

du mariage de son fils avec une telle fille, & ensuite les Chefs des deux Tribus s'assemblent & conferent sur les conditions du mariage.

Ces conferences durent ordinairement trois mois, pendant lesquels les parens du garçon ou de l'homme doivent acheter la fille par presens, & acquitter la dépense qui se fait à boire & à manger, lors que les Chefs des Tribus conferent ensemble avec les parens du garçon & de la fille, ce qui dure ordinairement un jour tout entier jusqu'à la nuit.

Après avoir passé de la sorte plusieurs jours & plusieurs nuits, & après avoir bien examiné l'affection qu'un des partis peut avoir pour l'autre, s'il arrive qu'ils ne s'accordent pas sur le mariage, les parens de la fille sont obligés de restituer aux parens du garçon tous les frais qu'ils ont faits, & tous les presens qu'ils ont donnés.

Leurs filles ne partagent point dans leurs biens, mais lors qu'ils meurent tout ce qu'ils ont de meubles & d'immeubles est partagé par portions égales entre leurs fils.

S'il y a quelqu'un d'entr'eux qui n'ait point de maison, ou qui veuille faire recouvrir la sienne, l'on en donne avis aux Chefs des Tribus, qui avertissent tous les habitans du Village de s'y rendre pour assister à cet ouvrage, & chacun est obligé d'apporter une botte de paille ou d'autres matériaux; de sorte que dans un jour ils ont achevé une maison, par l'assistance qu'ils reçoivent de plusieurs personnes.

De plus il ne leur en coûte rien que du chocolat, qu'ils donnent à boire en de grandes coupes qui tiennent plus d'une pinte; mais
ils

ils n'y mettent pas des ingrédients de si grand prix que font les Espagnols, mais seulement un peu d'anis & de chilé ou poivre long.

Ou bien ils remplissent la coupe jusqu'à moitié d'atolle, & achevent de la remplir avec du chocolate.



CHAPITRE IX.

L'Auteur continue à décrire la maniere de vivre des Indiens, leur manger ordinaire, leurs diverses sortes de breuvages.

Pour le manger, la plupart du tems les pauvres n'ont qu'un plat de frixoles ou faveols blancs & noirs; dont il y a grande quantité, que l'on conserve sees pour toute l'année, qu'ils font bouillir avec du chilé, avec quoi ils s'estiment assez bien rassasiés.

Ils les aprêtent encore d'une autre maniere, en faisant un peu bouillir les faveols, & après cela les mêlant avec une masse de mahis, comme nos mêlons en Angleterre, des raisins de Corinthe dans nos gâteaux, & puis ils les font encore bouillir derechef ensemble, & les mangent après cela lors qu'ils sont encore tout chauds, ou bien ils les gardent tout froids.

Mais soit qu'ils mangent de cela ou de quelque autre chose, ils le mangent ou avec du chilé verd, ou ils le trempent dans de l'eau & du sel, où il y a un peu de chilé pilé.

Mais s'ils n'ont pas le moyen d'avoir des frixolles, leur portion ordinaire est des tortilles, qui sont de petits gâteaux ronds faits avec de la pâte de mahis, qu'ils mangent tout chauds en sortant d'une terrine où ils les font cuire tout sur le champ, en les tournant un peu sur le feu, & les mangeant après cela tout seuls, ou bien avec du chilé & du sel, ou en les trempant dans de l'eau où il y a du sel & un peu de chilé pilé.

Lors que leur mahis est encore verd & tendre, ils le font bouillir la tige avec les épis & les feuilles qui sont autour, & les mangent ensuite avec un peu de sel.

J'en ai souvent mangé, & les ai trouvez assez délicats & nourrissans que nos pois lors qu'ils sont verds, mais ils engendrent beaucoup de sang.

Lors que ce mahis est verd ils en font encore une espece d'orge mondé, en le faisant bouillir avec le lait qu'ils en tirent par expression après l'avoir pilé.

Les plus pauvres des Indiens n'en mangent jamais, ils s'estiment assez contents quand ils en ont suffisamment.

Mais les pauvres qui demeurent dans les villages où l'on vend de la viande, épargnent tout ce qu'ils peuvent lors qu'ils viennent de leur travail le Samedi au soir, afin d'acheter pour une reale ou demi reale de viande fraîche, pour manger le Dimanche.

Quelques uns en achètent une bonne quantité à la fois, & l'accrochent avec le tems en *Passajos*, qui sont des morceaux de chair rouleés & liés bien fort, qu'ils font en cette maniere.

Après

Après qu'ils ont coupé toute la chair de la cuisse d'un bœuf, & qu'ils l'ont séparée des os en forme de petites cordelettes; ils la salent & l'exposent au vent dans leurs cours huit jours durant, & puis la mettent encore autant de tems à la fumée, puis ils la mettent en petits rouleaux qui deviennent durs comme une pierre, & quand ils en ont affaire, ils les lavent, puis les font bouillir, & les mangent après cela.

C'est le bœuf salé de l'Amérique, qu'il appelle *Tassajo*, dont j'ai mangé fort souvent; & les Espagnols en mangent aussi beaucoup, particulièrement ceux qui vont à la campagne trafiquer avec leurs mulets.

Ce *Tassajo* est une fort bonne marchandise, dont plusieurs Espagnols se sont enrichis, par le moyen du trafic qu'ils en ont fait dans les Villages où l'on ne vend point de chair, & en le troquant avec d'autres marchandises contre les Indiens, qui leur donneront bien souvent pour un double ou un liard de ce *Tassajo*, pour plus de cinq sols de cacao.

Mais les riches vivent beaucoup mieux: car s'il y a de la chair ou poisson, ils font tout leur possible pour en avoir, & en mangent de grand appetit, & n'épargnent pas non plus leurs coqs-d'Inde, ni leur volaille pour faire bonne chere.

De fois à autre ils vont aussi à la chasse, où ils tuent quelque daim à coups de flèches, & quand ils l'ont tué ils le laissent sous des feuilles d'arbres pendant une semaine, jusqu'à ce qu'il commence à sentir & soit plein de vers; alors ils l'emportent chez eux & le coupent en pièces, puis le font bouillir avec une herbe

herbe qui croît en ce pays-là, qui ressemble à la Tenaisie de ce pays-ci, qui lui ôte la mauvaise odeur à ce qu'ils disent, & rend cette chair aussi tendre & aussi blanche que la chair d'un cocq-d'inde.

Lors qu'il est à demi cuit, ils en mettent les pièces à la fumée quelque tems, puis le font bouillir derechef lors qu'ils en veulent manger, & l'apprêtent ordinairement avec un peu de poivre rouge.

C'est là la venaison de l'Amérique, dont j'ai mangé diverses fois, & trouvé que la chair en étoit courte & blanche; néanmoins je n'en mangeois pas beaucoup, non pas à cause du mauvais goût, mais parce que le souvenir des vers que j'y avois vus me faisoit mal au cœur.

Ces mêmes Indiens qui n'ont pas grande affaire chez eux, & qui ne sont point employez par les Espagnols à la chasse routes les semaines, aiment extrêmement les hérissons, qui sont tout à fait semblables à ceux de l'Europe, quoi que les nôtres ne se mangent point parmi les Chrétiens.

Ceux-ci sont pleins d'aiguillons & piquans comme les nôtres, & se trouvent dans les bois & dans les champs où ils se retirent dans des trous, & à ce qu'on dit, ne vivent que de fourmis & de leurs œufs, de bois pourri, d'herbes & de racines; leur chair est blanche & d'aussi bon goût que celle du lapin, & aussi grâce que celle d'une poule engraisée au mois de Janvier.

J'en ai aussi goûté, & trouvé que c'étoit un mangé fort délicat; mais je ne voudrois pas dire la même chose d'un hérisson de ce pays-ci;

ci; car ce qui peut être un poison de par deçà, peut être un fort bon aliment en ce pays-là, par quelques propriétés accidentelles en l'animal même dans les choses dont il se nourrit, & dans la temperance du climat.

Les Indiens n'en mangent pas seulement, mais même les plus grands d'entre les Espagnols, & l'on en fait tant d'estime, que parce qu'on les trouve ordinairement au tems du Carême, les Espagnols qui n'en veulent pas être privez, afin d'en pouvoir manger en ce tems-là, disent que ce n'est pas de la chair, quoi qu'il en ait le goût & les autres qualitez, parce qu'il ne vit que de fourmis & de bois sec.

C'est une chose qui est fort disputée parmi leurs Théologiens; car il y en a quelques-uns qui disent qu'il est permis d'en manger en Carême, & d'autres qui soutiennent que non.

Il y a aussi une sorte de lézards dont ils mangent beaucoup, qu'ils appellent *Iguana*, dont les uns se trouvent dans l'eau & les autres sur la terre.

Ils sont plus longs qu'un lapin, & ressemblent à un scorpion, ayant des écailles vertes & noires sur le dos.

Ceux qui sont sur la terre, courent aussi vite que nos lézards, grimpent sur les arbres comme des écurieux, & percent mêmes les racines des arbres dans les murailles.

Ils sont hideux à voir, mais lors qu'on les a apprêtés à l'étuvée avec un peu d'épices, ils rendent du jus qui est excellent; leur chair est aussi blanche que celle d'un lapin, & le rable en est fait tout de même.

C'est une viande qui est fort dangereuse quand

quand elle n'est pas assez cuite; j'en ai failli mourir pour en avoir trop mangé, parce qu'ils n'étoient pas assez cuits.

Il y a aussi beaucoup de tortuës d'eau & de terre, dont les Indiens mangent, & que les Espagnols trouvent aussi fort bonnes.

Les indiens en general aiment tous à boire, & boivent de leur simple chocolate sans sucre ni autres ingrédiens, ou bien de l'atolle jusqu'à crever.

Mais s'ils peuvent avoir de quelque breuvage qui enivre, ils boiront tant qu'ils auront un sol dans leur bourse, & n'en laisseront pas une goutte.



CHAPITRE X.

Description d'une boisson étrange des Indiens, & de la maniere dont les Espagnols abusent de leur inclination à l'ivrognerie.

Les font entr'eux de certains breuvages qui sont plus forts que du vin, qu'ils font en de grandes cruches ou pots de terre qu'on apporte d'Espagne, où ils mettent un peu d'eau puis remplissent le vaisseau de melasse ou jus des cannes de sucre, ou d'un peu de miel, pour le rendre doux, & pour lui donner de la force, ils y mettent des racines & des feuilles de tabac, & d'autres racines qui croissent en ce pays-là, qu'ils savent être propres à cette opération.

J'ai

J'ai vû même en quelques endroits qu'ils y mettoient un crapaut tout vivant.

Après cela ils ferment le vaisseau, & laissent fermenter tout cela ensemble pendant quinze jours ou un mois, jusqu'à ce que le tout soit bien macéré & fermenté, que le crapaut soit consumé, & que ce breuvage ait acquis la force qu'ils desirent.

Alors ils ouvrent le vaisseau, & invitent leurs amis pour en boire, ce qu'ils font d'ordinaire pendant la nuit, de peur d'être découverts par le Prêtre du Village, & ne cessent de boire jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait sous & yvres.

Ils nomment ce breuvage le *chicha*, qui est extrêmement mauvais, & cause souvent la mort à plusieurs personnes, particulièrement dans les endroits où ils y mettent des crapaux.

Lors que je demeurois à Mixco, l'on me donna avis qu'il se devoit tenir une grande assemblée chez un Indien pour boire de ce breuvage; ce qui fit que je pris avec moi les Officiers de la Justice du lieu, & me transportai en la maison de cet Indien, où nous trouvâmes quatre de ces cruches ou pots de terre, tous pleins de ce breuvage qu'on avoit débouché, que je fis transporter dans la rue, où je les fis mettre en pièces & épandre ce vilain chicha, qui m'envoya une odeur si puante au nez, qu'il m'en prit un vomissement, & j'en fus malade presque pendant huit jours.

Les Espagnols qui connoissent le naturel des Indiens, l'inclination qu'ils ont à l'ivrognerie les trompent sur ce sujet en diverses ma-