

dire, que cette ville étant bâtie sur un lac, il est constant que l'eau passe sous toutes les rues; & je puis assurer que vers la rue de Saint Augustin & les endroits les plus bas de la ville, avant qu'on eût détourné le lac, les corps qu'on entéroit étoient plutôt noyez qu'enterrez: car l'on ne pouvoit creuser une fosse à l'ordinaire sans trouver l'eau, dont je suis témoin oculaire ayant vû plusieurs personnes qu'on entéroit dont les cercueils étoient tout couverts d'eau.

Ce qui est si vrai que si le Couvent des Augustins n'avoit été souvent réparé & presque rebâti, il seroit à present enfoncé dans l'eau.

Lors que j'étois à Mexique on le refaisoit tout de neuf, & je remarquai que les anciennes colonnes étoient si fort enfoncées, qu'on bâtissoit dessus de nouveaux fondemens, & l'on m'assûra aussi que c'étoit déjà la troisième fois qu'on avoit posé de la sorte de nouvelles colonnes sur les anciennes: qui s'étoient tout-à-fait enfoncées dans l'eau.

Cette ville n'a que trois chemins pour y venir, qui sont trois chauffées; dont la première qui est du côté d'Occident a environ un mille & demi de longueur; la seconde qui est du côté du Septentrion a environ trois milles; Il n'y en a point du côté d'Orient; mais la troisième qui est du côté du Midi peut avoir cinq milles de longueur; Et ce fut par là que Cortez y entra quand il se rendit maître de la ville.

CHA-



CHAPITRE XXII.

Des fruits qui se mangent ordinairement à Mexique, & qui croissent aux environs de cette ville.

LE fruit qu'on appelle *Nuchili*, dont quelques-uns disent de cette ville s'appelle *Tenuchtitan*, est connu presque par toute l'Amérique, & il y en a même en Espagne; mais il n'y a aucun lieu où il s'en trouve tant qu'à Mexique; aussi est-ce un des meilleurs fruits qu'il y ait.

Il est semblable à la figue, ayant aussi plusieurs grains au dedans, mais plus gros que ceux des figues, & a une couronne comme les nesses.

Il y en a de plusieurs couleurs; les uns sont verts au dehors & incarnats au dedans qui sont d'un fort bon goût: il y en a aussi de jaunes & de tachetez: mais les meilleurs de tous ce sont les blancs.

C'est un fruit qui se garde long-temps, & qui rafraichit beaucoup; c'est pourquoi on l'estime fort en Eté. Il y en a qui ont le goût des poires, & d'autres celui des raisins.

Les Espagnols en font beaucoup plus d'état, que ne font les Indiens, d'autant plus que la terre est labourée, d'autant plus ce fruit est meilleur.

L'on

L'on trouve aussi une autre sorte de ces fruits qui est rouge, mais qu'on n'estime pas beaucoup au prix des autres, quoi qu'il ne soit pas de mauvais goût; mais c'est à cause qu'il teint de couleur de sang, non seulement la bouche & le linge de celui qui en mange, mais aussi son urine.

Au commencement que les Espagnols arrivèrent dans les Indes, il y en eût plusieurs qui après avoir mangé de ces fruits demeurèrent fort étonnez, & ne sçavoient que dire s'imaginant qu'ils perdoient tout leur sang par les urines.

Il y eût même des Medecins qui d'abord furent de la même opinion; de sorte qu'ils ordonnoient des remedes pour étancher le sang à tous ceux qui les envoyoient querir pour leur montrer leur urine, ne sçachant pas encore d'où venoit cette grande rougeur; ce qui étoit digne de risée de voir des Medecins si souvent trompez faute de connoître la qualité de ce fruit.

La peau extérieure en est épaisse & pleine de petites pointes; mais lors qu'elle est fendue jusqu'aux grains on la peut facilement enlever avec le doigt sans la rompre, & en tirer le fruit pour le manger.

Les Espagnols se servent de ces fruits pour faire pièce aux étrangers: car ils en prennent une demi-douzaine, & les frottent dans une serviette, de sorte que ces petites pointes qui sont presque imperceptibles s'y attachent sans qu'on les voye; & ainsi ceux qui n'en sçavent rien quand ils veulent s'effuyer les lèvres, ces pointes s'y attachent
telle-

tellement qu'on diroit qu'elles sont cousues ensemble; & font qu'on a de la peine à parler, jusques à ce qu'à force de les frotter & de les laver, on les emporte peu à peu.

Il y a un autre fruit qui est deux fois plus gros qu'une poire d'Hyver, qu'ils appellent le *croissant blanc manger*, parce qu'il a du rapport au goût du blanc manger, qu'ils font avec du blanc de chapon, de la crème, du ris, du sucre, & de l'eau rose.

Il est aussi doux que du miel, & se fond dans la bouche en une liqueur qui est extrêmement agréable; au dedans il est plein de pierres noires ou de noyaux d'un goût fort amer, qui ne sont pas joints ensemble, mais divisez les uns des autres, chacun ayant son écorce qui les sépare, de sorte que quand on coupe ce fruit par le milieu, il représente un damier ou un jeu d'échets; l'on mange ou suce le blanc, & l'on jette les noyaux.

Mais je ne sçauois oublier le fruit qu'ils appellent *Pinas*, ou pommes de pin, non celles qui croissent sur ces grands arbres, mais une autre qui vient sur un tronc comme celui de l'artichaux, dont les feuilles piquent comme des chardons: quand ce fruit est parvenu à sa maturité, il est gros comme les plus gros melons, & jaune par dedans & par dehors, ayant l'écorce couverte d'une espece d'écailles, & le dedans rempli de jus, & si rafraîchissant qu'il est dangereux d'en manger beaucoup. C'est ce qu'on appelle aujourd'hui *Ananas* dans les An-

Antilles, au Bresil, en la côte d'Afrique, aux Indes Orientales, & presque par tout où il s'en trouve.

Avant que d'en manger on les coupe par trenchés, qu'on laisse tremper l'espace de demi-heure dans de l'eau & du sel pour corriger leur froideur & leur crudité, & puis on les met en de l'eau fraîche pour les manger.

Mais la meilleure maniere de les apprêter est de les confire avec du sucre; aussi est-ce la meilleure confiture qu'ils ayent en tous ces pays-là.

Il y a aussi des raisins quoi qu'ils n'en fassent point de vin; des pompes, des poires, des coings, des pêches, des abricots, des grenades, des melons, des figues, des noix, des chataignes, des oranges, des citrons doux & aigres, & la plüpart des fruits de l'Europe, outre un grand nombre d'autres qui nous sont inconnus.

Cet excellent arbre qu'ils appellent Metl croît aux environs de Mexique beaucoup mieux qu'il ne fait ailleurs: on le plante & on le cultive comme on fait les vignes dans l'Europe.

Il a près de quarante sortes de feüilles différentes les unes des autres qui servent à plusieurs usages: Car lors qu'elles sont tendres, ils en font des confitures, du papier, de la filasse, des mantes, des nattes, des fouliers, des ceintures, & des cordages.

Il croît aussi sur ces feüilles de certains petits piquerons, qui sont si aigus & si forts

forts qu'ils s'en servent au lieu de scies pour scier du bois.

Il sort de la racine de cet arbre un certain suc qui semble du syrop, qui étant cuit se convertit en sucre; on en peut faire aussi du vinaigre & du vin, dont les Indiens s'enyvrent fort souvent.

L'écorce étant brûlée sert à guerir les playes & les blessures, & la gomme qui sort des branches qui sont au sommet de l'arbre, est un excellent antidote contre le poison.

Enfin il ne manque rien à Mexique de tout ce qui peut rendre une Ville heureuse; & si ces Ecrivains qui ont employé leurs plumes à louer les Provinces de Grenade en Espagne, & de Lombardie & de Toscane en Italie, dont ils font des Paradis terrestres, avoient vü ce nouveau monde & la ville de Mexique, ils se dédiroient bien-tôt de tout ce qu'ils ont dit en faveur de ces lieux-là.