

lance éloignée, paraissant propre à accélérer ces prospérités, la cour de Madrid a formé un gouvernement particulier de Cinaloa, de Sonora, de la Nouvelle-Navarre, et y a ajouté la Californie, qui n'est séparée de ces trois grandes provinces que par le golfe très-étroit de la mer Vermeille. Le chef du nouveau département n'a pas été entouré de la même pompe, revêtu de prérogatives aussi honorables que le vice-roi du Mexique, qui voyait avec regret un territoire si étendu sortir de sa dépendance; mais les lois lui accordent une autorité égale, et son éloignement de la métropole lui en assure une beaucoup plus étendue.

xv.
Qu'est de-
venu le Méxi-
que sous les
lois espa-
gnoles?

Voyons à quel degré de prospérité s'est élevée la plus importante conquête que les Espagnols ont faite dans le Nouveau-Monde malgré les énormes pertes que des ennemis étrangers lui ont fait essuyer, malgré les troubles domestiques qui lui ont si souvent déchiré le sein.

Le Mexique est situé dans l'Amérique septentrionale, entre le septième et le trentième degré de latitude du nord. Il est borné au nord par la Louisiane, au midi par la mer du Sud, au couchant par la mer Vermeille, à l'orient par le golfe du Mexique et par l'isthme de Darien. On lui donne plus de huit cents lieues du nord-ouest au sud-ouest; mais sa largeur, qui est fort irrégulière, n'est que de deux cent cinquante. Le pays est coupé dans toute sa longueur par une chaîne de montagnes qui heureusement sont moins hau-

tes, moins larges, moins froides et moins stériles que les Cordilières du Pérou, dont elles paraissent la continuation.

Cette région est trop étendue et trop inégale pour que le climat y puisse être partout le même. Elle est glaciale en plusieurs endroits, embrasée dans d'autres, mais le plus généralement d'une température agréable. Si l'on y respire un air malsain dans quelques gorges profondes, sur des plages basses, auprès des rivières qui débordent périodiquement, partout ailleurs il est salubre. Ceux de ses habitans qui ont des mœurs réglées arrivent au terme prescrit par la nature sans avoir éprouvé d'autres incommodités que celles auxquelles la triste humanité est exposée sur le reste du globe.

La cour de Madrid ne vit pas plus tôt sa domination imperturbablement établie dans ces vastes contrées, qu'elle en confia le gouvernement à un chef unique. Sous son inspection furent établies trois audiences qui devaient rendre la justice et avoir aussi quelque part à l'administration. On attacha sept provinces à la juridiction de Guadalajara, huit à celle de Guatimala, et sept à celle de Mexico.

Le pays qu'on venait d'asservir voyait bien errer dans ses forêts plusieurs de nos quadrupèdes sauvages, quelques-uns même qui lui étaient propres; mais il n'avait aucun des animaux domestiques qui servent si utilement à la nourri-

ture , au labourage , aux besoins inséparables d'une société un peu compliquée. On les tira des îles déjà soumises à la Castille, qui elles-mêmes les avaient reçus naguère de l'ancien hémisphère. Tous dégénérent très - rapidement. Eh ! comment, affaiblis par le trajet des mers , privés de leur nourriture originaire, livrés à des mains incapables de les élever et de les soigner, comment n'auraient-ils pas souffert une altération sensible? Cependant, comme leur propagation ne diminuait pas, on se flatta qu'avec le temps ils redeviendraient ce qu'ils devaient être. Cette espérance ne fut pas toutefois trompée. Le bœuf, le porc, la chèvre, le cheval, recouvrèrent peu à peu en partie ce qu'ils avaient perdu. La brebis eut une destinée moins heureuse. Son lait et sa chair furent toujours d'une qualité inférieure, et pendant long-temps il ne fut pas possible de mettre sa toison en œuvre. Depuis même que des béliers ont été envoyés d'Europe pour régénérer cette espèce abâtardie, sa dépouille n'a pu être employée que dans quelques étoffes d'un tissu très-grossier et de peu de durée.

L'introduction des troupeaux devait amener une grande augmentation dans les cultures. Celle du maïs était la seule connue au Mexique, comme dans le reste du Nouveau-Monde. Les grains de l'ancien lui furent associés. Ils ne réussirent pas dans les premières années. Leurs semences, jetées au hasard sur des terres mal préparées, se

convertissaient en mauvaises herbes. Une végétation trop rapide et trop vigoureuse ne leur laissait pas le temps de mûrir, ni même de former des épis. Cette surabondance de suc diminue peu à peu, et l'on vit prospérer le froment et l'orge, mais moins heureusement que dans le pays de leur origine.

Les premières relations qu'on eut sur le Mexique célébraient toutes, avec plus ou moins d'exagération, les jardins du chef et des principaux membres de l'empire. Les fleurs et les simples qui les couvraient formaient, selon leurs auteurs, un des plus délicieux tableaux que l'œil pût contempler. Mais ils conviennent généralement qu'on n'y voyait ni racines, ni légumes. Ces objets même n'étaient cultivés nulle part. Les grands, comme le peuple, n'avaient en ce genre que ce que la nature seule, secondée par l'union continuelle de la chaleur et de l'humidité, faisait croître dans les campagnes. Les conquérans portèrent dans leur nouvelle acquisition les richesses qui abondaient dans les potagers d'Europe; et ces plantes utiles et salutaires n'y perdirent rien de ce qui les faisait rechercher dans nos climats.

Entre les arbres fruitiers qui furent introduits au Mexique, les orangers, les citronniers, les figuiers, les pêchers, les abricotiers furent ceux qui se multiplièrent le plus, et qui réussirent le mieux. La pomme, la poire, la prune, la ce-

rise, y perdirent beaucoup de leur goût et de leur parfum. Dans la vue d'assurer un débouché aux plus importantes denrées de la métropole, il fut défendu à la colonie de planter la vigne et l'olivier. On permit, en 1706, aux descendans de Cortez et aux jésuites d'en essayer la culture, liberté qui devint depuis générale. Cette faveur, car c'est ainsi qu'on osa nommer un acte de justice étroite, n'eut aucune suite. Le sol et le climat ont opiniâtrément repoussé ces productions.

Le coton, le tabac, le cacao, le sucre, sont cultivés avec plus ou moins de succès dans le Mexique; mais, faute de bras ou d'activité, ces productions furent toujours concentrées dans la circulation intérieure. Le pays ne fournit au commerce extérieur que du jalap, de la vanille, de l'indigo et de la cochenille.

xvi.
De la culture
du jalap.

Le jalap est un des purgatifs les plus employés dans la médecine. Il tire son nom de la ville de Xalapa, aux environs de laquelle il croît abondamment. Sa racine, la seule partie qui soit d'usage, est tubéreuse, grosse, allongée en forme de navet, blanche à l'intérieur, et remplie d'un suc lacteux. La plante qu'elle produit a été long-temps inconnue. On sait maintenant que c'est un liseron semblable pour le port à celui de nos haies. Sa tige est grimpante, anguleuse, légèrement velue. Ses feuilles, disposées alternativement, sont assez grandes, veloutées en dessus, ridées en

dessous, marquées de sept nervures, quelquefois entières en cœur, quelquefois partagées en plusieurs lobes plus ou moins distincts. Les fleurs qui naissent par bouquets le long de la tige ont un calice glanduleux à sa base, divisé profondément en cinq parties, et accompagné de deux feuilles florales. La corolle, grande, conformée en cloche, blanchâtre en dehors, d'un pourpre foncé à l'intérieur, supporte cinq étamines blanches de longueur inégale. Le germe, placé dans le milieu et surmonté d'un seul style, devient, en mûrissant, une capsule ronde, renfermant dans une seule loge quatre semences rousses et très-velues.

Cette plante se trouve non-seulement dans le voisinage de Xalapa, mais encore sur les sables de la Vera-Cruz. On la cultive facilement. Le poids des racines est depuis douze jusqu'à vingt livres. On les coupe par tranches pour les faire sécher. Elles acquièrent alors une couleur brune, un œil résineux. Leur goût est un peu âcre et cause des nausées. Le meilleur jalap est compacte, résineux, brun, difficile à rompre et inflammable. On ne le donne qu'à une dose très-petite, parce qu'il est très-actif et purge violemment. Son extrait résineux fait par l'esprit-de-vin est employé aux mêmes usages, mais avec plus de précaution. L'Europe en consomme annuellement sept à huit mille quintaux, qu'elle paie onze à douze cent mille livres.

xvii.
De la culture
de la vanille.

La vanille est une plante qui, comme le lierre,

s'accroche aux arbres qu'elle rencontre, les couvre presque entièrement, et s'élève par leur secours. Sa tige, de la grosseur du petit doigt, est verdâtre, charnue, presque cylindrique, noueuse par intervalles, et sarmenteuse comme celle de la vigne. Chaque nœud est garni d'une feuille alterne, assez épaisse, de forme ovale, longue de huit pouces et large de trois. Il pousse aussi des racines qui, pénétrant l'écorce des arbres, en tirent, une nourriture suffisante pour soutenir quelque temps la plante en vigueur, lorsque, par accident le bas de la tige est endommagé, ou même séparé de la tige principale. Cette tige, parvenue à une certaine hauteur, se ramifie, s'étend sur les côtés, et se couvre de bouquets de fleurs assez grandes, blanches en dedans, verdâtres en dehors. Cinq des divisions de leur calice sont longues, étroites et ondulées. La sixième, plus intérieure, présente la forme d'un cornet. Le pistil qu'elles couronnent supporte une seule étamine. Il devient, en mûrissant, un fruit charnu, composé comme une gousse de sept à huit pouces de longueur, qui s'ouvre en trois valves chargées de menues semences.

Cette plante croît naturellement dans les terrains incultes, toujours humides, souvent inondés et couverts de grands arbres; d'où l'on peut inférer que ces terrains sont les plus propres à sa culture. Pour la multiplier, il suffit de piquer au pied des arbres quelques rameaux ou sarmens, qui

prennent racine et s'élèvent en peu de temps. Quelques cultivateurs, pour préserver leurs plants de la pourriture, préfèrent de les attacher aux arbres, même à un pied de terre. Ces plants ne tardent pas à pousser des filets qui, descendant en ligne droite, vont s'enfoncer dans la terre et y former des racines.

La récolte des gousses commence vers la fin de septembre, et dure environ trois mois. L'aromate qui leur est particulier ne s'acquiert que par la préparation. Elle consiste à enfiler plusieurs gousses, à les tremper un moment dans une chaudière d'eau bouillante pour les blanchir. On les suspend ensuite dans un lieu exposé à l'air libre et aux rayons du soleil. Il découle alors de leur extrémité une liqueur visqueuse, surabondante, dont on facilite la sortie par une pression légère, réitérée deux ou trois fois le jour. Pour retarder la dessiccation, qui doit se faire lentement, on les enduit, à plusieurs reprises, d'huile, qui conserve leur mollesse et les préserve des insectes. On les entoure aussi d'un fil de coton pour empêcher qu'elles ne s'ouvrent. Lorsqu'elles sont suffisamment desséchées, on les passe dans des mains ointes d'huile, et on les met dans un pot vernissé pour les conserver fraîchement.

Voilà tout ce qu'on sait sur la vanille, particulièrement destinée à parfumer le chocolat, dont l'usage a passé des Mexicains aux Espagnols, et des Espagnols aux autres peuples; et encore ces

notions, tout-à-fait modernes, sont-elles dues à un naturaliste français. Il n'est pas possible que, malgré l'indifférence qu'ils ont montrée jusqu'ici pour l'histoire de la nature, les maîtres de cette partie du Nouveau-Monde n'aient des connaissances plus approfondies. S'ils ne les ont pas communiquées, c'est sans doute qu'ils ont voulu se réserver exclusivement cette production, quoiqu'il n'en vienne annuellement en Europe que cinquante à soixante quintaux, et quelle n'y soit pas vendue au-dessus de cinq à six cent mille livres. Le temps de la révélation des lumières arrivera un jour, et alors la vanille sera aussi généralement connue que l'est maintenant l'indigo.

xviii.
De la culture
de l'indigo.

L'indigotier est une plante droite et assez touffue. De sa racine s'élève une tige ligneuse, cassante, haute de deux pieds, ramifiée dès son origine, blanche à l'intérieur, et couverte d'une écorce grisâtre. Les feuilles sont alternes, composées de plusieurs folioles disposées sur deux rangs le long d'une côte commune, terminée par une foliole impaire, et garnie à sa base de deux petites membranes que l'on nomme *stipules*. A l'extrémité de chaque rameau se trouvent des épis de fleurs rougeâtres, papilionacées, assez petites, et composées de quantité de pétales. Les étamines, au nombre de dix, et le pistil surmonté d'un seul style, sont disposés comme dans la plupart des fleurs légumineuses. Le pistil se change en une petite gousse arrondie, légèrement courbe,

d'un pouce de longueur et d'une ligne et demie de largeur, remplie de semences cylindriques, luisantes et rembrunies.

Cette plante veut une terre légère, bien labourée, et qui ne soit jamais inondée. L'on préfère pour cette raison des lieux qui ont de la pente, parce que cette position préserve les champs du séjour des pluies, qui flétriraient l'indigotier, et des inondations, qui le couvriraient d'un limon nuisible. Les terrains bas et plats peuvent être encore employés pour cette culture, si l'on pratique des rigoles et des fossés pour l'écoulement des eaux, et si l'on a la précaution de ne planter qu'après la saison des pluies, qui occasionnent souvent des débordemens. On jette la graine dans de petites fosses faites avec la houe, de deux ou trois pouces de profondeur, éloignées d'un pied les unes des autres, et en ligne droite le plus qu'il est possible. Il faut avoir une attention continuelle à arracher les mauvaises herbes, qui étoufferaient aisément l'indigotier. Quoiqu'on le puisse semer en toutes les saisons, on préfère communément le printemps. L'humidité fait lever la plante dans trois ou quatre jours. Elle est mûre au bout de deux mois. On la coupe avec des couteaux courbés en serpettes lorsqu'elle commence à fleurir, et les coupes continuent de six en six semaines, si le temps est un peu pluvieux. Sa durée est d'environ deux ans. Après ce terme elle dégénère. On l'arrache et on la renouvelle.