passer par dessus les
bords; mais cette peine est recompensée
par le beau sucre, qui en vient qu'on
peut raffiner avec les lessives des bourres
les boutaines seches, et autres parties
de sucre qui ne peuvent pas estre
incorporées dans le sucre turé, et
qu'on ne doit pas mesler avec le sucre
fin. ce sucre et sirop est d'un profit
si considerable, qu'il suffit dans une
habitation bien reglée avec les cuves
de vie pour la depense et l'entretien
du maistre, de ses domestiques, de ses
negres, et de tout le reste de l'attirail
d'une sucrerie.
Le troisieme sirop est celuy, qui tombe
du sucre, apres qu'il a esté turé. on
l'appelle sirop fin, et il l'est effectivement,
puisque c'est le sirop le plus subtil,
qui est resté engagé entre les grains, qui
composent le sucre. on le cuit, et on l'ecume,
tout le precedent. avant qu'il soit cuit, on
prepare

1697 preparer plusieurs rafraichissoirs, pour le
recevoir, plus on a de rafraichissoirs plus
on est fort de reussir, parce que ce sucre
veut estre refroidy promptement, sans
quoy son grain se convertit en une mousse
espaisse, qui ne fait point de corps. par cette
raison les canots et bois ne sont pas
propres a le recevoir, parce qu'ils se refroidissent
facilement, et conservent trop long temps
la chaleur.
On connoit tout le bon des rafraichissoirs
d'un doigt de sucre blanc, bien pilé et bien
sec. lorsque le sirop est cuit, ce qu'on
connoit au bouillon, qu'il jette, on a la preuve
ordinaire; si la batterie est grande, on la
partage en deux rafraichissoirs, et d'où
qu'elle y est, on remue bien avec la pagalle,
pour y faire poser le sucre pilé, qui y est
avec le liquide, qu'on y vient de mettre,
affin que celuy qui est deja fait, ayde a
celuy qui ne l'est pas, a se former, et que le
grain s'assemble, et se grossisse. on saupoudre
ensuitte, de sucre sec et bien pilé, toute la
superficie du liquide dans le rafraichissoir,
de l'epaisseur d'une ou deux lignes, et la
ayde a la formation du grain, et empesche
le sucre d'enmeu, ou d'estre de possible
bouillons. on laisse ensuitte reposer ces
deux rafraichissoirs, il se forme une croute
sur la superficie, qui s'epaissit peu a peu.
La seconde batterie, qu'on vient de mettre
dans d'autres rafraichissoirs, quand on en
a, sinon il ne faut pas se presser de la
cuire, affin de donner le temps a la premiere
de se rafraichir. lorsque le sucre des deux
premiers rafraichissoirs a fait sa croute

et qu'une seconde Battoire est prestte a tirer, on coupe avec un couteau un petit quarré de la ecume de quatre a cinq pouces de diametre, et on ecume tout le tour du vaisseau, afin que la ecume cesse d'y estre adjoutée. a mesure qu'on vuide la Battoire avec les Bouc de corbin, on la porte dans les vaisseaux, versant doucement pas l'ecume avec qu'on a fait a la ecume, et tout elle n'est plus attaché au bord, elle s'enlève insensiblement, a mesure que le sirop coule dessous. quand on a achevé de mettre tout le sirop, on rompt les ecumes, on remue bien avec la pagalle tout ce qu'est dedans, et on le porte avec les Bouc de corbin dans les formes observant de partager les morceaux des ecumes dans chaque forme, a mesure qu'on les emplit, tout ~~[illegible]~~ sucre. quand ~~le sucre~~ a fait corps, et qu'il est refroidy, on leur les formes, on les deboutte, et on les met sur les pots, quand elles sont en estat ~~[illegible]~~ de les faire couler, on fait leurs fonds, et on les terre, tout le sucre de canne, et le sucre est aussy beau que celuy dont il vient, il est mesme plus blanc, mais la blancheur est plus matte et n'a pas le lustre et le brillant du sucre de canne.

On fait la mesme chose au sucre de gros sirops, dont la beauté dépend du soin, qu'on y prend et de l'habileté du raffineur. J'en ay veu qui faisoient cuire les sirops, qui saloient de ces sirops la, et qui en faisoient de gros sucres, qui estant mis en bariles avec un fort lieu, tout au sucre de sirop de citronnes, le rendoient presque, presque aussy passé en sucre brut. il est vray, qu'il luy communique une odeur

H J'ay remarqué cy devant en parlant du

I cela est dans les formes

III et on les pose

1697 une odeur de bien lé, et vous pour amer, qui est capable de le faire passer tout en bien pour du sucre de gros sirops. de sorte qu'il vaut mieux employer les sirops et sirops pour faire de l'eau de vie

a l'egard des ecumes, que se tirent du sirop et de la battoire, on doit les mettre tous les matins, ou du moins dans les deux jours, pourveu qu'il n'y ait pas danger, qu'elle s'aigrissent. on les met dans les cendriers dessinés a mettre les sirops avec un quart d'eau, afin de retarder leur mistion, et avoir le temps de les purger, quand elles commencent a bouillir, on y jette de la lessive ordinaire, et on les ecume avec soin. lorsqu'elles approchent de leur mistion, on y jette de l'eau de chaux et d'alun, et quand on est prest de tirer la battoire, on la sauponde d'un peu d'alun en poudre. J'ay veu de ce sucre mis en forme et tiré, qui estoit fort beau, quand les raffineurs reussissent a blancheir ces sucres d'ecumes en perfection, c'est un chef d'oeuvre, qui les couvre d'autant de gloire, qu'un general d'armée l'est du gain d'une bataille. mais on dit pour une grande, que tous ces posteurs de faire du sucre d'ecumes, ils ne leurent avec les ecumes une partie du sucre, qui est dans la battoire, et dans le sirop, parce que ce qui satisferoit leur vanité, tourneroit au desavantage du maistre, et que cela et que cent autres choses il faut avoir l'oeil continuellement sur ces sortes de gens

On vend quelquefois les sucres de gros sirops de sucre tiré, et les faits au passer pour sucre brut, ou sucre passé, mais c'est une tromperie

tromperie; car il est certain que quand ces sucres viennent a estre fondus, pour estre affinés ils ne vendent jamais tant que les sucres de cannes. ainsy la conscience veut que on les vende, pour ce qu'ils sont, affin que celuy qui les achepte sçache leur qualité, et l'employe qu'il en doit faire. car la plus grande des gens ne sont pas assés habilles, pour distinguer les sucres d'avec les sucres tout pur de cannes, sur tout quand ils sont bien manillés.

Il m'arriva par une affaire assés particuliere a ce sujet avec un capitaine marchand de Nantes nommé ~~Lacardy~~. il m'avoit livré quelques marchandises, pour le payement desquelles il devoit luy donner du sucre brut a qui blanc le cent. L'ayant averty d'envoyer recevoir son payement, il me dit qu'il y viendroit luy mesme, sans se fier a son commis, parcequ'il sachant que le baisis du sucre blanc, il avoit bien de raisonn que le ne fise cod les autres, et que il luy donnasse du sucre de sirop. Il luy demanday s'il estoit assés habille pour en connaitre la difference, et comment il s'y prendroit. il me repondit, qu'il en seroit assés pour n'estre pas trompé, et qu'il me le prouveroit si j'en venois a bout, et que le grain et la pesanteur estoient deux moyens infaillibles pour distinguer le sucre de cannes d'avec celuy de sirop. Je ~~me~~ mis a rire, et je ne doutay point qu'il ne se trompât luy mesme. mais je ne vous

1697 ne vous pas luy avoir descouvert pour lorsque le secret qu'il ignoroit.

Il vint le jour que je luy avois marqué, et me dit que suivant nostre marché je devois le laisser choisir: j'y consentis sans peine, et je luy fis ouvrir le magasin ou il y avoit environ quatre vingts barriques de sucre, parmy lesquelles il y avoit une partie de sucre de sirop, que j'avois promis a mes marchands cod sucre de sirop avoient de ~~comme~~ dix sols le cent. comme ce sucre estoit fort beau, il ne manqua pas de le mettre apart. Je luy dis qu'il se trompoit, et que ce n'estoit que du sucre de sirop; mais il voulut s'y tenir, en disant que si veritablement ~~c'~~ c'estoit, je n'avois pas la charité de l'en avertir, quand ceste il n'avoit pas besoin de conseil; et sot qu'il prit dix fois barriques de sucre de sirop, rebutant celles qui estoient de pur sucre de cannes, s'y tenant toujours au poids et au grain, pour distinguer ces deux sortes de sucre. il est vray que ces dix fois barriques estoient d'un parfaitement beau sucre, gris cod du sable, luisant fermé et transparant et si pesant que les allouent a plus de cinq mil livres net, c'est a dire, la tare de chaque. quand nos comptes furent finis et signés, je commenceay a me mocquer de sa pretendue habileté a connaître les sucres, et je l'assuray qu'il n'avoit pas une seule barique de

cannes, et que tout ce qu'il avoit choisy,
n'estoit que de sirops. il sortit de la contrainte
et de pavolles en pavolles il me dettia
de gagner dix louis d'or de sucre,
contre les dix louis qu'il avoit veu, et qu'on
transportoit au lieu de l'embarquement.
Il me contraint d'accepter la gageure,
nous l'escrivismes et la signasmes, et
nous nommasmes experts un vaisseau
pour arbitre, qui pouvoit estre choisis entre
eux un sur arbitre, pour juger ce dit
differend. comme il s'en trouva de la
de presents, le procès fut bientost jugé;
il le perdit les deux dix louis, et apprit a
ses depens, qu'il n'avoit point que du
sucre de sirops; lorsqu'il pensoit prendre
du sucre de cannes. il estoit bien
mortifié, et il avoit raison car c'estoit
une perte bien considerable pour un
capitaine marchand, qui faisoit son
premier voyage en cette qualité, et
venoit encore l'année precedente en
qualité de tonnelier. J'en eus pitié
et luy vendis les sucres dont une
partie avoit esté deja vendue dans le
magasin a condition, qu'il ~~[illegible]~~
donneroit a dejeuner ~~[illegible]~~
aux Juges qui conduisirent et a un
un ami, qui donneroit une pistolle
a nos chaouchs, pour la peine qu'ils
avoient de luy verifier le sucre dont
et luy faisois present, et en troisieme
lieu, qu'il ne parleroit a personne de la
gageure, qu'il venoit de perdre. Il accepta
avec joye ces conditions, et s'acquitta
au moins des deux premieres en galant
homme

+ Supposé qu'ils ne s'accordassent pas tous deux

homme, mais pour la troisieme il n'en
fut pas tout a fait le maitre; car soit qu'il
ledit a quelques personnes, soit que cela
se fut divulgué par une autre voye, toute
l'isle le sceut bientost, cela courut
jusques a France, et partout on n'y avoit
quelque difference pour le sucre, on ne
manquoit jamais de prendre le capitaine
~~[illegible]~~ pour arbitre, parce que disoit on
+ marque il ne pouvoit estre mes habille en cette
connoissance, apres avoir fait un si bon
apprentissage. J'ens la capacité de luy
apprendre, que les yeux, et le toucher,
ne sont pas les seuls sens, qu'on doit
employer, pour connoitre le sucre, qu'il
faut encore se servir de l'odorat, parcequ'
le sucre de sirops peut avoir les mesmes
qualités, que le sucre fin que de cannes,
et mesme paroitre plus beau; mais il
sent toujours le brulé. Toute l'habileté
des raffineurs ne peut aller, qu'a le
faire sentir un peu moins. Il luy en
fit faire l'experience en luy faisant
sentir differens sucres.
Voyla les quatre especes de sucres qu'on
tire des sirops et des cannes, celuy de
sirops fin est le plus beau, apres luy
on peut mettre le sucre d'escumes, celuy
de sirops de cannes est le plus mauvais.

Du sucre raffiné

Le sucre brut, le sucre passé, les
fontaines secres, et les tasses de formes,
qu'on donne pas bien, blancs, sont la matiere
du sucre.
Dans les raffineries d'Europe, ~~[illegible]~~ et dans
celles de l'Amerique, il n'y a que deux
chaudieres

chaudieres montées. elles ont ordinairement quatre pieds de diametre, deux pieds et demy de profondeur, sans comptes des Enuages de sept a huit pouces, qui, mes, et qui on esté selon le besoin, leur fond est plat et uny, les bouteaux, qui sont dessous ont leurs entrées en dedans du batiment, ou elles sont montées, et leurs soupiraux en dehors ou dans quelque tuyau de cheminée, l'ouverture de leur entrée se ferme avec une porte de fer, affin que le feu n'incomode pas ceux qui travaillent. de ces deux chaudieres l'une sert a clarifier, et l'autre a cuire le sirop clarifié quelquefois on clarifie dans toutes les deux, et on cuit ensuitte. peu de gens aux isles font la depense de ces sortes de chaudieres, je n'en ay veu, que chez ceux qui cuisent des vatinieries exprès. nous nous seruons de la grande, pour clarifier, et de la petite, pour cuire. voicy comme on si prend. On pese la quantité de sucre que l'on veut vatiner, et on le met dans la chaudiere a clarifier, avec la mesme quantité, dont adire, le mesme poids d'eau de chaux. on Ecume avec soin tout ce que la chaleur pousse en haut et quand l'ecume cesse de venir, on passe le sirop par le drap. apres cela on le clarifie, ce qui se fait en ceissant dans une bassine une ou deux douzaines d'oeufs blancs, jaunes et coques ~~et~~ les mestant avec de l'eau de chaux ~~et~~ on bat le tout avec des verges pour le faire mousser et on le jette dans la chaudiere. on remue ensuitte ce mestange

ce mestange avec la meilleur pour le bien incorporer avec le sirop. la proprieté des oeufs battus avec l'eau de chaux, est de rassembler la graisse, et les impuretés du sucre, et de les pousser a la surface de la chaudiere, ou on les enleve avec l'ecumoire avec tout le soin et toute la diligence possible. quand on voit que l'ecume cesse de monter on jette encore de ce mestange d'oeufs et d'eau de chaux, et on le recommence autant de fois, que l'on voit que le sucre en a besoin, pour se purger et se clarifier: c'est ce qui rend la clarté et la beauté du sirop, pour les on le passe par le drap, une seconde fois, et cet on clarifie toujours une plus grande quantité de sucre, qu'on n'en peut faire cuire, en une seule fois, on le partage en deux ou trois battories, affin qu'il cuise plus promptement car il faut que le sucre demeure sur le feu le moins, qu'il est possible, dans quoy il est difficille d'empescher, qu'il ne s'engraisse. je ne sey si les vatinieurs d'Europe passent deux fois leur sirop par le drap, mais c'est notre usage aux isles, qui ne me semble pas mauvais. ce qui est dans la battorie estant cuit, et la pesanteur prise a l'ordinaire, on le porte dans les vatraichissoirs, dont on a connu les fonds d'un doigt de beau sucre blanc, sec, et bien pilé. on partage une battorie en deux vatraichissoirs, on les nomme aussitost avec une pagalle, et on saupoudre leur superficie avec du sucre

sucre en poudre, affin d'ayder au grain a
se former, et a faire une croute sur la
surface. quand une seconde battoire
est posée a niveau on coupe avec un
couteau la croute tout autour des bords,
affin de l'en detacher, et on en enleve une
piece de cinq ou six pouces de diametre,
par ou on y verse doucement avec le bec
de corbin, le sucre, a insçeu, qu'on le tire
de la battoire, partageant toujours leur
battoirs dans les rafraichissoirs, qu'on a
preparé, selon la quantité ~~[illegible]~~ qu'on
juge devoir cuire.

Avant de finir la cuisson de la deuxieme
battoire, on fait lauer avec bien du soin
et de l'eau bien nette les formes ~~on~~ on
doit le mettre, vingt quatre heures
auparavant. On les frappe, et on leur
plante a l'ordinaire, et quand la deuxieme
battoire a esté partagée dans tous les
rafraichissoirs, on rompt la croute, et
on la mouue bien avec le grain, qui
s'est formé au fond des rafraichissoirs,
et on partage le tout egallement dans
toutes les formes, c'est a dire, qu'on
partage ce qui est dans vos rafraichissoirs
dans toutes les formes, et on continue
de vuider, ainsy tous les autres
jusqu'a ce, que les formes soient pleines.
Lorsqu'elles sont assez refroidies, on les
pleve, et on les met sur les pots, et
quand elles y ont passé trois ou quatre
jours, on les pleve de nouueau, on
fait leurs fonds, et on leur donne
deux tours, et les autres facons, que j'ay
marqué au sucre leuré, se sommeuent
toujours d'approcher, d'autant plus de diligence
et de circonspection a tout ce qui regarde
le sucre

le sucre, que sa matiere est plus cheue, et
que les negligences, qu'on y peut commettre,
portent des plus grand preiudice.
c'est une coutume de croire, qu'il faille
retarder la cuisson du sucre a la grandeur
des formes, dans lesquelles on le doit mettre.
J'ay contredit les autres, auant que l'experience
et le raisonnement m'eussent instruit le
contraire: mais j'ay connu a la fin, que
ce n'estoit, qu'une subtilité des raffineurs,
qui pour d'autre leur mettre plus conside-
rable faisoient des mistieux de toute
choses, affin d'estre faire valoir, et auoir
de plus gros gages. Surquoy je dis icy
que de tous les raffineurs, dont on se
peut seruir, les meilleurs sont leur
allemans, ou les Hollandois. ils sont
naturellement propres, actifs, vigilans,
attachés a leur Vanail, et aux interests de
leur maitre, et tout ils sont accoustumés
de mettre tout a proffit, iusqu'a l'eau dont
on laue les chaudieres, et on l'en met
tremper les formes, ils tiennent des cannes,
et de ce qui en prouient. tout ce qu'on
en peut tirer.
Il est vray que quand ils arriuent aux
isles ils ne connoissent rien a la premiere
cuisson du sucre, qui prouient directement
~~de sucre~~ des cannes, mais ils s'y font en peu de
jours, et s'appliquent par une louable
emulation, a se surpasser les vns les
autres, tant pour la beauté, que pour
la quantité, qu'ils tirent de la matiere
qu'on leur met entre les mains.
J'en auois conseillé en 1704 quand
j'estois destiné pour estre superieur de
nostre maison de la guadeloupe, nommé
conseiller de Jerusalem ~~qui~~ et chef d'hambourg

mais nos yeux, ayant souhaité que le
fusse superieur de la mission de la martini=
=que pour plusieurs raisons, il entre autres
pour faire agrenir nostre bâtiment du
mouillage, que mon voyage a la guadeloupe
et a st domingue auroit interrompu.
Le vaisseau qui fut mis en ma place
a la guadeloupe m'ecrivit, qu'il auroit
de la peine a se servir d'un vaisseau
parce qu'il estoit Lutherien. ce scrupulle
m'a fort plaisir, car j'avois ~~[illegible]~~ envie
de le faire venir, pour le mettre sur
nostre habitation du fond st Jacques
et je ne sçavois comment m'y prendre.
mais aussitost que j'eus veu la lettre
je luy manday de me l'envoyer,
parce qu'il m'estoit indifferent que
le sieur, qu'il fut, fut lutherien ou
catholique, pour veu qu'il fut bien blanc.
j'estimois en mesme temps au vaisseau
de venir: ce qui executa a mes soyes.
tout le monde fut content. il vint
icy. nous, et y fit le plus beau sucre
qu'on puste voir.
Les vaisseaux francois n'approchent
pas de l'exactitude et de l'attachement,
que les flamands ont a leur ouvrage
et cet leur naturel ne se change pas
pour le changement d'climat, ils sont
incoustans, negligens, et trop addonnés
a leurs plaisirs, pour se captiver
autant qu'il est necessaire, pour suivre
pied a pied et infatigallement le
travail.
mais les plus mauvais de tous sont les
ecossois, icy adire, les francois nez aux
isles. Ils sont d'une vanité insupportable
Gayneans

a nostre habitation du fond st Jacques de la martinique

gayneans au dernier point, addonnés
au vin, et aux femmes, au jeu, et a d'autres
debauches, si presomptueux, si mutins
et si glorieux, que j'ay veu des habitans
prestes a quitter les establissemens, qu'ils
avoient pris, pour blanchir leurs sueurs
parce qu'ils ne pouvoient plus souffrir
les inegalités, les bizarreries et les
impertinences de ces sortes de gens. a les
entendre parler ils sont impecables, et
n'ont jamais leur faute, quand ils ont
gaté une chaudiere de sucre. c'est toujours
la faute des cannes, du bois, des flambeaux,
de la tiere, de l'eau; de sorte qu'on est
assez souvent obligé de les prier, de ne
se point fascher, pour avoir la paix dans
sa maison.
j'en fis moy un de cette espece, quand
je pris le soin de nostre habitation, il
avoit travaillé sous un procureur,
qui n'avoit pas bien d'en estre content
mais qui n'avoit pas osé le s'imaginer,
parce que c'estoit le superieur qui l'avoit
placé chez nous. je ne fis pas tant de
ceremonies, dès que j'eus pris possession
je comptay avec luy, je le payay, et luy
donnay son congé, et j'estimois au
superieur que cet homme ne m'accomodoit
pas. il ne manque pas de sujets, qui presentent
un grand nombre, mais ils s'en
retournent, car ils estime venus, quand
ils entendent les propositions, que je
leur fis; et entre autres que leurs gages
leur seront payés en sucre, et non en
argent comptant, et qu'ils prendront pour
leur compte tout le sucre, qu'ils galoyent
au moyen

au mesme poix, que le plus beau auroit esté
vandu. Je n'en trouvay qu'un seul, qui fut
assez gaudy, pour acepter le party. Il luy
promis trois cent escus de gages, ma table,
quand il seroit seul, vn esprit, lorsqu'il
sortiroit pour les affaires de la maison et
quelques autres bagatelles. Il fut assez
content des deux premiers estuvés, qu'il
fit; mais tout le remarquay, qu'il fut
negligent beaucoup, et l'avertis d'y prendre
soin seulement, parceque tout l'entendoit
d'un excellent de ma part le marché,
que j'avois fait avec luy, et prétendoit
aussy qu'il l'executat de la sienne. Il vint
un a la cinquieme estuvé, qu'il commen
risque d'estre v'envoyé et payé avec le
plus marmais fruit, parcequ'il avoit
remarqué que je l'avois fait mettre a
part, quand j'avois vendu le reste.
il voulut lance au fin avec moy en me
faisant presenter par des gens qu'il avoit
aposté des billets qu'il tiroit sur moy
a compte de ses gages: et les endossay,
a les payer aux termes de mon marché,
que j'expliquay tout au long cette
maniere d'agir, ne luy laissant plus
lieu de douter que je n'eusse resolu de
le mettre dehors, il connut qu'il estoit de
sa gloire de me prevenir, il me demanda
son congé, qu'il eut sur le champ avec
son compte en double, ou il trouva les
parties de marmais frutt contremarqué,
et passé au mesme poix que le plus
beau avoit esté vandu: la seule grace
que luy fis fut de luy faire prendre
des feuilles. ce fut vrayment que le commerce
a vanger a la raison ces pilles insolents.

Plusieurs

Plusieurs habitans suivirent mon exemple,
et furent mieux servis, qu'ils n'avoient esté
auparavant.
comme la bonté et la beauté du sucre brut
consiste dans la grosseur de son grain, dans
sa clarté, et dans sa fermeté, bien purgé et
bien sec; la beauté du sucre blanc, tel
qu'il puisse estre, turé, vattiné ou royal
consiste dans la blancheur et la petitesse
de son grain, qui doit composer vn pain
vny, poli, dur et vn peu transparant;
mais plus le sucre a acquis ces qualités,
par les differentes bontes qu'il a passé,
moins il a de douceur.
le sucre turé simplement a beaucoup plus
de douceur, que le vattiné, et celuy cy que
le sucre royal, et quoiqu'ils puissent avoir
tous trois le mesme degré de blancheur,
il est aisé de distinguer l'vn de l'autre en
les esmettant vn peu dans les mains,
et les goutant au nez: car plus le sucre
approche de la canne, qui la produit et plus
il a vne odeur douce, approchante de
celle du miel, et plus il s'en eloigne
moins il en a. cette odeur est renfermée
dans le sirop, il est certain, que le sirop
a beaucoup plus de douceur, que le sucre
qui en est extrait, et comme il y a plus de
sirop dans le sucre brut, que dans le turé,
le premier a bien plus de douceur, que le
second. le sucre turé a plus de sirop que
le vattiné, et par consequent plus de douceur,
car tombe les bouts, les lessives et les
purgations, par lesquelles on le fait passer,
n'ont d'autre but que d'exprimer le sirop
et de le separer du grain, donc par consequent
on diminue la douceur autant de fois qu'on
le fond

le fond, ce qu'on le manie, et on pouroit par plusieurs bontes arriver au point de faire du sucre plus blanc que la neige et d'une dureté approchante de celle du marbre, mais qui n'auroit presque plus aucune douceur, ce qui estant pour la langue ne feroit qu'y exciter un leger chatouillement, ou picotement semblable a celuy d'une tres petite quantité de sel. Le sucre en effet n'est qu'un sel extrait du sus de la canne.

Du sucre Royal

On abuse souvent le public dans le sucre qu'on luy vend sous le nom de sucre royal; car s'il estoit veritablement royal il seroit impossible aux raffineurs et aux marchands de le donner au prix qu'ils le donnent. Ils font passer pour sucre royal, le sucre raffiné, mais on prend pains depuis deux jusqu'a cinq livres.

La matiere du sucre royal doit estre le plus beau sucre raffiné que l'on puisse trouver. On le fond avec l'eau de chaux, mais foible, c'est a dire, d'une laquelle on a estreint tres peu de chaux, et pour le rendre encore plus blanc, et empescher que la chaux ne le rougisse, on le tire d'eau d'alun. On le passe ~~dans~~ ~~aux~~ tres fois dans ~~les draps~~ le meilleur d'aps et le plus seré, et on le couvre de la meilleure terre. Quand il est travaillé avec ces precautions, il est blanc, comme la neige, et tellement transparant, qu'on voit l'ombre des doigts qui le touchent au plus epais du pain.

J'en ay fait faire quelquefois, et en ay les autres une fois, que je voulus convaincre certains raffineurs, qui pretendoient, que le sucre

sucre n'estoit transparant, qu'a cause du peu de matiere, qui compose les petites pierres ou on le vendit, et que la bonté de la terre contribuoit beaucoup a sa blancheur. Je fis mettre celuy cy dans de grandes formes qui ne donnent des pains de quarante deux et quarante sept livres, quand ils estoient seches je n'y mis aucune terre, mais je fis couper des morceaux de blancheur, et d'autre grosse estoffe blanche, que j'avois fait soigneusement laver. Je les fis couper en rond selon le diametre de la forme, et les ayant fait imbiber d'eau bien claire et bien nette, je les fis mettre sur le sucre, apres que les fonds furent faits et dressés a l'ordinaire, ~~et~~ on y mit la terre. ces pieces les vues sur les autres faisoient environ un pouce et demy de hauteur, on les changeoit de douze en douze heures, elles produisoient sur le sucre le mesme effet, que produit la terre, c'est a dire, que l'eau, qui en sortoit, en filtrant doucement, prenoit toute la hauteur de la forme, et precipitoit avec elle le sirop, qui y estoit. Je les fis secher au soleil depuis que la chaleur de l'Eté ne vous fit ny peu la superficie de la forme; et je fis voir ce que j'estois, que du sucre veritablement royal. Il estoit d'une blancheur eclatante, dur, pesant, et posant ~~sur~~ du marbre, si transparant, qu'en tenant du plus epais de la forme on distinguoit les objets tres aisement, et qu'a fit prendre au dessous de la teste on pouvoit lire les caracteres ordinaires.

J'oyrouvray en cette occasion la maniere qu'on m'avoit enseigné pour donner l'odeur de fleurs au sucre, et les faire quelle veut aussi bien

Tous le secret consiste a mettre les fleurs sous le drap mouillé dont on connoit le sucre et d'en mettre de nouvelles, autant de fois qu'on change le drap. L'eau qui filtre du drap s'empreint des corpuscules, qui sont dans les fleurs, sur lesquelles elle passe, et les porte avec elles dans les pores du sucre ou ils restent. quand au lieu de drap on se sert de terre, on met les fleurs sur la terre et on les renouvelle autant de fois, qu'on veut, quelles sont fanées, et que la terre a assez d'humidité pour attirer l'odeur et la precipiter avec elle dans les pores du sucre.

De douze bermes qu'on fait de ce sucre royal, le dommay l'odeur de Jasmin a deux; celuy de la fleur d'orange a deux autres. l'on fait deux autres de Jasmin et de la fleur d'orange tout ensemble. deux a la rose, deux a la Tuberéspanne, une a la cassie et une a la graine de musc. elles portent cinq cent quarante six livres, et on avoit consommé pres de douze cent livres de sucre raffiné, pour les faire de sorte que comptant le sucre raffiné les ouvr. et l'alues elles venoient ~~[illegible]~~ environ a vingt six sols la livre sans compter le travail. on peut juger par ce compte, combien les raffineurs d'europe, et les marchands le devroient vendre pour y gagner quelque chose.

Du sucre Tappé

C'est une invention dont les sucriers, qui sont a portée des portes des isles se servent, pour se defaire de leurs sucres qu'ils vendent aux passagers et autres gens des vaisseaux, qui retournant en europe veulent y faire des provisions de ce petit sucre royal; car ces sous ce nom

sous ce nom, qu'on le debite, et on donne d'autant plus aisement dans cette ecorce, qu'on voit ce sucre en petites pains, depuis trois jusqu'a sept livres, qui est blanc, vif, poisant, et assez lustré; quoique dans la verité ce ne soit que du sucre terré. La maniere de le faire est de rapprocher le plus fin qu'il est possible, du sucre terré ancien, qu'il soit mis a l'estuve. on en remplit peu a peu une forme de la grandeur qu'on veut donner au pain, apres l'avoir bien lavé, et avoir luy donné le temps de se ressuer. a mesure qu'on y met ~~qu'on y met~~ le sucre, on le bat avec un pilon, et quand elle est pleine, et bien pilé, on la renverse sur une planche pour en faire sortir le pain qu'on y a formé. on mouille la forme a chaque fois qu'on la remplit, et quand la planche ~~[illegible]~~ ~~degoutter~~ on la porte a l'estuve pour les faire ressuer. On voit assez que ce sucre ne peut manquer d'estre vif, blanc et poisant. on ne manque pas, quand il est sec, de l'envelopper de papier bleu, pour le faire paroitre davantage, et le vendre sur le pied de sucre royal le double et le triple de sa juste valeur.

#enveloppé proprement dans du papier bleu tout exprès qu'il fait qu'il soit deguisé, pour paroitre du sucre royal

certains sucriers du fort St. pierre de la martinique ne manquent jamais de faire un grand debit de cette marchandise, lorsqu'il part des flottes pour l'europe, et de se faire beaucoup gagner, pour en avoir, pour quelque tems ceux qui en achetent, n'ayent pas sujet de se louer de leur emplette; car tout les parties de ce sucre non entre elles aucun veritable lais on, elles le separent, et se reduisent en poudre a la premiere humidité qu'elles sentent,

##sur laquelle on a rangé ces pains et on l'a remplie

et on donne n'avoit que de la cassonade blanche, au lieu du sucre royal, qu'on avoit adopté. Le moyen de le connoitre est de regarder si la tête de la forme est percée; car si elle n'est pas c'est une marque certaine que c'est du sucre frappé. On peut se servir de l'odorat, quand on a encore quelque lieu de douter.

Du sucre candy

Ce sucre se fait plutost avec du sucre terré qu'avec du vattiné; parce qu'il doit avoir plus de douceur. On fait dissoudre le sucre, qu'on y employe dans l'eau de chaux bien claire. après qu'on la cuit, passé au drap, on luy donne une cuisson bien ~~bapaca~~. On remue avec des petits batons les formes où l'on le doit mettre, et l'on donne aux batons de bons bigues, qu'on met, de cordons de cordonnes ou en suspend les formes dans l'Etuve, avec des vaisseaux dessous, pour recevoir le sirop, qui coule par l'ouverture du bas, qui doit estre bouché d'une maniere a laisser filtrer le sirop peu a peu. Le sucre estant endegré de cuisson, qu'on luy doit donner, ~~[illegible]~~, on le porte avec toute la diligence possible dans l'Etuve bien connue, affin que l'air ne le refroidisse point, et après avoir vuidé les formes, qui sont percées, on continue de chauffer vivement l'Etuve. Le sucre s'attache par grumeaux aux bois dont les formes sont garnies et se amoncellent coté du petit celatre de ~~coulleur~~ visqual. quand il est tout a fait sec, on casse les formes pour avoir ce qu'elles contiennent. nous ne faisons de ce sucre aux isles

aux isles, que pour l'usage des maisons et pour faire des presents. quand on veut luy donner la couleur ~~couleur~~ rouge on fait dans la bassine un peu de sucre de pommes de vaquettes, et si on luy veut donner quelque odeur, on la repand en estuve, en mettant le sucre dans la forme.

On appelle cassonade le sucre pilé, parce que celuy dont on se sert en Europe, avant qu'on en fit aux isles venoit du Brésil dans des caisses que l'on appelle en espagnol et en italien casse, et quoique les François ne se servent point de caisses, pour mettre leur sucre mais de barriques, le nom de cassonade, est adire, du sucre en caisse, ne pas laissé de luy demeurer.

Pour ce qui est de la quantité de sucre qu'on peut faire par semaine dans une habitation, il faut avoir egard a la qualité du terrain, des cannes, de la saison et de l'attirail de la sucrerie, ou on le vanille. Il est certain qu'un moulin a eau esprouve beaucoup plus qu'un moulin a chevaux, et qu'une sucrerie, qui a cinq ou six chaudieres, fait bien plus de sucre, qu'une qui n'en a que quatre. Il est encore certain que le terrain, qui a sucre et surtout aux battiers, ou il est toujours plus sec, qu'aux cabesteres, produit des cannes plus sucrées, plus aisées a cuire, et qui vuident bien davantage qu'aux cabesteres ou les cannes sont toujours plus aqueuses, plus dures et moins sucrées. La saison y contribue encore

encore beaucoups; plus elle est seche
et plus les cannes ont de substance opposée
et prestes a se convertir en sucre, et quand
elles le donnent en leur maturité, elles
vendent beaucoups plus que quand elles
n'y sont pas encore arrivées. Toutes
ces circonstances sont des differences
si considerables; que j'ay veu quelque
fois trois cinq fournées d'une batterie,
et six semaines apres, avoir peine a
en tirer deux, tant il est vray, que
les circonstances cy dessus mentionnées
apportent un grand changement dans
la fabrique, et dans la reussite des
sucres, et qu'on ne peut pas juger,
par ce qu'on voit arriver un jour,
une semaine et mesme un mois
dans une prevoyance, de ce qu'il y doit
faire dans le cours d'une année.
On peut cependant en faisant une
compensation des temps et des cannes
approchée d'une quantité de sucre, par
laquelle on peut compter avec quelque
sorte d'assurance. ainsy dans la
supposition, que le fonds d'un moulin
a eau, et d'une sucrerie montée de
~~cinq~~ six chaudieres, l'on estime pouvoir
d'un nombre de negres suffisans, pour
les faire travailler pendant sept mois,
c'est a dire, depuis le mois de 7bre
jusqu'a la fin de juillet; je dis qu'on
peut compter sur deux cent formes
de sucre par semaine, l'une portant
l'autre, sans compter les sucres de sirop
et d'escumes, que l'on fait dans le mesme
temps

temps sans aussi le travail de la sucrerie
quand on a une ou deux chaudieres
montée pour cet effet dans la sucrerie et
dans la purgerie. Si au lieu de sucre
blanc, on travaille en sucre brut, on en
peut faire vingt trois a vingt quatre
barriques par semaine, qui estant evaluées
a cinq cent cinquante livres pesant,
l'une portant l'autre, font la quantité de
douze mil deux cent livres sans compter
le sucre de sirop. Et si on suppose
vingt semaines de travail a 200 formes
par semaine, ce sont six mil formes,
qui estant evaluées a vingt cinq livres
pesant l'une portant l'autre, qui est le
moins qu'elles puissent peser; elles
produisent cent cinquante mil livres
de sucre, qui estant vendu a 20 ₶ 10 s
le cent font trente trois ₶ sept cent cinq ₶
francs. il faut ensuite compter que
le sucre de sirop fin, provenant de
six mil formes, doit encore produire
six cent formes a raison de dix formes
par cent, mais 100 de sucre est beaucoup
plus leger, que celuy de cannes, et qu'il
diminue beaucoup d'avantage sous
la terre, le ne compteray les formes
qu'a raison de dix huit livres pesant
chacune, qui font encore huit mil quatre
cent livres de sucre qui estant vendu au
mesme prix, feront la 100 de dix huit
cent nonante francs. a quoy si on adjoute
mille formes de gros sirop, et quatre
cent formes de sucre d'escumes, qui
pesent au moins trente cinq livres
piece, apres qu'elles auront esté purgées

+ mil

on envoyoit de cinquante mil livres
de cette espece de sucre, qu'on pouvoit
repasser aux du sucre de canne
en trois ou quatre semaines, en faisant de
cette facon pour de quatre vingts mil
livres de sucre brut, qui a raison de
sept livres dix sols le cent, font encore
six mil francs qui estant joinct aux
les deux sommes cy dessus font cette
de quarante un mil six cent quarante
francs, sans compter plus de trois mil
livres qu'on peut tirer de la vente des
eaux de vie, tant de la dis ay cy apres
le ne mettre icy le prix des sucres et la
quantité, qu'on en peut faire, que dans un
estat mediocre, et tout ay deja remarqué
l'augmentation du prix du sucre d'une
un temps de paix surpasse de beaucoup
ce qu'on y perd dans un temps de guerre
puisque dans les année 1699, 1700,
1701, et 1702 le sucre blanc s'est vendu
jusqu'à quarante quatre livres le cent,
le sucre brut doux, et le passé dix
huit d'où il est aisé d'inferer le
revenu prodigieux, qu'on sucrerie
produisoit dans ces temps la. M.r
Howel d'Avesnes a tiré de son habitation
de la guadeloupe, ou il y avoit quatre
moulins a eau et sept chaudieres de
montés, plus de trente cinq mil escus
chacune de ces trois dernieres années. cette
habitation ne pouvoit valloir que
trois cent cinquante a quatre cent mil
francs. il estoit donc plus de vingt cinq
pour cent qu'elle produisoit. qu'on examine
toutes les terres qui sont au monde, pour
voir si on en trouvera qui en approchent.
lorsque une terre vend cinq ou six pour
cent

cent, on se trouve heureux, au lieu que nos
terres des isles de l'amerique, vendues pour
le moins dix huit pour cent, et presque
allant jusqu'à vingt cinq, et mesme plus.
Il est bon de sçavoir la quantité de formes
ou de barriques de sucre, qu'on peut tirer pour
pieces de cannes de cent pas en quarré:
plusieurs experiences, que j'ay faites, et veritées
aux basses terres de la guadeloupe et de la
martinique, m'ont appris que quand les
cannes sont prises dans la bonne saison
quelles sont dans leur maturité, et quelles
ont esté bien entretenues, cent pas en quarré
vendent ~~deux~~ cent formes, ou environ, c'est
a dire, quelquefois deux cent ~~dix~~ dix, et
quelquefois cent ~~nonante~~ dix; et la mesme
quantité de cannes, mise en sucre brut
vend depuis ~~vingt deux~~ 14 jusqu'à ~~vingt~~ 16 ou 18
quatre barriques. mais aux cabesteres et
n'est pas la mesme chose, n'y dans les
terres rouges et grasses, car quoique les
cannes y soient plus grandes, plus grosses,
et mieux nourries, elles sont toujours
plus aqueuses, plus vertes et moins sucrées,
ensorte qu'il faut une moitié d'avantage
de terre plantée en cannes, pour faire la
mesme quantité de sucre, et ainsy trois
quarrés de cent pas, chacun qui auroient produit
six cent formes de sucre dans les basses
terres, n'en produiront que quatre cent,
dans ces dernieres terres. j'ay remarqué,
que le pas d'arpentage de la martinique
estoit de trois pieds et demy et par
consequent plus grand, que celuy de la
guadeloupe, qui n'est que de trois pieds.
cette augmentation ne change en rien le
systeme, que j'ay estably, parce que le terroir
de la guadeloupe

de la guadeloupe, est communement parlant des
plus grand rapport pour le sucre, que celuy
de la martinique.
On pourroit demander s'il y a plus de profit
a faire du sucre blanc que du sucre brut.
dans la supposition, que j'ay fait que le
mesme fourneau beua deux cent formes
de sucre blanc, ou vingt quatre barriques
de sucre brut par semaine, si nous mettons
les 200 formes a 25 ℔ pièce, elles produiront
cinq mil livres de sucre, qui estant vendu
a 22 ℔ 10 s le cent font onze cent vingt-
cinq francs. et les 24 barriques de sucre
brut a 550 ℔ pièce font 13200 ℔ de sucre
qui estant vendu a 7 ℔ 10 s le cent font mil
vingt sept francs. il s'agit de sçavoir, s'il
y a plus de profit a faire du blanc, que
du brut. J'avoue, qu'il paroit plus de
facilité a faire du sucre brut, il y a
moins d'embarras, on est exempt de faire
les depenses, qui sont necessaires, pour
les formes, les étuves, les purgeoirs,
et tout ce qui en dépend, qui est considerable
on n'est point obligé de payer de gros
gages a des raffineurs, ~~et~~ souffrir
leurs impertinences, et les pertes, que leur
negligence et leur ignorance causent
souvent. mais avec tout cela, je soutiens
qu'il est plus avantageux de blanchir
son sucre, que de le laisser blanchir
aux autres, qui assurement ne le blan-
chiront pas s'ils n'y trouvent un gros
profit. pour ce qui regarde les pertes
que l'ignorance et la paresse des raffineurs
peut causer, il n'y a qu'a se souvenir, et
mettre en pratique ce que j'ai donné
cy devant. Les depenses, pour se mettre en
estat de

1697 estat du blanchis, sont considerables a la verité
mais elles ne se font qu'une fois, elles durent
toujours ou du moins, on en peut continuer
l'entretien a peu de frais, et le profit qu'elles
font continue et augmente tous les jours.
d'ailleurs on se defait plus facilement
du sucre blanc, que du brut, surtout dans
un temps de guerre ou il arrive peu de
vaisseaux. on ne consomme pas plus de bois
pour faire l'un que l'autre, on le transporte
plus facilement, et on voit par le compte
que j'ai fait cy dessus, qu'il y a cent francs
de profit ~~plus~~ chaque semaine qui est un gros
avantage; car les simples, ~~qui~~ font bien de
deux cent formes suffisent, pour payer
tous les depenses ~~qu'elles exige, et contra~~
~~de chargeur~~, sans compter les sucres
de gros sirops et d'escumes, qui vont encore
a plus de cinquante francs par semaine,
ce qui estant multiplié par les 30 semaines
d'hiver, que j'ay supposé font un profit
de plus de ~~trois~~ 5 mil livres par an, qui
augmente bien considerablement, quand le
sucre vient a valoir deux ou cinq ou quatre
francs, et mesme davantage comme j'ay
dit. Je laisse a present au jugement de
tous le monde, si il n'est pas en raison
de dire qu'il est plus avantageux de faire
du sucre blanc, que du brut, non seulement
par les raisons, que je viens de dire, mais
encore, parce que, quand l'occasion se
presente de faire avec avantage une
grosse partie de sucre brut, on la peut
faire, au lieu, qu'on ne peut pas faire du
sucre blanc, quand on n'a pas l'establissement
necessaire pour cela. a quoy il faut adjouster

+++ que le prix du sucre blanc est souvent plus haut, que je n'ay supposé icy, et que celuy du sucre brut est bien plus souvent beaucoup au dessous, ce qui fait une difference bien considerable et donne le profit, n'est point du tout a negliger.

++ qu'on a esté obligé de faire

On pese les barigues de sueve avec la romaine, ou avec des balances ordinaires. La premiere maniere est plus expeditive mais elle est sujette a de grandes erreurs, et il faut estre habille, pour connoistre si elle est bonne, et pour n'estre pas surpris par ceux qui la conduisent en pesant, estant certain, que si on fait couler le poids, du bout vers le centre, au lieu de le faire marcher du centre vers le bout, le poids emporte davantage.

Les plus seures est de se servir des balances ordinaires, et des poids de plomb limostallonnés. les poids de fer sont sujets a s'altherer par la rouille, et a devenir trop legers, et souvent on ne peut pas les faire estallonner, ou on n'en a pas la comodité.

Les bassins doivent estre de maderiere de bon bois garnis de bandes de fer avec des crochets pour attacher les boucles des chaisnes, ou des cordes qui les soignent aux extremités des bras.

Lorsqu'on livre une partie de sueve le marchand qui la recoit, et celuy qui la livre doivent estre seuls en particulier le numero, la tare, et le poids de chaque barigue, a mesure qu'elle sort du bassin de la ~~barigue~~ balance. Si c'est du sueve blanc, parce que la tare de la barigue n'est marquée. quand on a retiré de peser toutes les barigues, ils confrontent leurs poids, pour voir si ils s'accordent et qu'ils font l'addition de toutes les tares et de tous les poids. on soustrait le total des tares du total des poids pour avoir le poids net du sueve, qui estant multiplié par le prix, dont on est convenu pour le cent

cent du sueve, donne la valeur totalle de la marchandise. Un exemple cy suivant a ce que j'ay dit, supposé qu'on ait livré six barigues de sueve blanc a 22 ff 10 s le cent: on les escrit en cette maniere.

Numero des barigues	Tares	Poids
4	49	698
5	51	712
6	47	685
7	53	704
8	55	717
9	57	693
6	312	4209
		312
Poids du sueve net		3897

Prix 3897
22 ff 10 s le c

7794
7794
1998 ½
877 | 32 ½

32
20
6 | 40
12
80
40
4 | 80

Somme totalle du prix du sueve
877 ff 6 s 4 d.

Les barigues, ou l'on met le sueve blanc, ne sont point tarées, on se contente d'oster dix pour cent du poids entier du sueve empailé, pour le poids de la barigue. ainsy si on suppose, que six barigues ayant pesé 4209 ff pour en avoir la tare, on escrit le mesme nombre dessous l'ancienne d'une figure en cette maniere 4209
et la soustraction estant faitte. 420
on trouve 3789 ff de sueve 3789
net, que l'on multiplie par le prix du sueve, tel on a vu cy dessus pour le sueve blanc.

Les mauesfands vendent ordinairement les futailles, qu'on leur livre ~~pleines~~, a moins qu'on ne conuienne autrement. Le sucre passé et le sucre blanc se doivent toujours mettre dans des futailles neuues, ou au moins dans des futailles noblanchies. Lorsque le sucre les fournit, il les passe sur le pied de quatre francs, et quelque fois cinq sols pieces. Le bois, dont on se sert pour faire les futailles, est vn bois blanchastre leger, et qui se fend mieux qu'il ne se scie. il n'a point d'autre nom aux isles, que celuy de bois a barriques, parcequ'on l'employe ordinairement a cet usage. Son ecorce est brune et assez espaisse. Son aubier se distingue peu du coeur. La feuille est tendre, longuette, et assez dolicée. ce bois est sujet aux vers, et aux pous de bois, ~~cest~~ tous ceux qui sont doux et tendres; c'est pour quoy il faut les abbatre non seulement dans le decours de la lune, mais encore quand les arbres ne sont point en seue. apres que les arbres sont abattus on les trance avec le sauvon de la longueur a peu pres que doivent auoir les barriques, on les fend avec des coinces, et on les dole a l'ordinaire. Les sucreries ou l'on fabrique le sucre blanc, doivent toujours auoir vn ou deux tonnelieres, c'est vn meuble dont on ne se peut passer, car de s'attendre aux futailles des mauesfands, ou de louer des tonnelieres, c'est vn manque d'economie, et de prudence, qui couste bien cher. Il vaut mieux en auoir chez soy, et a soy, c'est a dire, qu'il faut faire appendre le motif a quelque jeune negre, dans lequel on ait remarqué de l'inclination pour ce motif la, apres quoy on n'en manque plus parcequ'on luy en donne d'autres a

d'autres a instruire, et que tout ils sont tout bon glorieux et superbes, ils se piquent de n'estre pas au rang de ceux qui travaillent au jardin, et d'auoir d'autres negres au dessous d'eux, sans compter quelques petits profits, qu'ils font en faisant des cailles des bacquets a eau, et autres petits ouurages, ausquels ils employent ~~quelques~~ leurs jeunes de loisir, et ce qu'ils gagnent quand on leur vend vne partie de sucre, parcequ'il n'y a point de mauesfand qui ne leur donne quelque chose quand ils tournent les futailles bien fermées, et bon estat. les bonds des barriques se font des bois plus forts que les dommes, toute sorte de bois y est bon. Jay remarqué, qu'il vaudroit mieux les faire scier, que les fendre, et qu'on auroit bien d'auantage, parceque quand on les fend, il faut encore les doler, ce qui ne se peut pas faire sans consumer du temps, qu'il est cet bon jean la fosse la plus esleue qu'il y ait, et pour tous aux isles, et vne bonne partie de l'application d'vn habitant doit estre de mettre a profit tous les moments, et de prevoir, et d'anticiper, s'il peut, tout ce qu'il doit faire.

Les ecoles, dont on se sert, sont des bannes appellées coeur de chien, elles ont pour l'ordinaire vn bon pouce de diametre, L'ecorce est grise, mince, assez adherente et vnie. La feuille est faite tout vne espece de coeur, elle est vuide et espaisse, elle sette d'espace en espace de petites branches de la longueur du doigt, armées d'epines recourbées, assez ~~courtes~~ longues, vuides, larges, et aigues, et tout cet branchage se tournent de tous les costés, et quelle est son longue

bon langue, et bon flexible, on a toutes les peines du monde a s'en debarasser, quand on est une fois pris dans ces epines. On coupe ces liannes de la longueur qu'on juge a propos, on la fend par le milieu, et on la passe sous le pied pour luy faire prendre la figure ronde, et on en fait des paquets. Le meilleur expedient est de l'employer vert, et d'accoster les cercles plutost, que de les lier avec de la ficelle ou des aiguillettes de ma Lor, parcequ'elle en tient davantage, et sert beaucoup mieux.

Il y a encor une autre espece de liannes, dont on se sert aussy pour faire des cercles elle est plus spongieuse, que le cercle de chêne, le dedans est rougeatre, et l'ecorce noire et assez epaisse. elle est bien plus flexible, et plus aisée a travailler, que l'autre; ce qui engage quelques ouvriers l'employent plus volontiers, ~~mais~~ que la precedente; mais elle dure beaucoup moins, elle est sujette a se vermoulir, et quand elle vient a se fendre, elle casse aisement.

Il y a une remarque a faire sur les futailles, qui est de ne mettre l'email de cuivre blanc dans des futailles, ou il y a eu du vin rouge, par cette quelque soin qu'on prenne de les laver, apres les avoir fait tremper, de leur donner pour vaisseau toutes les douves et leurs frintes, et tous les endroits ou il pourroit y avoir ~~eu~~ du vin; La moindre humidité fait suinter le boire qui estant imbibé du vin, qu'il a vu prend une marque d'amais de teindre de la mesme couleur

H encore quelque couleur ou teinture

1697 couleur le cuivre, qu'il ~~a~~ d'autant plus aisement, qu'il n'y a rien de plus susceptible de l'humidité, que le cuivre, la raison en est si naturelle, qu'elle saute aux yeux.

De l'eau de vie de cannes

L'eau de vie, qu'on tire des cannes, est appellée guildive. les sauvages et les negres la nomment Tafia, elle est fort forte; mais elle a une odeur desagreable et d'autant a peu pres cost l'eau de vie de grain, qu'on a bien de la peine a luy oster. Le lieu ou on la fait s'appelle la vinaigrerie, j'ay deja remarqué, qu'il seroit plus a propos de le nommer un distilatoire, mais il n'est pas aisé de changer ces sortes de noms, quand il a pris une fois en usage. il doit estre sorti ou du moins tres proche de la sucrerie, afin que les cannes, et les gros sirops y puissent estre portés facilement. dans les habitations, ou il y a un moulin a eau, il faut placer le distilatoire de maniere, qu'on y puisse conduire avec des gouttieres l'eau qui echape de la roue, tant pour remplir les canots que pour rafraichir continuellement les couleuvres.

Les meubles d'un distilatoire ne sont autres que quelques canots de bois, une ou deux espudieres avec leurs espatules et leurs couleuvres, un escumoire, quelques tavies et des potes ou baillos.

Les canots sont de differents grandeurs et largeurs selon la capacité du batiment, et du travail, qu'on y peut faire. on se sert plustost de canots de bois, que de cuivre de maconnerie parcequ'ils canots de boire s'imbibent du suc, qui s'en aigrit, et donne

ce qui ayde considerablement a faire aigrir et fermenter celuy qu'on y met ensuitte.
On emplit les canots d'eau, jusqu'aux deux tiers, et on achève de les remplir avec du sirop et des ecumes. on les couvre de quelques planches avec des feuilles de Calisier, au bord de deux ou trois jours suivant la bonté des ecumes et du sirop, cette ligueur se fermente, bouse, et jette au dessus une ecume assez epaisse a laquelle se joignent toutes les immondices qui estoient dans le sirop. quand elle a acquis le degré de force et d'aigreur qui luy est necessaire, ce qu'on connoit a sa couleur, qui devient jaune, a son goust qui est tres aigre, et a son odeur, qui est fort et penetrante, on la met dans les chandieres, apres qu'on a enlevé avec une ecumoire toutes les ordures, qui estoient dessus.
Les chandieres sont de cuivre rouge d'environ deux pieds et demy de diametre, sur quatre pieds de hauteur, leur fond est plat, il est percé a costé d'une ouverture avec un bout de tuyau en facon de robinet, ou de chanpleure, qui sert a vuider la ligueur, qui reste dedans, apres que les esprits en sont sortis. Le haut de la chandiere est en dome dont le centre a une ouverture d'un pied de diametre avec un bord d'environ deux pouces de haut. c'est par cette ouverture qu'on charge la chandiere c'est a dire qu'on la remplit de la ligueur fermentée dans les canots. elle est montée sur fourneau de maconnerie, dont la

dont la bouche est en dedans du batiment, et l'ouvant qui donne passage a la fumée, est dehors. la maconnerie enferme la chandiere, jusqu'aux deux tiers de sa hauteur. quand elle est remplie on ferme son ouverture avec un chapiteau de cuivre rouge, qui s'emboite fort juste dans le rebord qui environne l'ouverture d'en haut. il est bon qu'il soit vuidé, afin de n'estre point sujet au vent de gris. il a un bec de 18 a 20 pouces de longueur, qu'on fait en bec de cuisse d'une couleur de cuivre ou d'estain, que l'on met dans un tonneau fait expres bien cerclé de fer. plus la couleur a de circonvolutions, et plus l'eau de vie est bonne. le tonneau doit estre toujours plein d'eau afin de rafraichir la couleur, que l'esprit qui tombe et qui circule dedans echauffe, et extraordinairement, et qui se dissiperoit s'il n'estoit arrosé par la fraicheur de l'eau; c'est pourquoy il est bon qu'il en tombe toujours de nouvelle dans le tonneau, qui s'ecoule par un trou qu'on laisse au fond, et tout proportionné a la quantité qui y tombe, qu'il reste toujours plein. on met un pot de raffinerie ou une grosse cuiller a l'extremité de la couleur pour recevoir la ligueur qui en sort. lorsqu'on s'apperçoit que le feu ne fait plus d'effet d'esprits, et qu'il ne coule plus rien dans la cuiller, on vuide la chandiere par la chanpleure qui est au bas, et on la remplit de nouvelle ligueur. La premiere ligueur, qui vient d'une chandiere s'appelle La petite car en effet elle n'a pas beaucoup de force. on la conserve tout exprès pour le petite car, pendant les cinq premiers jours de la semaine

qui est proprement la chandiere

semaines, et on en remplit la chaudiere pour
le repasser le samedy. l'esprit qui en sort
est veritablement l'eau de vie, l'attia ou
quil dine, qui est tres fort et tres violent.
dans les sucreries, ou il y a deux chaudieres
a eau de vie, on en doit faire par semaine
cent soixante pots ou environ, mesure
de paris. on la vend ordinairement dix
sols le pot et quelque fois davantage
surtout dans les temps ou lon ne fait pas
de sucre, et quand l'eau de vie de France
et les vins frais venus avec une chers. cette
manufacture vient en profit considerable
a ces habitans. car quand on en travailleroit
a cela que quarante semaines par an, ce
seroit toujours soixante barriques d'eau
de vie, qu'on peut, donc on en pourroit
vendre au moins cinquante, quatre le reste se
consomment dans l'habitation, et ces cinq le
quatre barriques, a cent vingt pots chacune, doivent
produire mille pieces, ce qui suffit pour
entretenir d'habits de viande d'outils
et d'autres necessités une troupe de
cent vingt negres, tout tel que je vay vous
cy apres. quand on veut vendre cette
eau de vie meilleure, et luy oster lodeur
trop forte et l'acreté qu'elle a, il faut
avant soin de bien laver les chaudieres
et les couleurs et de suspendre dans
le chapiteau un gros bouquet d'anis et
de fenouil, et le changer et renouveller
a chaque fois qu'on change la chaudiere.

Etat des negres qui sont necessaires dans une habitation

Il est bon d'estre eclaircy de la quantité
d'esclaves, qui sont necessaires, pour faire
d'outre

1697 voulez tout il faut une habitation capable
de produire la quantité de sucre, dont j'ay
parlé cy devant. ainsy dans la supposition
d'une sucrerie a six chaudieres il faut
a la sucrerie . . . . . 6 negres
aux fourneaux 3
au moulin 5
pour laver les blanchets . . . 1
a la vinaigrerie 1
pour conduire 4 cabrouets . . 8
pour faire les futailles . . . 2
a la forge 2
a la purgerie 3
seiures de long et charpentiers . 3
maçons 2
menuisier 1
chaudron 1
pour garder les bestiaux . . . 1
pour avoir soin des malades . . 1
pour couper les cannes . . . 25
pour couper du bois a brûler . . 6
pour faire la farine 2
comandeur 1
domestiques pour la maison . . 4
malades que lon peut avoir . . 7
Enfans 25
Invalides ou sauvagés . . . 10

Total 120

Employ des negres et negresses cy dessus.

Jay dit qu'on devoit mettre a une sucrerie
autant de negres, qu'il y a de chaudieres
montée. cela se doit entendre des sucreries
ou lon travaille en sucre blanc. celles ou lon
ne fait que du sucre brut, n'ont pas besoin de
si grand nombre de gens, vu comme suffit
pour deux chaudieres. mais les premieres

pour estre bien fournies, doivent en avoir autant qu'il y a de chaudieres, sans compter le vaffineur, et le nombre n'est pas trop grand; attendu qu'il faut estre occupé sans cesse a écumer, a passer dans le drap, a laver et appreter les formes, a les graisser, a les remplir, a passer le vesou d'une chaudiere a l'autre, et dès que le vesou est cessanté, et commence a jetter son écume, il ne faut pas songer a le laisser un moment sans écumer. Jay veu très souvent que les pix negres et le vaffineur n'avoient pas un moment de libre pour manger.

On met trois negres aux fourneaux, quand il y a six chaudieres. Le Wanail est rude pour tout aux chaudieres, qu'on chauffe avec des paillos des bagasses et du menu bois. Lorsqu'on fait Wanailler quelques chaudieres, on se contente de mettre deux negres aux fourneaux; mais Jay toujours remarqué que ce Wanail estoit trop grand et que la plus part du temps il leur estoit impossible d'en bien acquitter. car encor quelque force qu'ait un homme, le Wanail la surmonte bientost, quand il est rude et continuel, et que les forces ne sont pour l'ordinaire point le sommeil et de bons alimens et c'est la justement, ce qui se nomme dans le pais dans le peuple.

La sucrerie a besoin de trois hommes. Il est vray qu'ils y sont inutiles dans de certains temps mais dès qu'on a Wanaillé trois semaines ils ont de l'ouvrage de reste, soit a faire les fonds, accomoder la terre la porter sur les formes, l'en retirer, la nettoyer, la faire secher, mettre le sucre

a l'étuve

a l'étuve, y mettre le feu, entretenir les feux, accomoder les formes, et autres choses, qui dependent de la sucrerie, et quand il n'y a point de Wanail pour les employer, on peut les employer a couper du bois a brusler, ou lorsqu'on doit piler le sucre, au lieu de destourner les autres negres du Wanail de la sucrerie, on les employe a ce Wanail aux les pix negres destinés a couper le bois a brusler, et tous les ouvriers. Une suffisante pour piler et empaquetter le sucre, sans que le Wanail de la sucrerie soufre aucune interruption, et se repay il faut grande garde.

Il faut cinq negresses au moulin. Il est vray que dans beaucoup de sucreries on n'en met que quatre, mais il est certain, que le Wanail est trop grand pour quatre personnes, sur tout quand les cannes cuisent promptement et qu'on a peine a donner le moment d'laver le moulin, ou lorsque les cases a bagasses sont un peu éloignées: car il arrive que pour n'avoir pas le temps de tirer les bagasses pour les porter aux cases, elles en mettent la plus grande partie, dans un endroit auprès du moulin ou l'on jette celles qui sont trop consumées et trop brisées pour estre mises en paquets et seches pour servir a chauffer les chaudieres, d'où je conclus, que pour bien servir un moulin a eau, d'une maniere que le Wanail soit bien fait, et qu'il ne soit pas au dessus des forces des femmes qu'on y employe, il faut cinq personnes.

On met une negresse pour laver les blanchetes, balayer la sucrerie et autres

cas dans tout ce que le vins de dire

a la sucrerie

semblables ouvrages. le vatsinaux doit limpoudre gardes, que les blanchisse soient bien lavés, echangés, secés a l'air et au soleil et jamais dans les appentis des fourneaux parcequ'il le feu mange leur laine, et dès que la corde pourrit, ils deviennent inutiles on ne doit jamais les employer, que quand ils sont entierement seur. cette negresse aydera encore a celle, qui est a la vinaigrerie, a passer les sirops et les ecumes, a essuyer les chandelles, et a remplir d'eau les canots, ou on y la met fermentes.

On met plusieurs une negresse, qui on reputa faire l'eau de vie, parcequ'on suppose qu'une femme est moins sujette a boire qu'un homme; mais cet cette reggle n'est pas infaillible, c'est au maitre a choisir une des plus fidelles et a veiller avec soin, pour sa fidelité, attendu qu'elle ne se peut pas a bord d'estre mise al'epreuve pour les encourager a bien faire, et ne les pas exposer a la tentation de voler, le donner un pot d'eau de vie, a celle que l'auroit destiné et est employé, quand elle faisoit apporter au magasin celle, qu'elle auroit fait pendant la semaine dans la quantité et la qualité requise. une chose qu'il faut observer pour cet article est de

c'est ainsy qu'on appelle les flacettes aux isles

donner quelques coups d'eau de vie aux negres, quand ils en ont besoin, et de ne permettre a aucun d'entrer dans la vinaigrerie, sous quelque pretexte que ce soit.

Une sucrerie, tel celle dont je parle, ne peut pas se passer de quatre cabrouets, # si on veut faire un travail qui soit continuel, mais sans estre outré, et sans ruiner les

1697 bestiaux, deux cabrouets suffisent pour fournir un moulin a eau, et le quatrieme est necessaire, pour porter du bois a la sucrerie, ou transporter les sucres infusiller au magasin, qui doit estre auprès de l'embarquement. il faut qui personnes, pour conduire quatre cabrouets, mais on se contente d'y mettre quatre grands negres et quatre femmes enfans de douze ou treize ans, pour marcher devant les boeufs. il y a a prendre garde a deux choses, la premiere d'empescher que les cabrouetiers ne prennent la liberté de maltraiter les femmes negres, qu'on leur donne pour les aydes. la seconde, qu'ils ayent soin de penser leurs boeufs, leur oster les tiques, amener le maistre ou le comandeur, quand il est necessaire, de leur faire oster les barbes qui sont certaines excroissances de chair, qui leur viennent sous la langue qui les empesche de paître, car les boeufs ne coupent pas l'herbe avec les dents tout les chevaux, ils ne font que l'entortiller avec la langue et l'arracher; mais quand ils ont ces excroissances, qui leur causent de la douleur ils ne peuvent appliquer leur langue autour de l'herbe, et deviennent maigres et sans force. on doit les obliger d'apporter des testes de cannes sur leurs cabrouets pour les donner a leur bouche apres qu'ils ont broyé; il faut encore, qu'ils ayent soin de les laver tous les jours a la mer, et d'apporter tous les trois des testes de cannes suffisament pour tous les bestiaux, qu'on enferme dans le parc. c'est encore aux cabrouetiers, a ayder le jardinier, a

ou il dormie les bassives, et a nettoyer le
pave, rien, n'estant plus contraire aux
bestiaux, que l'ordure, et rien ne contribuant
davantage a leur santé et a leur embonpoint
que la propreté du lieu ou l'on les retient
pendant la nuit
Il est impossible de se passer de deux
tomelieus dans une habitation. quand
on ne fait pas de sucre, et que tous les
negres sont occupés a faire du bois a
brule, ils y doivent y estre avec les autres
pour profiter des arbres, qu'on abat
dont le tronc est propre, a faire des
bonds ou des douves. il est cependant
meilleur de faire les bonds et boide
de seiage. pour les douves elles se
fendent, et se dolent a mesure, qu'elles
se fendent, les tomelieus les doivent
doler pour le lieu pour ne pas faire
apparoir du bois inutille a la maison
a mesure qu'on dole les douves il faut
les faire apparoir a la maison, les rangeant
les unes sur les autres, en les croisant
par leurs extremités; a fin qu'elles
les seche, on doit aussy les esaugeer et
quelques grosses pieces, qui les tiennent
en injection de maniere, qu'elles ne se
cambrent, ou ne se dejettent: et on ne
doit les laisser dans le bois, que le moins
qu'il est possible; parce que les gros de bois
s'y attachent aisement, et les pourissent
cest dans ce temps la, qu'il faut faire
provision de douves. quant aux cercles
les tomelieus doivent avecq le commandeur
quand ils en ont besoin; a fin qu'il envoye
des negres leur en couper, sans qu'ils se
obligier de quitter leur travail. Deux

tomelieus, qui ont leurs douves dolee, et
leurs bonds seiés, doivent faire trois barriques
par jour; ce qui n'est pas un petit profit,
pour une habitation, puis qu'on vend chaque
barique cinq le pied de cent sols, et que
quand on compteroit pour le poids du bois,
et la façon, le tiers de cette somme, il
seroit toujours vray dire, que chaque
tomelieu apporteroit un profit de cent
sols par jour a son maitre. et quand
a toute l'année nous avons esté occupés
deux dimanches, et environ vingt de fetes
il resteroit encore deux cent ~~quatre vingt~~
~~douze~~ jours, desquels si nous ostons ~~quatre~~
~~vingt trois~~ 53 jours pour le travail, qu'il
faut faire dans le bois, ou pour faire les
barriques de sucre, il resteroit deux cent
jours de travail, pendant lesquels ils
pourroient faire ~~ils pourroient faire~~ six
cent barriques, mais quand nous n'en
mettrions que quatre cent n'est ce pas
un profit de deux mil francs qu'il
apporteroit a leur maitre? voyla un
esclandillon du profit, que peut faire un
habitant, qui a des ouvriers en sa maison
pour lors il faut qu'il vende toujours son
sucre en futaille: cela fait plaisir aux
capitaines, qui sonnent ou de la peine
a trouver des futailles, et il tire un
profit considerable du travail d'esclaves; mais, pour y arriver, il faut
veiller sur leur conduitte, et avoir
toujours l'oeil sur ceux, qui les comandent
sans se fier jamais d'eux, que de bonne
sorte. si un habitant veut voir comodement
le train de ses affaires, il doit faire faire des
appentis dans un lieu comode avec de la
provenance

sucerie; dans lesquels ~~on~~ il place des leurs ouvriers ~~cod~~ sont les tonneliers, les charons, menuisiers, charpentiers, maçons, et autres, attiré ~~+~~ qui sont a la sucerie ou le vattiment, qui n'en doit iamais sortir il ne puisse vuide sans peine, si les ouvriers travaillent, ou s'ils s'enrichissent de leur duree. On prend d'ordinaire aux tonneliers de faire quelques petits ouvrages pour leur compte dans les fenes de leur repas, les maistres ne doivent pas regarder aces bagatelles, vu a quelques dommes qu'ils employent a faire des cuettes, des baills et autres semblables petits ouvrages, qui demandent beaucoup de propreté pour estre vendus, ils s'acoutument ainsy a travailler proprement et diligemment, et le maistre y Rome son compte dans ~~[illegible]~~ le suitte.

ou forgerons +

Une forge n'est pas moins necessaire on ne sauroit avoir l'incommodité, et la depense que l'on est obligé de supposer, quand on n'a pas ce secours; car tous les tous il faut avoir recours au forgeron (qu'on appelle Macloquet aux isles) soit pour les fours, les serpes, les haches, soit pour les ferures des roues de cabrouet, les seures et les autres choses dependantes de la sucerie, du moulin et de la maison. Un habitant habille ne doit rien negliger, pour avoir un negre forgeron; on luy donne un aide qui est son apentif; et pour encouragier le maistre, et le garçon, outre une portion de viande et de farine plus fort qu'aux autres negres, on leur permet de faire

de faire aux heures de leur repas, quelques petits ouvrages pour leur compte, ~~cod~~ des clofes, des vis de stufils, et autres bagatelles le profit qu'on tire d'une forge va a plus de quatre cent escus par an, quand on a un bon ouvrier, et qu'on a soin de le faire travailler pour la maison, et pour les autres habitans; de sorte qu'on n'est iamais obligé d'acheter des ferremens, mais seulement du fer, et de l'acier, et du charbon. le charbon de terre est le meilleur; mais quand il manque ~~cod~~ et la farine commence a surtout dans un temps de guerre, on en fait aussi du bois d'orange, de palmiste, ou de vaisimier; il est vray qu'on en use davantage; mais il ne coute rien, que la peine de le faire, et chauffe presque aussy bien, que le charbon de terre.

Le charon est absolument necessaire a cause de la quantité de roues que l'on use sur tout dans les lieux, ou les chemins sont pierreux. cet ouvrier doit faire les provisions de vais, de sautes et de moyeux, quand on fait le bois pour brûler, attin de profiter des carcasses de bois epineux, ou autres, et apres les avoir degrossy, il doit les faire porter a la maison, et les mettre a couvert sous les apentis. quand la maison est fournie de Roues, on peut le faire travailler, pour les voisins, ou a faire pour les vendre dans l'occasion; mais il faut que ce soit toujours sous les yeux du maistre et jamais esté les partuliers a moins de le leur louer par mois, car il pourroit bien se faire que ~~[illegible]~~ sous pretexte de faire une petite de roues, dont on paye chez estant de

ou a tant par tout

facon, on m'en fit faire deux, leur scrupules inquietent encore l'ame de la plus part des habitans, et quand ils trouvent l'occasion de s'accomoder avec les negres, ils s'embarassent peu si cela est aux depens de leur maitre. Lorsque les Iantes elevées sont degrossies, on m'en doit faire une paire de pouces par semaine. On leur laisse pour l'ordinaire les petits vacomodages qu'il font a ses Jardins de l'isle pour son profit. Une paire de Roues, sans etre bevée, se vendoit dix escus quand j'estois a la martinique.

A l'egard des seiures de long et des esparsentes, on n'en peut passer dans une habitation un peu considerable, par occasion a faire cette sorte de planches, de bois de cartelage et autres choses, dont il faut tousjours avoir une bonne provision, pour les besoins et les accidens, qui peuvent arriver. Car le metier des premiers est facile il est bon de le faire apprendre a tous les negres, qui en sont capables, affin de pouvoir faire marcher plusieurs scies, tant a la fois dans un besoin, et avoir toujours de leur sortes d'ouvriers de reserve, pour leur empescher de devenir insolens, car ils ne manquent jamais de le devenir, quand ils se croyent necessaires. J'avois fait apprendre a scier et a equarir a presque tous les negres de nos habitations de la martinique et de la guadeloupe, et au lieu qu'au commencement que je fus chargé du soin de nos biens, il n'en trouvoit que deux ou trois, qui me tenoient pour ainsy dire le pied sur la gorge: il me faisoit ensuitte

ensuitte peine a mon tour pour les mettre a la scie, apres que j'eus engagé les anciens par argent et par promesses a mettre leur metier aux autres, et ainsy il n'avoit plus besoin d'eux, en ayant plus qu'il ne m'en falloit; car ils y trouvent quelque profit, et que cela les tire un peu de la dependance du commandeur, dont qu'ils faisoit la moindre faute, se l'emportoit avec auke bataille et s'estois accablé de gens, qui me demandoient d'aller scier a sa place. Deux seiures, qui ont leur bordes equarry, doivent vendre quarante planches de cinq pieds de long, sur douze a quinze pouces de large pour semaine; mais cet equarissage, estant souvent un questre pour ne me pas vendre la quantité de planches que le devois avoir, sur tout, quand le negre esparsentier, qui equarissoit estoit occupé a quelque autre ouvrage; le pensay avoir moyen qui me tira de cet embarras, et ce fut de faire mettre leur pieces de bois sur le pavé, car on les avoit trouvées dans les equarrir, et pour empescher que leur roudeur ne les fit glisser, je fis coudre l'endroit des quarres, ou elles estoient appuyées. On tottoit la ligne des deux costés et on enlevoit avec la scie une dosse (ou car on parle aux isles) une ecoute de chaque costé, apres quoy on les venoit sur le plat, on les alligoit a l'ordinaire, et on avoit plustost levé les deux dosses avec la scie, qu'on n'avoit eu equarir a la hache la moitié d'un costé. Nos negres avoient de la peine a s'y faire au commencement, mais l'exemple

dans vn moment toutes leurs difficultés, et leur abandonnait les grands dossiers, qu'ils leur firent pour esgaux prix. ce petit gain, a quoy ils sont fort sensibles, leur persuada, que le ne leur faisois esgaux leur ancienne maniere, que pour leur interest particulier; car ils vendent fort bien ces dosses, et ils s'y accoustumerent si bien, qu'on auroit eu peine a les leur faire esgaux, de cette maniere tout le monde fut content.

Comme il y a toujours a faire aux moulins et pour tout aux moulins a eau, on ne sauroit s'imaginer, combien on s'occupe de esgrins et de dessines, quand on a vn negre esgrenetier, ou du moins qui sçait assés, pour remedier aux accidents, qui quelquefois arrivent soit aux dents, aux bras, et autres parties du moulin et de la esgrenetie; car les ouvriers blancs de cette espece sont assés rares aux isles, et leur petit nombre, et la necessité qu'on a d'eux, les rend chers et insolents au dernier point; de sorte que, ce n'est pas vne petite satisfaction, n'y vne petite epargne de pouvoir se passer de telles gens.

apres que les anglois eurent ruyné nos sucreries de la guadeloupe en 1703 et fis faire vn moulin tout entier, vne sucerie, vne purgerie, vne stuve et tous les autres batimens qui nous estime necessaires, sans y employer que trois ou quatre negres, dont le plus habille ne sçavoit tout au plus, que faire vne mortaise. Il est vray que ~~[illegible]~~ et fus obligé d'aller tout, et d'estre sans cesse

cesse avec eux; mais enfin d'eux vins a bout et le surpris beaucoup les ouvriers, qui avoient accoustumé d'aller travailler pour nostre maison, quand ils virent, que le n'avois plus besoin de leurs services. quoiqu'vn ouvrier ne soit pas si necessaire, il ne laisse pas d'estre d'vne grande utilité, et quand il sçait tourner, et qu'il est bon ouvrier, il vaut mille serviteurs dans vne maison; et si on n'a pas d'ouvrages a luy donner, il n'en manque iamais et fait les autres habitans, dont la plus part aiment mieux le service d'vn negre, que d'vn blanc, quand ils sont egallement habilles. J'avois fait apprendre ce metier a vn jeune negre, qui m'avoit servy, et je luy avois ensuite donné vn apprentif, lorsque le luy permettois d'aller travailler a journée chez les particuliers, il rapportoit pour luy et son apprentif cent sols par jour outre sa nouriture. J'avois soin de luy donner quelque chapeau et quelque habit, et quelque autre chose pour l'encourager. quand on a vne fois deux ouvriers dans vne maison, c'est vn tresor, qu'on ne sçauroit trop estimer, et pour qu'il ne se perde pas, il faut toujours avoir soin de leur donner des apprentis, et leur faire des gratifications de temps en temps a proportion du travail, qu'ils font, ou de l'avancement, qu'on remarque dans eux, qu'ils instruisent.

Les maçons sont encore d'vne grande utilité, quand on n'en a point, on est quelque fois sujet a des accidents, dont les suites sont considerables, aussy bien que les depenses lorsqu'on n'a pas d'ouvrage chez soy, on

donne toujours a les laues, et le moins
qu'ils puissent gagner cest cinquante sol.
par jour avec leur nourriture.
Il est bon de distinguer toujours leur
ouvriers du commun et du reste des
negres, en leur donnant plus de viandes
qu'aux autres, soit pour les animer, soit
pour faire naitre l'envie aux autres
d'apprendre quelque metier; Et qu'il
puisse estre, il est toujours d'une grande
utilité pour une maison. rien au
monde n'attache d'avantage les negres,
les petits profits qu'ils font, leur ayderont
a entretenir leur familles, et cod alez
sont fort glorieux, et fort vains, rien ne
leur fait plus de plaisir, que d'estre en
peu au dessus de leurs confreres par
leur metier. J'en ay veu qui se tenoient
si fiers d'estre maçons ou menuisiers,
que pour le faire connoistre a tout le
monde, ils affectoient d'aller a la messe
avec leur regle et leur tablier.
On doit mettre a la garde des bestiaux
un negre fidelle, et qui ayme son metier.
les negres du cap vert, ou de la riviere
du Senegal y sont les plus propres
parcequ'ils ont esté eux quantité de
bestiaux qu'ils gardent cod leur principale
richesse. Le commandeur blanc ou
negre doit les compter tous les matins
avant qu'ils sortent du parc, pour aller
paitre, et le soir, quand on les y fait
rentrer. pour les moutons et leur
cabrittes ou chevres, ce sont les petits
enfans, qui sont chargés du soin de les
garder sous la direction du gardien du
gros bestail

gros bestail.
On donne le soin des malades a quelque
negresse sage et intelligente, qui leur
serve diligemment, qui aille esperer a
la cuisine ce dont ils ont besoin, qui
tienne les lits et l'infirmerie propres,
et ne souffre point qu'il y entre autre
chose, que ceux que le medecin, ou plutost
le chirurgien a ordonné. c'est une
necessité d'avoir une infirmerie dans
une habitation, outre que les malades
y sont mieux soignés, et plus facilement
que dans leurs cases, c'est un moyen
de distinguer ceux qui le sont veritable
d'avec ceux, qui le contrefont pour
paresse, ou pour faire quelque ouvrage
dans leurs cases.
Vingt cinq personnes suffisent, pour
couper des cannes, et entretenir un
moulin a eau et soix esclaves pour
tout, quand on a un peu d'avance du
tout procedant, et que les cannes sont
belles, nettes et bien entretenues. quand
on ne pas l'etto avance, parcequ'il y
a un dans ou trois fortes de suitte, parce
que les cannes, qu'on avoit coupé la
veille du cas fort, seroient aigres, pour
recompenser et doubler, on emploie
coupeur des cannes, depuis le matin
risque l'heure du desjeune a tous ceux
qui d'avoir esté a la sucrerie aux
fourneaux, au bois, de maniere que
dans deux ou trois heures de temps
il se trouve assé de cannes coupées
pour mettre au moulin, et avancer les
travail, sans le discontinuer. cod c'est
le plus aisé de tous les travaux leur
femmes y font autant d'ouvrage que les

1697 hommes, et se la principalement, on lés les employe, aussi bien qu'au service du moulin, qui des connoissent les hommes, s'ils y estoient employés. Il me suis quelque bois seny de ce moyen pour punir des negres, qui estoient lacher et paresseux. Il les faisois mettre a repasser les bagaces, qu'est l'employ, qu'on donne a la plus foible des negresses, qu'on employe au moulin. il n'y avoit point de chagrin pareil au leur, n'y d'injures ou de promesses, qu'ils ne me fissent, pour estre ostés de ce travail, qui les consomoit de toute. affin de ne pas manquer de bois a bruler, et pour mettre a profit leur branches des arbres, que les charpentiers ne mettent point en oeuvre, il est bon d'avoir toujours cinq ou six negres dans le bois; ils doivent en faire chacun une cabrouettée par jour, quand ils sont six, on en met quatre a hacher, et deux a fendre. autant qu'il se peut faire, il faut qu'ils travaillent au voisinage des seiures et long, affin que le maistre, ou le charpentier voye plus facilement ce qu'ils font, quand on a besoin, on peut continuer a faire du sucre, pendant sept mois et davantage, sans avoir de manque de bois, pourvu qu'on en ait une avance de six semaines; parce que celuy, que font ces six hommes, vaut presque celuy, que lon brule tous les jours, et tout j'ay dit qu'il y devroit avoir

H avant de commencer a faire du sucre

un cabrouet destiné

1697 un cabrouet destiné pour le bois, il est bon qu'il l'apporte aux fourneaux, quand il n'a pas autre chose a porter, affin que les coupeurs ne puissent pas si facilement commettre leur negligence, si on le laissoit longtemps pres le lieu, ou il a été coupé. ces negres seroient encore a abbatre et a doblayer les arbres, que le charpentier leur marque, affin de n'avoir point d'etonnement le travail de la scie.

quoiqu'on doive avoir une bonne provision de farine de magnoc, battue et tussée, avant de commencer a faire du sucre, il faut remplacer sans cesse, celle que lon consume pour n'en pas demeurer d'ignorance. il faut pour cela que le commandeur fasse avec soin tous les jours du magnoc pour faire une bacique de farine. Les negres et leurs negresses, qui ne sont pas de quart, pendant la nuit doivent grater et grager le magnoc, qui doit estre mis le soir suivant. une negresse aussi va en faut en quelque infirmes, pour passer le magnoc par l'ebiquet, doivent rendre une bacique de farine par jour, qui doit presque deux livres et demy, et affin qu'ils ne puissent faire aucune friponnerie sur cet article, qui est important et bien fondé, il faut que les bottes apportées soient toujours pleines, ou que la magnoc qu'on aura fait apres avoir demagnoc la quantité de magnoc grager, qu'elles doivent contenir pour faire une bacique de farine. Il y a bien des habitans, qui n'ont qu'un commandeur negre. en cet cas il faut pour cet employ un negre fidelle, sage, qui entende bien le travail, qui soit affectionné

H cest a dire qui n'en font pas au service de la sucrerie du moulin, ou des fourneaux

a son maître, qui sait se faire obéir et
bien executer les ordres, qu'on luy donne.
ce dernier point est assez aisé a prouver
car il n'y a point de gens au monde qui
comandent avec plus d'empire, ce qui se
fait mieux obéir que les negres. c'est
au maître a veiller sur les ~~and~~ qualités
Le comandeur doit toujours estre avec les
negres, sans les abandonner, ~~et~~ ~~c'est~~ ~~qu'avec~~
pousser le travail, et le faire faire où il
faut, ~~c'est~~ ~~de~~ apaiser le desordre et les
querelles, qui prennent souvent entre les
negres, et sur tout entre les femmes qui
de quelque couleur qu'elles soient, sont
toujours prompts, colères, criardes, et
prestes a se dire des injures. il doit visiter
les negres, qui travaillent au bois, pour
prendre ordre au maître, ce qu'ils ont fait
c'est a luy a les faire leur faire
assister a la priere soit le matin, et faire
la doctrine a l'esprit, de la priere, leur
conduire a la messe les jours ordinaires,
voir si leurs maisons sont propres, s'il
a soin d'entretenir leurs jardins, appaiser
les differens, qui naissent dans les menages,
faire conduire les malades a l'infirmerie,
empescher les negres etrangers de sortir
de jour ou de nuit dans les cases de
l'habitation, donner avis a son maître
de tout ce qui se passe, devant et bien
entendre les ordres et les faire executer
a la lettre. Il faut avoir cette confidération
pour un comandeur de ne le rapprimander
jamais, et encore moins, le frapper devant
les autres esclaves, parce que cela le rend
méprisable, et luy fait perdre tout son
credit

credit. quand il a fait quelque faute si
considerable qu'elle merite chatiment, il faut
le casser de son employ et notter luy l'index de
quelque temps. on luy donne l'ordinaire
plus de vivres et d'habilemens, qu'aux autres,
et de temps en temps quelque gratification,
pour ~~les~~ encourager a faire ~~leur~~ devoir, et on
doit chatier severement les esclaves, qui se
revoltent contre ~~eux~~ luy, qui ~~luy~~ desobeissent,
ou qui ont la hardiesse de le frapper.
Je me suis toujours mieux trouvé de
comandeurs negres, que des blancs; cependant
quand on est contraint d'en avoir pour soulager
le habitant dans le gouvernement de la nuit, il
faut chisir un homme sage, et non
moins capable de causer du desordre avec
les negresses, et negres laisser d'avoir un
comandeur negre, il faut choisir d'avoir un
ou deux espions fidelles, qui veillent et
qui rapportent tout ce qui se passe sans
epandre les voyes necessaires, pour
s'assurer de la verité de leur rapport, et y
apporter le remede necessaire, dont le plus
sur est de mettre dehors les comandeurs
blancs, aussitost qu'on a reconnu qu'ils ne
quelque commerce avec les negresses.
A l'egard des domestiques, qui servent dans
la maison, ils ne sont point sous la jurisdiction
du comandeur, a moins que le maître ne le
fasse venir, pour les chatier quand ils ont
fait quelque faute. quoiqu'ils soient bien
mieux que les autres negres, pour les habits
et pour la nourriture, la plus part aiment
mieux travailler au jardin, et avoir la
liberté d'aller et de venir sur tous les jours
et dimanches, que d'estre bien nourris, et bien
vetus et estre plus observés et moins libres.

On prend ordinairement de jeunes negres de douze ou treize ans, pour servir de laquais de cette maniere ils s'elevent dans la maison jusqu'à ce que le maitre juge a propos de les mettre au travail, ou de l'envoyer faire apprendre un metier, qui est la meilleure chose, qu'on puisse faire pour eux.

Depense qu'on doit faire pour la nourriture et l'entretien de cent vingt esclaves.

Il faut supposer, que l'on a soin d'avoir toujours du magnoc en abondance, de sorte qu'il soit plutost en danger de pourir en terre, que d'estre obligé de retranche l'ordinaire, que l'on doit donner aux negres, ou d'acheptes de la farine de magnoc, qui est fort cher, fort rare, et fort difficile a avoir. On donne trois pots mesure de pois chaque semaine a tous les esclaves grands ou petits, excepté a ~~ceux~~ aux enfans, qui sont a la mamelle, aux meres desquels on donne un demy ordinaire pour leurs enfans. J'avois coutume de donner a ces enfans la deux livres de farine de froment par semaine, avec du lait pour leur faire de la bouillie, et ~~car~~ la farine de froment peut estre evaluée avec celle de magnoc, il faut compter trois pots par semaine, pour chaque reste qui sont 360 pots en sept bariils et demy par semaine, le bariil contenant cinquante pots, qui, multipliés par les cinquante deux semaines, qui composent l'année, font trois cent nonante bariils par an. ce seroit une grande depense, si on estoit obligé d'acheptes cette quantité de farine. Il est vray

qu'il est

qu'il est quelquefois a bon marché, et qu'on la peut avoir a cinq ou six livres le bariil; mais de l'ay veu et j'ay esté obligé d'aller acheptes a dix huit livres argent comptant, ce qui outre l'incomodité du transport seroit une depense de ~~plus~~ trois de sept mil livres pour un, et quand cette depense seroit reduitte au tiers ce seroit toujours plus de deux cent pistolles, qu'il faudroit depenser pour cet seul article. il faut donc avoir soin, ~~quand~~ de faire planter une si grande quantité de magnoc qu'on en ait trois ou quatre fois au dela du necessaire et qu'on soit plutost en estat d'en vendre, que dans la necessité d'en acheptes.

A l'egard de la viande, j'ay deja remarqué que le Roy a comandé par ses ordonnances qu'on donne a chaque esclave deux livres et demie de viande salée par semaine; mais cette ordonnance n'est pas mieux observée, que beaucoup d'autres, soit par la negligence des officiers, qui devroient y tenir la main, soit par l'avarice des maistres, qui veulent tirer de leurs esclaves tout le travail qu'ils peuvent, sans rien depenser pour leur nourriture, soit quelquefois par l'impossibilité de trouver des viandes salées dans les temps de guerre, ou le peu qu'on en apporte est a des prix excessifs. Les gens raisonables suppleent a cet defaut en augmentant les rations de farine, en leur distribuant du poisson salé qu'on trouve dans les vaisseaux, qu'on prend sur les anglois, ou quand on est dans un lieu comode, en faisant pescher avec la seine, ou employant chasser les diables et des chabots, qu'ils leur distribuent a tous.

quand on leur donne de la viande, il faut
observer, de ne la leur donner jamais le
dimanche ou les jours de fête; parce-qu'ils
se visitent les uns les autres ces jours là,
et que pour regaler ceux qui les viennent
voir, ils consument dans un repas, ce qui les
doit entretenir toute une semaine. Il faut
donc le Lundy matin, que le maître ou
le commandeur fassent poser devant eux,
et partager en portions egalles la viande
qu'on leur doit donner. On arrange sur
des planches tous les lots ou portions,
et quand les negres viennent pour disner
les femmes vont au magasin de la farine
ou on la leur distribue, et les hommes
prennent leur viande, aussitôt qu'on
les appelle, tout de suitte et sans leur
permettre de choisir. Un baril de bœuf
salé pesé pour l'ordinaire cent cinquante
cinq a cent soixante livres, ~~de maniere~~ mais
pour ne se point tromper, il ne faut le
compter qu'à cent cinquante livres or,
a deux livres par tête, ce sont deux
cent quarante livres, et les soixante
livres, qui restent s'ouvrent pour la nourriture
des domestiques, des malades, et pour
augmenter d'une livre la portion des
ouvriers, et de ceux, qui travaillent a la
brouette, parce que leur travail est un
plus rude, et n'ayant pas le temps ou
les autres d'aller chercher des crabes ou du
poisson pour accomoder leur portion,
il est juste de la leur faire plus forte
ce sont ainsy deux barils par semaine
et par consequent cent quatre barils par
an, dont le poids est different selon les temps
de paix ou

du deux barils qu'on doit consumer par semaine dans une habitation telle que le j'ay supposé

de paix ou de guerre, d'abondance ou de disette
quelquefois on le vend 45 francs, quelquefois
~~davantage~~ 20 pounds un poids moyen entre ces
deux et de Mobe le baril a 25 # et ce sera
2600 # pour les cent quatre barils que l'on peut
consumer dans le cours d'une année.
davantage quelquefois bien moins
Pour la boisson on ne leur donne que de l'eau;
mais tout telle mise qu'elle est capable de leur
soutenir dans un ouvrage aussy grand et penible,
le leur, entre l'oignon ou la graine qu'ils
font pour leur ordinaire, beaucoup de gens,
qui ont soin de leurs negres, leur font
donner a dejeuner un coup d'eau de vie
de cannes, et quand ils reviennent de travail
plus rude qu'à l'ordinaire, ou qu'ils ont
souffert de la pluye, on leur en donne encore
un autre coup. L'eau de vie se fait en
le prenant dans la maison, le ne compte
rien pour cette depence.
Il y a des habitans, qui donnent une certaine
quantité de taffia par semaine a leurs
negres, qui travaillent dans le bois, affin de
n'estre pas obligés d'aller en bateau tous
les jours, c'est une mauvaise maniere;
car la plus grande des negres estant incognus
ils boivent dans un moment, ce qui devroit
leur durer toute une semaine, ils
s'enivrent, se battent, ou tombent malades;
et cela retarde l'ouvrage du maître;
il est par consequent plus naturel de
la leur distribuer le matin et le soir.
Mais c'est une maxime infiniment plus
mauvaise, et que les gouverneurs et leurs
intendans devroient retudier, qui est, que
quelques maîtres donnent une quantité
de taffia a leurs negres, qui leur tient lieu de
farine et de viande; il arrive de la que ces

negres sont obligés de convoler tout le dimanche
pour travailler leur tattia et l'Esange
pour de la farine et d'autres viures, que
sous ce pretexte ils ne veuillent point,
que le lundy sont tard et fort fatigués,
que ceux qui sont ivrognes, boivent leur
tattia et sont ensuitte obligés, de voler
leurs maistres ou les voisins pour vivre
aux risques d'estre tués, ou d'estre mis
en prison pour leurs vols, et le maistre
condamné au payement. Il y a encore
un autre abus, qui n'est pas moins
considerable ny moins dangereux
que le precedent, il est passé des
espagnols et des portugais, chez les
anglois et les Hollandois, et de ceux
cy en quelques habitans de nos isles.
c'est de donner le samedy aux negres
pour travailler pour eux et s'entretenir
de vetemens et de nourriture eux et
leurs familles, pour le grain et le
travail, qu'ils font pendant et sur la
les habitans, qui suivent cette maximes,
n'entendent point du tout leur veritables
interets, car si les esclaves peuvent
s'entretenir par le gain qu'ils font dans
ce temps, il est certain, qu'ils peuvent les
entretenir en les faisant travailler
pour eux. Mais si ces esclaves sont
malades et sont la, ou qu'il passe un
mauvais temps, qui les empeche de
travailler, ou s'estant fainéans et
libertins, ils passent le samedy sans
travailler et sans rien gagner, comment
seront ils en estat de subsister, et de se
nourrir

nourrir eux et leur famille la semaine
suivante, et s'ils ne sont pas en estat de se
nourrir, n'est il pas clair qu'ils deperiront
tous les jours, et que leur perte retombera
sur leur maitre! Mais si cette raison
d'interest ne les touche pas, il y en a une
autre qui doit faire plus d'impression sur
leurs esprits, qui est fondé sur l'obligation,
qu'ils ont tout chrétiens de fournir a leurs
esclaves, qu'ils doivent regarder tout leur
infant, tout ce qui est necessaire a leur
subsistance, sans les mettre par leur
duretté dans la necessité pressante de
prendre de mieux, ou d'offenser dieu en
derobant pour se nourrir et s'entretenir.
Il y a encore une autre raison, qui regarde
le bon gouvernement, et la police des
isles, ou les gouverneurs et les intendans
doivent avoir soin, que les manufactures
soient bien entretenues, pour pouvoir faire
une assez grande quantité de marchandises
pour charger les vaisseaux, qui viennent
et pour augmenter les droits du roy,
qu'ils payent, les revenus du Roy: et ces
manufactures ne peuvent se nourrir
d'elles mesmes, ce sont les esclaves, qui
les font ~~[illegible]~~ agir, c'est donc de la
conservation des esclaves, qui depend
la conservation des manufactures
et la conservation et augmentation des
revenus du Roy: a quoy on peut adjouter
que pour reprimer une infinité de
desordres, de vols, et d'assemblées seditieuses
que font les negres, quand ils ne sont pas
nourris, ou qu'ils sont maistres d'eux mesmes,
il est

1697 il est de la prudence et du devoir des officiers de retranser ces abus, et de faire executer les ordres du Roy, pour la nourriture et autres choses, qui concernent les esclaves.

quant a l'habillement des negres de travail, c'est a dire, ceux qui ont ~~depuis~~ atteint l'age de 12 a quinze ans, il leur faut deux habits par an. ces habits ne consistent qu'en une casaque, qui va quatre ou cinq pouces au dessous de la ceinture, et un calson. on n'y employe que de la grosse toile de bretagne, appellé du gros vitré qui a une aulne de large, elle coute ordinairement en France depuis douze jusqu'a dix sols, et souvent on la vend aux isles cinquante ou soixante sols.

Il y a des maistres raisonables, qui donnent a chacun de leurs negres deux habits par an, c'est a dire, deux casaques et deux calsons aux hom et deux casaques et deux Jupps aux femmes. par ce moyen ils peuvent tancer leurs habits, et ne se pas laisser manger a la vermine, qui s'attache aux negres pendant qu'ils sont sales fait les blancs depuis qu'ils ont passé le tropique

D'autres Maistres moins raisonables ne leur donnent que deux calsons et une casaque, ou deux Jupps et une casaque.

D'autres qui le sont encore moins, ne leur donnent qu'une casaque et un calson ou une Juppe.

et d'autres enfin, qui ne le sont point du tout ne leur donnent que de la toile pour faire une casaque, et un calson, ou une Juppe, avec quelque aiguillée de fil

1697 de fil sans se mettre en peine, pour qui, ny comment ils peuvent faire leurs habits, ny ou ils prendront pour en payer la facon, d'ou il arrive, qu'ils vendent leur toille et leur fil, et vont presque nuds pendant toute l'année.

quatre aulnes de toille suffisent aux hom et cinq aux femmes pour leur donner a chacun deux habits. on donne encore trois aulnes de toille aux femmes nouvellement accouchées dans pour couvrir leurs enfans que pour se faire une jaque, c'est a dire une espece d'echarpe de deux aulnes ou trois quartiers de large et d'une aulne et demy de long, dont elles se servent pour lier leurs enfans sur leur dos, quand ils sont assez formés, pour n'avoir plus besoin d'estre portés dans des paniers, car elles font, quand ils sont nouveaux nés.

~~quoique~~ comme dans la supposition que j'ay faite de 120 negres, il y ait 25 enfans, qui n'ont pas besoin d'tant de toille que les grands et que ceux qui servent a la maison, c'est habillés d'une toille plus belle que ceux du jardin; on les peut tous compter sur le pied de quatre aulnes de toille, qui font 480 aulnes ~~a raison~~ que les femmes ont besoin d'une aulne plus que les hommes, et que leurs jaques en emportent encore quelques aulnes, quand les habitans font venir leurs toilles de France, elles ne leur reviennent pas a plus de six ou dix sept sols l'aulne, mais cela tout le monde n'a pas cette

comodité

comodité, ou qui de peur de perdre ses
ottels sur mer, on aymé mieux acheptes
plus cher, que de courir quelque risque
Je la compteray les aunés l'une portant
l'autre a trente sols l'aulne et au lieu de
480 aulnes, i'en compteray cing cent, qui
vaudront sept cent cinquante francs, a
quoy si on veut adjouter cinquante francs
pour quelques chapeaux, bonnets ou
coettes, laquelle dyseme ne seve pas
perdue car elle encourage les negres
a travailler avec plus d'attention, et
sera donc sept cent francs pour cet
ottele
Mais il n'est pas assés d'avoir soin des negres
quand ils sont en estat de travailler; il
faut que ce soit et cette attention se
renouvelle, quand ils sont melades.
L'interest nous y engage, quand nous
sommes leurs maitres, et nous y sommes
encore plus indispensablement obligés;
quand nous nous sommons, que
nous sommes Chrétiens.
La premiere chose a quoy il faut penser
c'est d'avoir un bon chirurgien; quand
on est assé proche d'un bourg ou de la
demeure d'un chirurgien, pour qu'il
puisse venir comodement a telle heure
qu'on en a besoin, on doit se dispenser
d'en avoir un dans la maison: car
autant qu'on le peut faire, il ne faut
tenir des domestiques blancs, que le
moins qu'il est possible, puisque outre
la depense ~~de bouche~~ de bouche, qui est
considerable, et la sujettion, on les est de
les avoir a satisfaire, ou ils voyent et
entendent tout ce qui se dit, et le vont
ensuitte

ensuitte raporter par tout, ou ils vont. il y
a encore une autre raison plus forte, c'est
qu'ils s'amouracheront des negresses, et tout il
leur est facille de les voir a toutes heures,
ils les gagnent par presents ou par menaces
d'où il s'ensuit de tres grands desordres
il vaut donc mieux, quand on en a la
comodité, se servir d'un chirurgien de
dehors, et l'obliger de venir al'habitation
le soir et le matin, soit qu'il y ait des melades
ou non, et encore toutes les fois que le besoin
le demande. Les plus habilles n'ont
jamais exigé, que quatre cent francs par
an aux isles du vent. et St. Domingue
ils sont sur un pied bien plus haut. c'est
une coutume de cuisine, qu'ils font avec les
viandes; quand ils s'y engagerons on ne
doit pas s'y fier; il faut avoir un bon
coffre de viandes dans la maison, ou le
chirurgien en prenne ce qu'il jugera a
propos, pour le besoin des malades, et
toujours en presence du maitre ou de
quelque personne de confiance, affin d'ouy
ter l'occasion d'un detournement, pour les
employer a ses autres pratiques. Un coffre
bonny de tous les viandes necessaires,
peut contenir quatre cent francs, et durer
quatre ou cing ans, il faut seulement
renouveller toutes les années certaines
viandes dont le temps affoiblit la vertu
car d'attendre a ceux des chirurgiens,
c'est risquer les malades; la plus grande
n'est que du Theriaque, cidre la gommegutte,
viandes bien bonnes et vertueuses, mais qui ne
sont pas propres a tous les maux, ou elles
les employent souvent pour n'en avoir pour
d'autres, et encore plus souvent par ignorance

car on peut dire à la louange de ces m.rs
que ceux qui ne seront pas bons pour estre
de maunais garçons de bout, que on trouve
passans pour des gens habiles et de
l'esclapes, quand ils sont ~~[illegible]~~ aux
isles, ou ils ont si bien multiplié, et tant
gagné de bien, que la plus part des habitans
riches, des officiers d'epée et de plume,
et de ceux qui font la plus belle figure ont
esté chiourgins, ou sont venus de pere en
chiourgins. il ne me sera pas ~~difficile~~
difficille de mettre cette verité dans
tout son jour, par le dénombrement que
je pourois faire des chiourgins mesanor
=phosés en gens de consequence, que je
connois dans ces pais là. ~~[illegible]~~
on peut donc
mettre pour la depense du chiourgin
et des vivres cinquent francs par an
qui estant joint a 2600 ₶ pour la
nouriture. 800 ₶ pour les vestemens
et 200 ₶ pour le feu ou acier, qu'on peut
employer aux outils des negres, font
la sod de 4100 ₶ pour toute la depense
qui peut regarder les esclaves. cy. 4100
pour les gages d'un vaffinem 1200
pour un comandeur blanc
faisant le guet a la sucrerie 600
au vaffinem pour sa nouriture
quand il n'est pas nourry a la
table ou de la table du maistre
qui consiste en deux barigues
de vin, 2 barils de farine, —
autant de bouef, un baril de
lard, 25 ₶ de beurre et 50 de
morue ou poisson salé - - 350
La nouriture du comandeur —
consiste en deux barils de bouef

6250

que le compte pour soixante francs
ne comptant rien pour la farine
ou cassave et l'eau de vie, —
parce que cela sortira de la
maison sans depense cy 60
on peut encore dispenser pour les blancs pauvres
l'alun l'antimoine, le beurre ou saindoux
qu'on jette dans la batterie et quelques
autres menues depenses omises . . . 190 ₶
desorte que toutes les depenses d'une
habitation, dans lesquelles je ne comptens
pas la farine de magnoc, l'huille a brûler
et autres choses, qu'on tire du fond de la
terre se montent a . . . . . 6500 ₶
et le revenu tant en sucre blanc, brut
et eau de vie a . . . . . 44640.
donc soustrayant les depenses cy dessus,
que j'ay mis au plus haut, qu'elles peuvent
monter dans plusieurs années l'une
portant l'autre on se trouvera avoir de
reste la sod de . . . . . 38140. ₶
sur lesquelles le maistre, qui tient l'habitation
et sa famille ed sa table, il faut qu'il
fasse de grandes depenses pour n'avoir
pas de reste toutes les année plus de
dix mil escus. sur tout il est ~~[illegible]~~ tout le
supose un peu d'economie, qu'on ait soin
d'elever des volailles de toutes especes
des moutons, des cabrittes et des cochons,
et que la viande de boucherie se paye au
boucher, par les restes qu'on luy donne,
dont on veut se defaire.
Une teoue de trois mil pas de hauteur sur
mil pas de large est suffisante pour faire
une habitation de laquelle on peut se tirer
pendant plus d'un siecle le venenu, que
le vivres et drie. Voicy ~~[illegible]~~ sod de la vendeur

disposée, supposé que le plus maître de choisir le terrain le plus avant d'avoir vne lizière a ma lizière qui me separe de mon voisin, ausi il est possible vne a chaque costé de laisser en savanne tout le langue du terrain depuis le bord de la mer iusqu'a la fantaine de bois ent pas. si le terrain est ala cabsteure, ou les vents de lest regnent sans cesse et brulent les savannes, de laisser vne bonne lizière de grands arbres au bord de la mer de quarant a cinquant pas de large, qui seruiroit a couurir la savanne ~~et~~ la d'offende du vent, et a mettre ~~a couuert~~ les bestiaux a couuert pendant la grande chaleur. quand ces comodités ne se trouuent pas, il faut plantée des peiriers, ce sont les seuls arbres, qui croissent, et qui resistent au vent. outre la comodité qu'ils apportent en couurant la savanne, et en seruant de retraite au bestail, ils sont excellens pour vne infinité d'ouuragers, et viuent fort vieux on les doit plantée ainsi tout le long, et en faire diuerses allées, puisqu'il ne coute pas plus de les plantée de cette maniere, que sans ordre et en confusion.
si le terrain le homme a peu choisi vers le milieu de la langue, vers peu au delà des bois ent gras, qu'on a laissé, pour la savanne, il faut le choisir preferablement a tout autre, pour y bati la maison du maistre, qui doit estre tournée d'vne maniere, que la face principale regarde la mer, ou le principal abord, et que les vents reglés n'y entrent que de biais, pour n'y estre pas insupportables, tout ils sont quand

ils battent

ils battent a plomb dans les fenestres, qui font toujours l'vnie fermée. Il est vray, que pour y remedier, on se sert de chassis de toille, ceu l'usage des vitres, n'y estoit pas introduit iusqu'a mon départ en 1705) mais il est toujours incommode d'estre dans vne maison toute fermée sans pouuoir jouir de la fraischeur de l'air. Lorsque les bois estoient communs dans les isles, toutes les maisons estoient de bois, on pretendoit pour lors, qu'elles estoient plus saines, que si elles eussent esté de maconnerie: on a changé de sentiment depuis, que les bois sont deuenus rares et fort cherts, ~~on~~ on a commencé a bati de maconnerie, et on pretend, qu'on y loge moins pour plusieurs raisons. En effet ~~ils~~ elles sont plus seures, elles sont moins sujettes aux incendies, les ouuragans n'y peuuent pas causer tant de dommages, et tout on les peut preuoir de tant de heures que l'on veut, on jouit de la fraischeur du vent, autant qu'on le juge a propos, sans craindre la trop grande chaleur qu'on ressent au commencement de la nuit et pendant le tems dans les maisons de planches, n'y la trop grande fraischeur, qu'on y ressent vers le point du jour, qui cause souuent des maladies dangereuses. Il est vray que les humidités de terre y sont plus a craindre, que dans les maisons de charpente, mais ils se sont tenus si rarement aux isles, que c'est vne preuue tres grande que de leur appehendre. La maison peut estre et mesme doit estre accompagnée d'vn jardin, autant qu'il est possible, et auoir a costé

ces maisons

on doit faire elle les offices, les magasins de la sucrerie, l'étuve, et dans une distance raisonable, la sucrerie, et le moulin, afin que le maître puisse voir comodément ce qui s'y passe, sans estre incomodé du bruit qui s'y fait. Les cases des negres doivent toujours estre sous le vent de la maison, et de tous les autres bâtimens, a cause des accidens du feu, qui s'y peut allumer, et dont les flames pourroient estre portées vers eux, et les consumer. quoique ces cases n'aient peu de fosse on ne doit pas negliger de les bâtir avec ordre, et un peu éloignées les unes des autres. il faut leur choisir un terrain che et découvert, et avoir soin, qu'on les tienne propres aussy bien que les dues qui les separent. On doit aussy quoique le pave, ou l'on enferme les bestiaux, pendant la nuit, a costé des cases des negres: par ce moyen, ils en sont tous responsables, et ont interest d'empescher, qu'on n'en derobe aucun pendant la nuit. car c'est une chose quoique certaine, que jamais les negres des voisins ou autres ne viennent faire un vol dans une habitation, sans l'aveu et le consentement de quelques uns des negres de la maison, ou sans leur faire grace de leur butin.

Les meilleurs et toutes les bizinces, ou hayes pour enfermer les cannes, les jardins les pasceux et les autres biens, on l'on ne doit pas laisser entrer les bestiaux, sont les orangers communs, ou ceux de la chine, et a faute de tout le bois immortel, ainsy que je l'ay expliqué dans la premiere partie

Jay dit cy devant, qu'il estoit plus comode d'avoir une riviere a costé de son terrain, que dans le milieu a cause des degats, que les rivieres causent dans leurs debordemens; on aura soin de tirer un canal, pour faire un moulin a eau dans l'endroit, qu'on juge le plus comode auprès de la maison du maistre, dont l'eau, apres estre tombée sur la roue, on avant d'y estre arrivée, passe a costé des batimens et des cases des negres, ou elle est d'un usage infini. car rien n'est plus a souhaiter dans un etablissement, que la comodité de l'eau, tant pour arrester les incendies, soit pour les besoins de la sucrerie, de la purgerie, du distillatoire de la mifine, du jardin, des cases des negres, et des negres mesme, qui sont tant qu'ils sont sains et vigoureux ayant fort a se laver et si peu a craindre ils en oublient, il faut les y avertir serieusement, n'y ayant rien qui contribue d'avantage a leur santé. Tous ces batimens, jardins, pasceux et les dependences prennent occupent un espace de trois a quatre cent pas en quarré, de maniere que les cannes se trouvent toute autour du moulin, et les plus éloignées ne peuvent estre ~~éloignées~~ que de trois cent ou trois cent cinquante pas en environ de chaque costé: ce qui leur a une grande comodité, soit pour le charroy, soit pour le chemin, que les negres ont a faire, pour se rendre sur le lieu du travail. Le terrain occupé par les cannes pouvoit estre de trois cent cinquante pas de long, de chaque costé de l'enclos des batimens

qui sont chis a sept cent pas de Gaugeu,
ho chis cent pas de Gantouge, ce qui beva
quarante deux quarrés de cent pas, qui,
estant bien entretenus, produiront plus de
cannes qu'un moulin a eau et une
secherie de six a sept chaudieres n'en
peuvent faire, en les prenant les uns
apres les autres ~~capables~~ al'aage de quinze
a seize mois.
C'est une erreur de croire qu'on fait plus
d'ouvrage en partageant ses forces, et
faisant marcher deux secheries, que de
n'en avoir qu'une dans le mesme terrain
Il ne faut prendre ce party, que quand on
y est contraint, ou par la situation du
terrain, qui empeche qu'on ne puisse
conduire facilement ses cannes au
mesme moulin, ou quand on a sans de
teurs estant d'esclaves, qu'on peut faire
valloir tout a la fois deux grandes
etablissemens, et avoir l'oeil sur tous deux
egallement. quand ces deux choses ne nous
obligent pas a partager nos forces, il vaut
mieux les tenir unies, et avoir un plus grand
nombre de chaudieres dans une mesme
secherie: si un moulin ne suffit pas
pour les entretenir, il est plus a propos d'en
avoir deux: et si le peu d'eau, que la
riviere fournit, prive de la comodité d'en
avoir deux, il est plus a propos d'avoir
un moulin a bouffe a ~~costé~~ costé de
celuy, qui va par le moyen de l'eau, affin
qu'un mesme valtineur puisse tout conduire,
et que le maistre voye d'un coup d'oeil, tout
ce qui se passe chez luy.
Le reste du terrain est laissé en bois d'oeuvre, dont

on ne scauroit jamais avoir trop a cause
de la prodigieuse consomation qui s'en fait
puisque dans une secherie a six chaudieres,
on l'on chauffe quatre en gros bois, il en faut
plus de vingt quatre cabrouetés par semaines,
chaque chaudiere en usant plus d'une
cabrouetée par vingt quatre heures.
a Mesure qu'on coupe du bois pour brusler,
si le terrain est propre pour planter une
cacaotiere, il ne faut pas manquer de le
faire. On a veu par tout ce que j'ay dit
du cacao combien on peut tirer de profit de
cette marchandise, et avec quelle facilité
on la peut faire. ainsy un habitant, qui
auroit une habitation, tel celle que nous
supposons, en augmentant de quinze ou vingt
esclaves le nombre de ceux, qu'il a deja,
peut entretenir cent mil arbres de cacao,
et augmenter ainsy son revenu de pouvoir
de quarante mil francs tous les ans.
quand nous supposerions que cent mil pieds
d'arbres ne produiroient chacun qu'une livre
de cacao l'un portant l'autre, et que le
cacao ne se vendit que sept sols six deniers
la livre, et d'ailleurs ces vingt personnes
peuvent dans le mesme temps qu'il
entretient les cacaotieres entretenir de
racine de magnoc tout l'habitation.
quand le terrain n'est pas propre pour
le cacao, on prend la quantité de terre qui
est necessaire pour planter du magnoc
du mil, des pois, des patates, des ignames
et autres legumes necessaires, pour la
nourriture des negres, et des volailles,
sans prejudice de ce qu'on doit avoir
planté dans les allées qui separent les
pieces de

pieces de canons, et on doit lai ~~ses~~ reproche
le bois que lón a coupé, attiré qu'apres
vn nombre d'année on puisse le
reconpser vne autre fois. La dissipation
prodigieuse qu'on a fait, et qu'on fait
tous les jours des bois, est vn abus des
plus preniciens, qu'il y ait dans leur
isles, et dont on le sentira plus vivement
dans la suitte, il y a desja vn grand
nombre d'habitans, qui en manquent par
le peu d'economie qu'ils ont eu, et la
dissipation continuelle qu'ils en font.
on doit avoir observé en coupant leur
bois absolu de laisser sur pied leur
arbres qui sont bons pour la charpente,
on quand on est forcé de les abbatre, il
faudroit prendre le temps propre pour
les conserver contre la pourriture et les
vers, c'est adire de temps, ~~que les arbres~~
qu'ils n'ont point de sève, et que la lune
est dans son dernier quartier, apres
quoy on peut les transporter par billes
de la longueur, qu'on juge en pouvoir
avoir besoin selon leur qualité, et les
mettre a couvert ~~a~~ sous quelque
appentis, ou dans le bois ou pour de la maison
en les posant sur des chantiers, qui les
élevent hors de terre, pour les garder
risque et qu'on soit en estat de les faire
debiter
si on s'estonnoit que j'ay laissé tant de
terrain en jardinage, il faut se souvenir
que pour faire vn aussi vne habitation,
telle que celle que je me suis proposé,
il faut au moins quatre cabroutes ou
chartres, qui veulent fort bon fort chaud
qui sont

que les bœufs, car on en met quatre a
chaque cabroutes, et tout chaque attelage
ne travaille qu'une fois en vingt quatre
heures, ce nombre est absolument
necessaire. outre cela il est bon d'avoir
vn attelage de vachange, pour chaque
cabroutes, afin pour des occasions pressés
de porter des sueves a l'embarquement,
soit pour quelque autre accidents, de
sorte que vous la quarante qui bombe
de cabroutes aqui il faut donner a viure.
De plus on ne peut pas se passer d'une
vingtaine de vaches portantes, soit pour
avoir du lait, soit pour remplacer les
bombe, qui meurent, ou qui deviennent
inutilles, et qu'on est obligé de
donner au boucher, la suitte de ces
vingt vaches et les jeunes taureaux,
qui n'ont pas encore en estat de
travailler ~~ont~~, feront plus de cinquante
autres bestes a cornes dans cette savanne. si on a
vn moulin a chevaux c'est vn comme au
nombre de bœufs a entretenir, il n'en
faut pas moins de vingt quatre pour
le moulin, cinq ou six de vachange,
quelques chevaux de selle, quelque
canelles en leur suitte, et on trouvera
avoir encore cinquante chevaux qui
mangent plus que cent bestes a corne
car celles cy ne mangent qu'une partie
du jour, au lieu que les chevaux
mangent la nuit et le jour. Il faut
encore songer a entretenir vn troupeau de
moutons ~~et~~ de chevres, dont on ne peut
se passer dans vne habitation ou sont

ce seroms, on dépenseroit beaucoup d'argent
en viandes de boucherie, qui sont cher, et
n'est jamais si bonne que celle qu'on
tue chez soy; mais pour conserver les
sanamos que les moutons et les cabrittes
gastent entierement et par leur maniere
de paître l'herbe, qu'ils coupent presque
jusqu'à la racine, et par leurs excrements
qui les brulent ~~[illegible]~~, et l'empechent de
repousser, il faut les faire paître loin
dans un mesme endroit, et sur le bord de
la mer, où l'herbe est salée et courte, qu'ils
y trouvent ~~[illegible]~~ leurs esprits infiniment
meilleure, les engraisse beaucoup
mieux, et rend leur chair plus delicate,
et plus savoureuse, que s'ils estoient
dans une bonne sanamo. Si on veut
conserver les sanamos, il faut leur
faire sauter de temps en temps, et tenir
les brebis qui mangent des goyaves
les sement par tout, et les en remplissent.
Les coloquintes y font un fort grand
desordre, aussy bien que quantité
d'autres herbes ou arbrisseaux qui
les connoissent, et font mauvais la bonne
herbe, si on n'a pas le soin de les
en nettoyer.
Un habitant qui veut faire valoir son
bien, tel il faut, ne sauroit assez se
mettre dans la tête, qu'il doit tout
voir par luy mesme, sans s'en rapporter
a ses commandeurs ou a ses economes.
Il ne doit jamais entreprendre beaucoup
de travaux differents a la fois; mais
il doit les faire les uns apres les autres,
et être toujours au dessus de son travail, c'est
a dire, le prevoir longtemps auparavant, qu'il
le doive

le doive faire executer, ne l'abandonner
point, pour courir a un autre, parceque
pendant ce temps-la, le premier se gaste, et
il faut le recommencer. ces pertes de temps
sont irreparables et ~~[illegible]~~ d'une dangereuse
consequence. il ne doit jamais forcer le
travail, il vaut mieux se contenter d'un
travail mediocre et moderé, mais qui soit
continuel, c'est le moyen d'avoir bien
des ouvrages achevés a la fin d'une année
et ses negres et ses bestiaux en estat
de continuer. Il doit sur toutes choses
le sommeil, que quoiqu'il soit maistre
il est chrétien, et ces deux qualités lui
doivent inspirer des sentimens de justice,
d'equité, de douceur, et de modération
pour ses esclaves, desquels il ne doit
jamais exiger rien par la force, et
la violence des chatimens, quand il le
peut faire faire par la douceur. il doit
avoir un soin continuel et tout particulier,
premierement de leur instruction et de
leur salut, et ensuitte de leur nourriture
et entretien, tant des vieux que des
femmes, des enfans et des malades. Il doit
autant qu'il luy est possible, faire leur
provisions des choses necessaires a son
habitation dans le temps, faire venir
de France celles qui ne se gatent point
par mer, comme sont les farines, les toiles,
les habillemens, les blancaste, et autres
manufactures de laine. Le bouvier la
chandelle, et selon les temps de paix ou
de guerre; que les viandes salées sont plus
rares, et le poisson plus cher, on a meilleur

compte, le bon et le lavé, dont on a
besoin. pour ce qui est du vin, en bouteille,
il vaut mieux risquer de l'acheter plus
cher que d'en faire venir pour son compte,
a moins d'avoir pour dans un vaisseau
et d'être seul, que ce qu'on y embarquera
de cette espece sera strictement
consommé; ce que je parle de cecy
seavamment, ce tout ayant experimenté
toutes les choses. il arive souvent entre
autres choses, que nos gens, m'ayant
pressé de leur faire venir du vin de
langon, on l'embarque a bordeaux
dans une double futaille emballée
avec de la paille et comme de toile.
ce vin arrive en fin, on le doballe, et
dans d'abord on pressentiment qu'il s'y
trouvera quelque brigandinie, parceque
la futaille estoit si pleine, qu'on ne
sentoit pas le moindre vuide. mon
soupçon ne se trouva que trop veritable,
quand on l'ouvrit, puisqu'au lieu de vin
il ne s'y trouva que de l'eau de mer,
qui avoit tant soit peu lóé du vin,
auquel elle avoit succedé. cet exemple
ne pouvoit pas faire une regle generalle,
il estoit seul; mais il est arrivé a beau
d'autres personnes de ma connoissance,
que, ~~je dois~~ depuis que toutes les liqueurs
coutent trop de risques dans les vaisseaux
pour se mettre en lieu de les faire
venir de France pour son compte, il est
plus seur de les acheter dans le pays,
et pour n'en pas manquer, il faut faire
les provisions dans les bruyts ou elles
sont en abondance. Il y a très peu de cours
dans les

dans les isles, et le peu qu'il y en a, ne
vaut rien, il vaut mieux s'estonnier de
collines, qui ayent de petits fenestrage
qui donnent passage au vent; mais qui ne
soient pas exposée au midy. faute de
collines, on peut mettre levin dans le
gane de la maison, pourveu qu'il y ait de
l'air et du vent. Les vins de France
veulent estre gardé peu de temps dans
les futailles, mais ceux de madere et
de canarie s'y conservent tant que
vent, pourveu qu'on ait soin de tenir les
tonneaux pleins; les vins rouges ne
courons aucun risque de se gaster,
si on les tire dans des dames jeannes,
qui sont de grosses bouteilles de grouenne,
qui tiennent depuis six jusqu'a trente
et dix pintes mesure de paris. on
fait en Bretaigne des bouteilles de
moindre capacité, d'un verre beaucoup
plus epais et plus fort, pour soutenir
les dames jeannes, qu'il n'est pas seur
d'entamer dans les vuides entierement
en des bouteilles plus petites. c'est
ainsy qu'en usent les anglois, qui ne
manquent iamais de mettre toutes leurs
liqueurs dans de petites bouteilles bien
bouchée, on ~~[illegible]~~ elles ne se gastent point,
on doit les regarder en les imitant
de bons modeles, en tout ce qui concerne
les boissons, parce qu'il est une espece
particulier de tout ce qui regarde de
une chose, qui les tonce de si pres,
pour laquelle ils ont acquis des connoissances
merveilleuses, comme l'Flandre en fine.

Lorsqu'on a une quantité de bœufs et de cavales
en bascils, il est necessaire, pour leur
conserver, et les entretenir de bonne
saumure, dont il faut les remplir a
mesure qu'on s'aperçoit, que celle, qui
y est se dissipe en seperé.
Le dernier article, que j'ay a donner a
nos habitans, est de vendre ses sucres
ces autres denrées en argent comptant,
ou en lettres de change bien assurée; et
de n'y payer ses dettes ou les marchandises
qu'il achepte, qu'en sucre, ou autres choses
provenantes du cru de son habitation
c'est le seul moyen s'enrichir. par ce moyen
il trouvera le debit de ses denrées
il vaut mieux, qu'il laisse un peu la main,
en vendant comptant, que de se tenir
vuide aux risques de laisser passer
les temps de la vente dans l'esperance
de vendre plus cher. il vaut mieux
encore vendre comptant aux isleres
ou en lettres de change assurées, que
d'envoyer ses effets en France, parcurage
le fret, les entrées, les droits, les
bacignons, les droits des compagnies, le
magasinage, les avaries, et les commission
emportent le plus clair du profit et
souvent une partie du principal, et
laissent le proprietaire pendant un
long temps dans l'anxieté, et entre la
crainte et l'esperance de ce, qui sera
arrivé a ses marchandises. une autre
raison encore, qui me porte a conseiller
nos habitans de vendre argent comptant
et de payer

et de payer en marchandises, est parce qu'il
est toujours maître de faire de
marchandises sur son habitation, autant
qu'il veut, ou du moins autant, que se
trouve le peut permettre; mais il n'est
pas maître de faire d'argent,
qui est la chose du monde du plus grand
usage, puis qu'on le connoit, quand on
veut, en lettres, en effets, en ventes
et autres etablissemens, ce qu'on ne peut
pas faire si comodement avec des
magasins pleins de sucre.
Voila a peu près tout, ce qu'on peut dire
sur cette matiere, ou du moins tout ce que
j'en ay appris, pendant plus de dix années
que j'ay eu l'administration des biens
de nos missions, qui consistent en
sucre, cacao, cotton, et autres denrées
tout nos biens d'Europe consistent en
bled, vin huile et fruits. quoique le
n'aye rien negligé, pour m'instruire,
ceux, qui auront acquis plus de lumieres
que moy, obligeront le public de me
les communiquer, afin que je puisse en
y en ajouter une passage part dans ma seconde edition
dans laquelle
~~ou~~ je ne manqueray pas de faire
connoitre ce qui en sera
veritable.

Suppose qu'il

Fin de la seconde partie.