

précautions contre eux depuis que, parmi les livres de philosophie et de morale qu'ils vendaient, on a trouvé des ouvrages favorables au christianisme. Les missionnaires européens les avaient chargés, à Canton, de les répandre; et l'appât du gain les détermina à une infidélité qui a été sévèrement punie.

On peut croire que ceux qui ont changé l'ancien gouvernement du pays en un despotisme le plus absolu de la terre regarderont toute communication avec les étrangers comme dangereuse à leur autorité. Cette conjecture paraît d'autant mieux fondée, qu'on a défendu à tous les sujets de sortir de leur patrie. Cet édit rigoureux, soutenu de la peine de mort, est devenu la maxime fondamentale de l'empire.

Ainsi la politique inhumaine de l'état s'est ôtée l'unique moyen de s'adoucir elle-même en adoucissant le caractère national. Le Japonais, ardent comme son climat, agité comme la mer qui l'environne, avait besoin de la plus grande activité, que le commerce le plus vif pouvait seul lui donner. Pour n'être pas forcé de le contenir par les supplices, il fallait l'exercer par les travaux. Son inquiétude devait avoir une carrière libre au-dehors, si l'on craignait qu'elle n'allumât un feu séditieux au-dedans. Cette énergie de l'âme, qui est dégénérée en fanatisme, se serait exaltée en industrie. La contemplation se serait changée en action, la crainte des peines en amour du plaisir.

Cette haine de la vie qui tourmente le Japonais enchaîné, gourmandé, effarouché par le frein des lois qu'il ronge dans sa rage, aurait cédé dans son âme à la curiosité de courir les mers et de voir les nations. En changeant souvent de place et de climat, il eût insensiblement changé de mœurs, d'opinions, de caractère; et ce changement était un bien pour lui, comme il l'est pour la plupart des peuples. Par le commerce on est moins citoyen peut-être, mais on devient plus homme; et le Japonais est devenu tigre sous la verge de ses tyrans.

Qu'on nous vante les Spartiates, les Égyptiens, et toutes les nations isolées qui ont été plus fortes, plus grandes et plus stables dans l'état de séparation qu'elles s'étaient imposé. Le genre humain n'a rien gagné dans ces institutions singulières. Mais l'esprit de commerce est utile à toutes les nations, en leur communiquant les biens et les lumières de chacune. Enfin, fût-il inutile ou funeste à certains peuples, il était nécessaire aux Japonais. Par le commerce, ils se seraient éclairés à la Chine, humanisés dans l'Inde, guéris de tous leurs préjugés avec les Européens.

Heureusement pour les Hollandais ils furent dédommagés des pertes qu'ils faisaient au Japon par les avantages que leur procuraient les Moluques.

A peine les Portugais s'étaient ouvert ces îles, qu'appuyée de l'autorité de Magellan, l'Espagne forma des prétentions sur elles. On entra en né-

viii.
Les Moluques subissent le joug des Hollandais.

vertes en dessus, blanchâtres en dessous, et répandent une odeur aromatique quand on les froisse. Ses fleurs, qui naissent en petits corymbes aux aisselles des feuilles, le long des petits rameaux, sont dioïques, c'est-à-dire toutes mâles sur certains pieds, et toutes femelles sur d'autres. Les unes et les autres manquent de corolle, et sont pourvues d'un calice en grelot et à trois divisions. Les fleurs mâles ont de six à douze étamines, rarement neuf, avec des filets réunis en un faisceau, et couronnés par de longues anthères droites et à deux loges. Les fleurs femelles sont sans styles; elles contiennent un ovaire libre, supérieur, ovale ou oblong, terminé par un ou deux stigmates; il leur succède le fruit, recouvert d'un brou semblable pour la forme à celui du noyer ordinaire, mais plus charnu et succulent. Ce brou, parvenu à sa maturité, acquiert une couleur jaune foncée, et laisse apercevoir en s'ouvrant une enveloppe plus intérieure, membraneuse, d'un beau rouge, fendue par intervalles, connue sous le nom de *macis*, appliquée immédiatement sur la coque mince et cassante qui renferme la muscade. C'est le temps de la cueillir, sans quoi le macis se détacherait, et la noix perdrait cette huile qui la conserve et qui en fait la force. Celle qu'on cueille avant une parfaite maturité est confite au sucre, et n'est recherchée qu'en Asie.

Le fruit est neuf mois à se former. Quand on l'a cueilli, on détache sa première écorce, et on en sé-

pare le macis, qu'on laisse sécher au soleil. Les noix demandent plus de préparation. Elles sont étendues sur des claies, où elles séchent pendant six semaines à un feu modéré, dans des cabanes destinées à cet usage. Séparées alors de leur coque, elles sont jetées dans de l'eau de chaux; précaution nécessaire pour qu'il ne s'y engendre point de vers.

La muscade est plus ou moins parfaite, suivant le terroir, l'exposition, l'âge et la culture de l'arbre. Bien différent du giroflier, le muscadier aime un terrain humide, couvert de plantes, et même ombragé par de grands arbres, pourvu qu'il n'en soit pas étouffé. Sous leur abri il lève très-bien, et supporte les froids qui se font quelquefois sentir sur le sommet des montagnes. La muscade ronde est plus recherchée que la longue, qui n'en est qu'une variété. On estime surtout celle qui est récente, grasse, pesante, de bonne odeur, d'une saveur agréable, quoique amère, et qui, étant piquée, rend un suc huileux. Son usage immodéré produit des accès de folie, et quelquefois donne la mort. A petite dose, elle facilite la digestion, dissipe les vents, fortifie les viscères, et arrête la dysenterie. L'huile figée que l'on retire par expression des muscades rebutées dans la vente, et celle que fournit le macis, sont employées extérieurement dans les maladies du genre nerveux.

Indépendamment de l'excellent giroflier, de l'excellent muscadier qu'on vient de décrire, les Moluques offrent un giroflier sauvage, qui diffère

de l'autre par son tronc plus élevé, ses feuilles beaucoup plus longues, ses matrices plus allongées, raboteuses à leur surface, et d'un goût désagréable; elles offrent cinq ou six espèces de muscadiers également sauvages, dont le fruit n'a aucune valeur et n'est qu'un objet de curiosité.

Soit vice inhérent au sol, soit inertie dans les habitans, soit opposition de la part du gouvernement, on ne connaît aux Moluques de culture que celle du muscadier et du girofler. Le sagou seul y fournit des alimens.

C'est une espèce de palmier qui s'élève très-rapidement à la hauteur de trente pieds sur environ six de circonférence. Son écorce est épaisse d'un pouce; tout l'intérieur est rempli d'une moelle qui se réduit en farine. La maturité est indiquée par une poussière blanche et fine dont se couvrent les feuilles. Les insulaires coupent alors l'arbre par le pied, et le dépècent en tronçons pour en tirer la moelle ou la farine qu'ils renferment. Après que cette substance a été délayée, on la coule à travers une espèce de tamis qui en retient les parties les plus grossières; ce qui est passé est jeté dans des moules de terre, où la pâte sèche et durcit pour des années entières. On mange le sagou bouilli converti en pain, ou simplement délayé dans l'eau; l'humanité en réserve la fleur pour les vieillards et pour les malades. Elle est quelquefois réduite en une gelée blanche et très-délicate.

La stérilité des Moluques n'empêche pas qu'elles n'aient été appelées avec raison *les mines d'or* de leurs possesseurs. La compagnie gagne sur les marchandises qu'elle y vend le peu de frais qu'entraînent leur administration et leur défense, et a en pur bénéfice les neuf ou dix millions de livres que lui rendent le girofle et la muscade que consomment les Indes et l'Europe.

On a souvent reproché aux Hollandais de s'être permis toutes sortes d'atrocités dans les Moluques, d'y avoir principalement laissé ou fait périr tous ceux des habitans dont les bras ne leur étaient pas absolument nécessaires. Nous aimons à croire les accusations exagérées. Ce qui est sûr, c'est que les chefs des différens comptoirs doivent visiter les îles où, dès les premiers jours de sa puissance, la compagnie détruisit les épiceries. Leur odieux ministère se réduit à lutter contre la libéralité de la nature, et à couper les arbres partout où ils repoussent. Tous les ans ils sont obligés de recommencer leurs courses, parce que la terre, rebelle aux mains qui la dévastent, semble s'obstiner contre la méchanceté des hommes, et que la muscade et le girofle, renaissant sous le fer qui les extirpe, trompent une avidité cruelle, ennemie de tout ce qui ne croît pas pour elle seule. Ces abominables expéditions commencent et finissent par des fêtes dont les détails feraient frémir l'âme la moins sensible, si la plume ne se refusait à les retracer.

L'esprit de toutes les fêtes civiles et religieuses, depuis leur première origine jusqu'à nos jours, sous les cabanes du sauvage et dans les villes policées, est de rappeler quelque époque favorable, quelque événement heureux. Elles ont chacune leur caractère. Le prêtre fait retentir l'air du son de ses cloches; il ouvre les portes de son temple; il appelle les citoyens au pied des autels; il se revêt de ses ornemens les plus somptueux; il élève ses mains vers le ciel; il en implore la bienfaisance pour l'avenir, et lui témoigne sa reconnaissance pour le passé par des chants d'allégresse. Au sortir du temple, la fête civile commence, et la joie se montre sous un autre aspect. Les tribunaux de la justice sont fermés. Le bruit, qui a cessé dans les ateliers, éclate dans les rues et sur les places publiques. Les instrumens invitent à des danses où les deux sexes, où les différens âges se confondent. Les pères et les mères se sont un peu relâchés de leur sévérité. Le vin coule dans les carrefours. Des illuminations suppléent à l'absence du soleil, et restituent au plaisir ce que la lumière du jour ôtait à la liberté. Avec quelle impatience ces solennités ne sont-elles pas attendues? On en jouit long-temps d'avance. C'est un sujet d'entretien long-temps après qu'on les a célébrées. Et c'est ainsi qu'on fait oublier au peuple sa peine journalière, s'il est malheureux; qu'on redouble son amour pour les auteurs de sa félicité, s'il est heureux; et qu'on entretient dans les

âmes une étincelle d'enthousiasme par le souvenir ou des bons souverains qui ont gouverné dans les temps passés, ou des honnêtes et braves aïeux dont on est descendu. Il semble qu'aux Moluques le but des fêtes instituées par les Hollandais est d'éterniser la mémoire des atrocités qu'ils ont commises, et d'y entretenir au fond des cœurs le sentiment de la vengeance. Ce n'est que sous l'empire des démons que les fêtes doivent être lugubres: mais telle est l'aversion de l'homme pour le travail, que, tristes ou gaies, le peuple aime les fêtes.

Pour s'assurer de plus en plus le commerce exclusif des épiceries, les Hollandais ont formé deux établissemens, l'un à Timor, et l'autre à Célèbes.

Ce fut en 1613 que ces républicains enlevèrent au Portugal le petit fort de Koupan, situé à l'ouest de la première de ces îles. Ils en sont depuis toujours restés les maîtres, avec une garnison qui a été successivement réduite à quinze ou vingt soldats indiens. La compagnie y envoie tous les ans quelques grosses toiles, et elle en retire de la cire, du caret, du bois de sandal et du cadiang, petite fève dont on se sert communément dans les vaisseaux hollandais pour varier la nourriture des équipages. Ces objets réunis occupent une ou deux chaloupes expédiées de Batavia. Il n'y a ni à gagner ni à perdre dans cet établissement: la recette égale la dépense. Il y a long-temps que

ix.
Les Hollan-
dais s'établis-
sent à Timor.

les Hollandais auraient abandonné Timor, s'ils n'avaient craint de voir s'y fixer quelque nation active, qui, de cette position favorable, troublerait aisément le commerce des Moluques. Le même esprit de précaution les attira à Célèbes.

x.
Les Hollan-
dais se ren-
dent maîtres
de Célèbes.

Cette île, à laquelle la plupart des géographes donnent cent cinquante lieues de long et soixante de large, est très-habitable, quoique située au milieu de la zone torride. Les chaleurs y sont assez habituellement tempérées par des pluies abondantes et par des vents frais. Ses montagnes sont remplies de minéraux plus ou moins précieux; ses forêts peuplées de bois de marqueterie, de teinture ou de senteur; ses campagnes couvertes de fleurs, de fruits, de légumes dans toutes les saisons. Sur ce sol noir, profond, d'une exploitation facile, le riz et le coton ont une perfection qu'on ne leur retrouve pas dans les îles voisines, où ces objets, d'une si grande consommation dans la majeure partie de l'Asie, sont cultivés avec moins de soin. Le pays n'a ni tigres, ni lions, ni éléphants, ni rhinocéros; mais il possède beaucoup de buffles et de bœufs pour le labourage; beaucoup de chevaux petits, ardens et courageux, dont tout le service se réduit à être montés.

Les peuples d'une île trop peu connue sont les plus braves de l'Asie méridionale. Leur premier choc est furieux: mais une résistance de deux heures fait succéder un abatement total à une si étrange impétuosité. Sans doute qu'alors l'i-

vresse de l'opium, source unique de ce feu terrible, se dissipe après avoir épuisé leurs forces par des transports qui tiennent de la frénésie. Leur arme favorite, le *cric*, est d'un pied et demi de long. Il a la forme d'un poignard, dont la lame s'allonge en serpentant. On n'en porte qu'un à la guerre: mais les querelles particulières en exigent deux. Celui qu'on tient à la main gauche sert à parer le coup, et l'autre à frapper l'ennemi. La blessure qu'il fait est très-dangereuse, et le duel se termine le plus souvent par la mort des deux combattans.

Une éducation austère rend les habitans de Célèbes ou les Macassarois agiles, industrieux, robustes. A toutes les heures du jour leurs nourrices les frottent avec de l'huile ou de l'eau tiède. Ces onctions répétées aident la nature à se développer avec liberté. On les sevre un an après leur naissance, dans l'idée qu'ils auraient moins d'intelligence s'ils continuaient d'être nourris plus long-temps du lait maternel. A l'âge de cinq ou six ans, les enfans mâles de quelque distinction sont mis comme en dépôt chez un parent ou chez un ami, de peur que leur courage ne soit amolli par les caresses de leurs mères, et par l'habitude d'une tendresse réciproque. Ils ne retournent dans leur famille qu'à l'âge où la loi leur permet de se marier.

Voilà certes des esclaves bien civilisés sur le point le plus important de la vie humaine. Quel

gociation. Il fut convenu que Charles-Quint suspendrait l'exercice de ses droits jusqu'à l'entier remboursement de la somme de trois cent cinquante mille ducats qui lui fut comptée. Philippe II, ayant réuni les deux couronnes sur sa tête, voulut que ses anciens sujets partageassent avec les nouveaux un commerce qui, depuis l'arrangement, avait reçu une grande extension. Il réussit même à le faire tomber presque en totalité dans les mains des Castillans, en leur fournissant lui-même des navires, et en prenant des mesures sûres pour mettre leurs concurrens dans l'impossibilité d'en expédier.

Tel était l'état des choses lorsque les Hollandais parurent aux Moluques. Vraisemblablement ils ne seraient jamais parvenus à s'y établir, si les deux nations contre lesquelles il leur fallut lutter, asservies au même maître, avaient mis le moindre accord dans leurs mouvemens. Mais l'antipathie qui les divisait, et qu'un gouvernement ombrageux ou malhabile n'avait pas voulu ou n'avait pas su détruire, les empêchait de faire cause commune et de se secourir dans le besoin. Une mésintelligence si marquée fut très-favorable aux nouveaux républicains, remplis de cet enthousiasme que donne toujours la liberté naissante. Après quelques actions plus ou moins disputées, plus ou moins meurtrières, ils restèrent les maîtres du champ de bataille où ils avaient combattu si vaillamment. La proie était riche : elle tenta l'Anglais.

Ce fut une nécessité de la défendre contre lui ; mais enfin on parvint à la lui faire lâcher.

Aussitôt que les Hollandais se virent solidement établis aux Moluques, ils cherchèrent à s'approprier le commerce exclusif des épiceries : avantage que ceux qu'ils venaient de dépouiller n'avaient jamais pu se procurer. Le plus puissant obstacle à l'exécution de ce projet devait venir du grand nombre de lieux où croissaient le giroflier et le muscadier. Il fut arrêté que chacun de ces arbres ne serait conservé que dans une île, et que l'un et l'autre seraient extirpés partout ailleurs. Les forts que les conquérans avaient emportés l'épée à la main et ceux qu'on avait eu l'imprudence de leur laisser bâtir les mettaient en état de braver le ressentiment que cette innovation inspirerait infailliblement au peuple ; et, pour adoucir le chagrin de ses souverains affaiblis et dégradés, il leur fut accordé une si modique pension, qu'elle pouvait passer pour une aumône.

L'arbre qui donne le girofle a le port du bouleau, l'écorce fine et lisse du hêtre. Son tronc, formé d'un bois très-dur, s'élève peu et se partage en plusieurs branches principales, dont les rameaux se couvrent, en mars, de feuilles et de fleurs. Les feuilles sont toujours opposées, pointillées, lisses, entières sur les bords, presque semblables pour la forme et la consistance à celles du laurier. Les fleurs, disposées en corymbe terminal, ont chacune un calice allongé, terminé par quatre

dents, qui porte autant de pétales blancs et un grand nombre d'étamines. Le pistil, renfermé dans le fond de ce calice, devient avec lui un fruit ovoïde rempli d'un seul noyau, et connu sous le nom de matrice de girofle. Ce même calice, cueilli avant le développement des pétales et la fécondation du pistil, est le clou proprement dit, dont la récolte fait le principal objet de la culture du girofler. Elle commence en octobre et finit en février. Lorsque les clous ont acquis une couleur rougeâtre et une certaine fermeté, on les fait tomber avec de longs roseaux, ou en secouant fortement les branches de l'arbre sur de grandes toiles ou sur un terrain bien nettoyé. Ils sont exposés ensuite pendant quelques jours à la fumée sur des claies recouvertes de grandes feuilles. Cette fumigation, à laquelle on devrait peut-être substituer l'étuve, est suivie de la dessiccation au soleil, qui est censée parfaite lorsqu'en enlevant avec l'ongle une portion de l'enveloppe du clou, on aperçoit dans l'intérieur une belle couleur rouge.

Le girofler veut un terrain gras et fertile. On favorise son accroissement en lui donnant de l'espace et en arrachant les herbes et les arbrisseaux de son voisinage; ce qui a fait dire à quelques voyageurs qu'il attirait à lui tous les sucs nourriciers du sol qui le produit. Si on l'abandonnait à lui-même, il s'élèverait très-haut; mais on préfère, pour la facilité de la récolte, une tige basse et ramifiée dès son origine.

Les clous qui ont été oubliés sur l'arbre continuent à grossir jusqu'à l'épaisseur d'un demi-pouce. Ils sont alors propres à la germination, pourvu qu'on les mette aussitôt en terre, et ils produisent le girofler, qui ne donne des fleurs qu'au bout de huit ou neuf ans. Ces fruits ou matrices, quoique inférieurs aux clous ordinaires, ont des vertus. Les Hollandais ont coutume d'en confire avec du sucre; et dans les longs voyages ils en mangent après le repas, pour rendre la digestion meilleure; ou ils s'en servent comme d'un remède agréable contre le scorbut.

Le clou de girofle, pour être parfait, doit être bien nourri, pesant, gras, facile à casser, d'une odeur excellente, d'un goût chaud et aromatique, presque brûlant à la gorge, piquant les doigts quand on le manie, et y laissant une humidité huileuse quand on le presse. La grande consommation s'en fait dans les cuisines. Il est tellement recherché dans quelques pays de l'Europe, et surtout aux Indes, que l'on y méprise presque toutes les nourritures où il ne se trouve pas. On le mêle dans les mets, dans les vins, dans les liqueurs; on l'emploie aussi parmi les odeurs. On s'en sert peu dans la médecine; mais on en tire une huile dont elle fait un assez grand usage.

Le muscadier a le port et le feuillage du poirier. Son tronc, peu élevé, est recouvert, ainsi que les branches, d'une écorce lisse et cendrée. Ses feuilles, disposées alternativement, sont ovales, aiguës,