

la longueur de ces îles. Ces rivières arrosent un plat pays considérable, qui n'a pas été sans doute inondé de la mer. L'autre côté des montagnes, qui regarde vers le sud, où la mer bat plus furieusement et imprime des traces de submersion, verse dans les trois îles plusieurs belles rivières, quelques-unes même assez considérables pour recevoir les plus grands vaisseaux.

Ces observations, qui paraissent prouver que la mer a détaché les Antilles du continent, sont fortifiées par des observations d'un autre genre, mais aussi décisives en faveur de cette conjecture. Tabago, la Marguerite, la Trinité, les îles les plus voisines de la terre ferme, produisent comme elle des arbres mous, du cacao sauvage : ces espèces ne se retrouvent plus, du moins en quantité, dans les îles qui vont au nord ; on n'y voit que des bois durs. Cuba, située à l'autre extrémité des Antilles, produit, comme la Floride, dont elle est peut-être détachée, du cèdre, du cyprès, l'un et l'autre très-propres pour la construction des vaisseaux.

III.
Quelle est la nature du sol des îles ? Quels végétaux y trouvait-on avant l'invasion ?

Le sol des Antilles est en général une couche d'argile ou de tuf plus ou moins épaisse, sur un noyau de pierre ou de roc vif. Ce tuf et cette argile ont différentes qualités plus propres les unes que les autres à la végétation ; là, où l'argile moins humide et plus friable se mêle avec les feuilles et les débris des plantes, il se forme une couche de terre plus épaisse que celle qu'on trouve

sur des argiles grasses. Le tuf a aussi ses propriétés suivant ses différentes qualités ; là, où il est moins dure, moins compacte, moins poreux, de petites parties se détachent en forme de caissons toujours altérés, mais conservant une fraîcheur utile aux plantes ; c'est ce qu'on appelle en Amérique un sol de pierre ponce. Partout où l'argile et le tuf ne comportent pas ces modifications, le sol est stérile, aussitôt que la couche formée de la décomposition des plantes originaires, est détruite par la nécessité des sarclages qui exposent trop souvent les sels aux rayons du soleil : de là vient que la culture qui exige le moins de sarclage, et dont la plante couvre de ses feuilles les sels végétaux, en perpétue la fécondité.

Lorsque les Européens abordèrent aux Antilles, ils les trouvèrent couvertes de grands arbres, liés pour ainsi dire les uns aux autres par des plantes rampantes qui, s'élevant comme du lierre, embrassaient toutes les branches et les dérobaient à la vue : cette espèce parasite croissait en telle abondance, qu'on ne pouvait pénétrer dans les bois sans la couper ; on lui donna le nom de liane, analogue à sa flexibilité. Ces forêts, aussi anciennes que le monde, avaient plusieurs générations d'arbres qui, par une singulière prédilection de la nature, étaient d'une grande élévation, très-droits, sans excrescence ni déféctuosité ; la chute annuelle des feuilles, leur décomposition, la destruction des troncs pouris par le

temps, formaient, sur la surface de la terre, un sédiment gras, qui, après le défrichement, opérerait une végétation prodigieuse dans les nouvelles plantations qu'on substituait à ces arbres.

Dans quelque terrain qu'ils eussent poussé, leurs racines avaient tout au plus deux pieds de profondeur, et communément beaucoup moins, mais elles s'étendaient en superficie à proportion du poids qu'elles avaient à soutenir : l'extrême sécheresse de la terre où les pluies les plus abondantes ne pénètrent jamais bien avant, parce que le soleil les repompe en peu de temps, et des rosées continuelles qui humectent sa surface, leur donnaient une direction horizontale, au lieu de la perpendiculaire que les racines prennent ordinairement en d'autres climats.

Les arbres qui croissaient au sommet des montagnes et dans des endroits escarpés, étaient très-durs : ils se laissaient à peine entamer par l'instrument le plus tranchant. Tels étaient l'agouti, le palmiste, le barata, qu'on a depuis si utilement employés dans la charpente : tels étaient le courbaril, le mancenilier, l'acajou, le bois de fer, qui se sont trouvés propres aux ouvrages de menuiserie : tel l'acomat, qui, caché en terre ou exposé à l'air, se conserve long-temps, sans être attaqué par les vers ou pouri par l'humidité : tel le mapou, dont le tronc de quatre ou cinq pieds de diamètre, sur une flèche de quarante ou cinquante, servait à former des canots d'une seule pièce.

Les vallées, fertilisées aux dépens des montagnes, étaient couvertes de bois mous. Au pied de ces arbres croissaient indistinctement les plantes qu'un sol libéral produisait pour la subsistance des naturels du pays. Celles d'un usage plus universel étaient l'igname, le chou caraïbe, la patate, dont les racines tubéreuses, comme celles de la pomme de terre, pouvaient donner, ainsi qu'elles, une nourriture saine. La nature, qui paraît avoir mis partout un certain rapport entre le caractère des peuples et les denrées destinées à leur subsistance, avait placé dans les Antilles des légumes qui craignaient les ardeurs du soleil, qui se plaisaient dans les endroits frais, qui n'exigeaient point de culture, et qui se reproduisaient deux ou trois fois l'année. Les Insulaires ne traversaient pas le travail libre et spontané de la nature, en détruisant une production, pour donner plus de vigueur à une autre. Ils laissaient à la terre le soin de préparer les sels de la végétation, sans lui assigner le lieu et le temps de féconder. Cueillant au hasard et dans leur saison les productions qui s'offraient d'elles-mêmes à leurs besoins, ils avaient observé sans étude que la décomposition de ce que nous appelons mauvaises herbes, était nécessaire à la reproduction des plantes qui leur étaient utiles.

Les racines de ces plantes n'étaient jamais malsaines ; mais insipides sans préparation, elles avaient peu de goût même cuites, à moins qu'on

ne les assaisonnât avec du piment. Quand elles étaient mêlées avec du gingembre et avec le fruit acide d'une plante assez semblable à notre oseille, elles donnaient une liqueur forte, qui était l'unique boisson composée des sauvages. Ils n'y employaient d'autre art que de les faire fermenter quelques jours dans l'eau commune, aux rayons d'un soleil brûlant.

Outre ces nourritures, les îles offraient à leurs habitans une assez grande variété de fruits, mais fort différens des nôtres. Le plus utile était la banane. La racine du bananier est tubéreuse, garnie de chevelu; sa tige tendre et molle a sept pieds dans sa plus grande hauteur et huit pouces de diamètre: elle est composée de plusieurs tuniques ou gânes concentriques, assez épaisses, terminées chacune par une pétiole ferme, creusée en gouttière, qui supporte une feuille de six pieds de long sur deux de large. Ces feuilles, rassemblées en petit nombre au sommet de la tige, se courbent par leur propre poids, et se dessèchent successivement. Elles sont minces, très-lisses, vertes en-dessus, plus pâles en-dessous, garnies de nervures parallèles et très-serrées, qui se réunissent à la côte et donnent à la feuille un œil satiné. Au bout de neuf mois, le bananier pousse du milieu de ses feuilles, lorsqu'elles sont toutes développées, un jet de trois à quatre pieds de longueur et de deux pouces de diamètre, garni par intervalles de bourlets demi-circulaires, qui

supportent chacun un bouquet de douze fleurs ou plus, recouverts d'une spathe ou enveloppe membraneuse. Chaque fleur a un pistil chargé d'un style de six étamines et d'un calice à deux feuillets; l'un intérieur, allongé, terminé par cinq dents; l'autre intérieur, plus court et concave. Ce pistil et une des étamines avortent dans les fleurs de l'extrémité, dont les bouquets sont petits, serrés, cachés sous des enveloppes colorées et persistantes. Dans les autres fleurs, on trouve jusqu'à cinq étamines avortées; mais le pistil devient un fruit charnu, allongé, légèrement arqué, couvert d'une pellicule jaune et épaisse, rempli d'une substance pulpeuse, jaunâtre, un peu sucrée et très-nourrissante. L'assemblage de ces fruits, porté au nombre de cinquante et plus sur une même tige, prend le nom de régime de bananes: c'est la charge d'un homme. Lorsqu'il tient à la tige, son poids le fait pencher vers la terre; dès qu'il est cueilli, cette tige se dessèche et fait place à de nouveaux rejetons qui sortent de la racine et fleurissent neuf mois après ou plus tard, lorsqu'ils sont transplantés. On ne connaît pas d'autre manière de multiplier le bananier qui ne donne jamais de graine.

Cette plante fournit plusieurs variétés qui ne diffèrent que par la forme, la grosseur et la bonté du fruit. Il est agréable au goût. On le mange cru ou préparé de diverses manières.

Une singularité qui mérite d'être observée,

c'est que tandis que la plante vorace, que nous avons appelée liane, embrassait tous les arbres stériles, elle s'éloignait de ceux qui portaient du fruit, quoique confusément mêlés avec les premiers. Il semblait que la nature lui eût ordonné de respecter ce qu'elle destinait à la nourriture des hommes.

Les îles n'avaient pas été traitées aussi favorablement en plantes potagères, qu'en racines et en fruits. Le pourpier et le cresson formaient en ce genre toutes leurs richesses.

Les autres nourritures y étaient fort bornées. Il n'y avait point de volailles domestiques. Les quadrupèdes, tous bons à manger, se réduisaient à cinq espèces, dont la plus grosse ne surpassait pas nos lapins. Les oiseaux, plus brillans et moins variés que dans nos climats, n'avaient guère d'autre mérite que leur parure : peu d'entre eux rendaient de ces sons touchans qui charment les oreilles ; tous, ou presque tous, extrêmement maigres, avaient fort peu de goût. Le poisson y était à peu près aussi commun que dans les autres mers ; mais il y était ordinairement moins sain et moins délicat.

On ne peut presque pas exagérer l'utilité des plantes que la nature avait placées dans les îles contre les infirmités peu communes de leurs habitans. Soit qu'on les appliquât extérieurement, soit qu'on les mangeât, soit qu'on en prît le suc par infusion ; elles produisaient toujours les plus

prompts, les meilleurs effets. Les usurpateurs de ces lieux, autrefois paisibles, ont adopté ces simples toujours verts, toujours dans leur force ; et ils les ont préférés à tous les remèdes que l'Asie est en possession de fournir au reste de l'univers.

Pour le commun des hommes, il n'y a que deux saisons aux îles ; celle de la sécheresse et celle de la pluie. La nature qui travaille sans cesse et qui cache ses opérations secrètes sous une verdure continuelle, leur paraît toujours uniforme. Les observateurs qui étudient sa marche dans la température du climat, dans toutes les révolutions du temps, et dans celle de la végétation, découvrent qu'elle suit les mêmes routes qu'en Europe, quoique d'une manière moins sensible.

Ces changemens presque imperceptibles ne préservent pas des dangers et des incommodités d'un climat brûlant, tel qu'on doit l'attendre naturellement sous la zone torride. Comme ces îles sont toutes situées entre les tropiques, on y est assujetti, avec quelques différences qui naissent des positions et des qualités du terrain, à une continuité de chaleur qui augmente communément depuis le lever du soleil jusqu'à une heure après midi, mais qui diminue ensuite à mesure que cet astre baisse. Rien n'est plus rare qu'un temps couvert, propre à la tempérer : quelquefois, à la vérité, le ciel se voile de nuages, une heure ou deux, mais on n'est pas quatre jours dans toute l'année sans voir le soleil.

iv.
Le climat des
îles est-il
agréable,
est-il sain ?

Les variations dans la température de l'air, viennent moins des saisons que du vent. Partout où il ne souffle pas, on brûle; et tous les vents ne rafraîchissent pas, il n'y a que les vents de l'est qui tempèrent la chaleur; ceux qui tiennent du sud ou de l'ouest, procurent peu de soulagement; mais ils sont beaucoup plus rares et moins réglés que celui de l'est. Les arbres exposés à son action, sont forcés de pousser leurs branches vers l'ouest dans la direction que l'uniformité de son souffle constant semble leur donner. En revanche leurs racines sont plus robustes et plus allongées sous terre du côté de l'est, comme pour former un point d'appui dont la résistance soit égale à la force du vent dominant. Aussi remarque-t-on que lorsque le vent d'ouest souffle avec quelque violence, les arbres sont renversés facilement; de sorte que pour juger de la force d'un ouragan, il ne suffit pas de savoir combien d'arbres sont tombés, mais de quel côté ils ont été déracinés.

Le vent d'est a deux causes permanentes, dont la vraisemblance est frappante. La première est ce mouvement diurne qui fait rouler la terre d'occident en orient, et qui est nécessairement plus rapide sous la ligne équinoxiale que sous les cercles de latitude, parce qu'il a plus d'espace à parcourir dans le même temps. La seconde vient de la chaleur du soleil qui en paraissant sur l'horizon, raréfie l'air, et l'oblige à fluer vers l'occident, à mesure que la terre avance vers l'orient.

Aussi le vent d'est, qui ne se fait guère sentir aux Antilles que vers les neuf ou dix heures du matin, augmente-t-il à mesure que le soleil monte sur l'horizon: il diminue à mesure que cet astre baisse, il tombe enfin tout-à-fait vers le soir; mais le long des côtes seulement, et non en pleine mer. Les raisons de cette différence s'offrent d'elles-mêmes. Après le coucher du soleil, l'air de la terre qui demeure long-temps raréfié à cause des exhalaisons qui sortent continuellement du globe échauffé, reflue nécessairement sur celui de la mer: c'est ce qu'on appelle ordinairement vent de terre. Il se fait sentir la nuit, et continue jusqu'à ce que l'air de la mer raréfié par la chaleur du soleil reflue à son tour vers la terre, où l'air s'est condensé par la fraîcheur de la nuit. Enfin on observe que le vent d'est se trouve plus régulier, plus fort sous la canicule que dans les autres temps, parce que le soleil agit plus vivement sur l'air. Ainsi la nature fait servir les ardeurs mêmes de cet astre, au rafraîchissement des contrées qu'il embrase. Tel dans les pompes à feu, l'art emploie cet élément à remplir sans cesse de nouvelle eau les cuves d'airain qu'il épuise continuellement par l'évaporation.

La pluie contribue aussi à tempérer le climat des îles de l'Amérique, mais non partout également. Là où rien ne fait obstacle au vent d'est, il chasse les nuées à mesure qu'elles se forment, et les oblige d'aller crever dans les bois ou sur

les montagnes. Mais quand les orages sont trop violens, ou que les vents variables et passagers du sud et de l'ouest viennent troubler l'empire du vent d'est, alors il pleut. Dans les autres positions des Antilles où ce vent ne domine pas, les pluies sont si communes et si abondantes, surtout pendant l'hiver qui dure depuis la mi-juillet jusqu'à la moitié d'octobre, qu'elles donnent, suivant les meilleures observations, autant d'eau dans une semaine, qu'il en tombe dans nos climats dans l'espace d'un an. Au lieu de ces pluies douces et agréables dont on jouit quelquefois en Europe, ce sont des torrens dont on prendrait le bruit pour celui de la grêle, si elle n'était inconnue sous un ciel brûlant.

A la vérité, ces pluies rafraîchissent l'air, mais elles causent une humidité dont les suites sont également incommodes et funestes. Il faut enterrer les morts peu d'heures après qu'ils ont expiré. La viande s'y conserve au plus vingt-quatre heures; les fruits se pourissent, soit qu'on les cueille mûrs, ou avant leur maturité. Le pain doit être fait en biscuit pour ne pas moisir; les vins ordinaires s'aigrissent en fort peu de temps; le fer se rouille du matin au soir. Ce n'est qu'avec des précautions continuelles qu'on conserve les semences, jusqu'à ce que la saison de les confier à la terre soit arrivée. Dans les premiers temps qui suivirent la découverte des Antilles, le blé qu'on y portait pour ceux qui ne

pouvaient pas s'accoutumer à la nourriture des anciens habitans du pays, se gâtait si vite qu'il fallut l'envoyer avec ses épis. Cette précaution nécessaire enchérissait si fort la denrée, que peu de gens étaient en état d'en acheter. On substitua la farine aux grains, ce qui diminuait les frais, mais abrégait la conservation. Un navigateur, moins esclave de la routine que les autres, pensa qu'on réunirait le double avantage de la durée et du bon marché, si l'on purgeait parfaitement la farine du son qui contribue à sa fermentation. Il la fit bluter, en mit la fleur la plus pure dans des tonneaux bien faits, et la comprima couche par couche avec des pilons de fer, de manière qu'elle formait un corps dur presque impénétrable à l'air. L'expérience fut heureuse, et servit de règle à tous les envois qui se firent depuis dans cette partie du Nouveau-Monde.

Un siècle après, Duhamel jugea que des farines séchées dans des étuves auraient une grande supériorité sur celles qui n'auraient pas subi cette opération : son idée fixa l'attention du ministère de France; des farines furent expédiées pour l'autre hémisphère : les unes préparées selon la nouvelle méthode, et les autres selon la pratique ancienne. A leur retour en Europe, les premières n'avaient rien perdu de leur bonté; les secondes étaient à moitié pourries. Les essais furent répétés, et les résultats furent à peu près toujours les mêmes.

Cependant ces deux moyens de conservation se trouvaient insuffisans, lorsque les mouvemens trop rapides du commerce, ou les précautions qu'exigeait la guerre, avaient accumulé trop de farines dans les îles. Le désir de sortir sans perte de cette surabondance momentanée fit imaginer de plonger dans la mer quelques instans les barils remplis de cet aliment : il s'y forma tout autour une croûte de sel, assez épaisse pour repousser les mites et pour prévenir l'échauffement.

Il est doux d'espérer qu'aucune des découvertes faites pour empêcher le dépérissement de la plus nécessaire des subsistances ne sera perdue pour celles de nos nations qui ont formé des établissemens dans le grand archipel de l'Amérique. Leurs sujets n'y auront encore que trop à souffrir de trois fléaux qu'il n'est pas donné à l'homme de prévoir ou d'écarter.

v.
Phénomènes
ordinaires
dans les îles.

Le premier qu'aient à braver les Européens, attirés par la soif de l'or dans ces îles devenues de nos jours si importantes, ce sont les tremblemens de terre : on s'épuisa pendant des siècles en vaines conjectures sur leur origine. Le père Beccaria paraît l'avoir connue dans les derniers temps : c'est, selon ce grand physicien, une foudre souterraine causée par la vapeur électrique hors d'équilibre, et qui cherche à s'y remettre à travers les obstacles qui s'y opposent. Dans ce système, la qualité des secousses et la célérité de leur propagation, l'ascension et l'éruption des

volcans, les signes météorologiques qui précèdent, qui accompagnent et qui suivent ce grand écart de la nature, tout s'explique avec une aisance dont les hypothèses, même appuyées sur les meilleurs principes, ne sont susceptibles que très-rarement.

Parmi les assauts que l'Océan, cet élément inquiet et turbulent, ne cesse de livrer au globe, il faut compter celui qui est connu aux Antilles sous le nom de *raz de marée*. On l'y éprouve presque infailliblement une, deux, trois fois depuis juillet jusqu'en octobre ; et c'est toujours sur les côtes occidentales, parce qu'il vient après les vents d'ouest ou du sud, ou même sous leur influence. Les vagues qui de loin paraissent s'avancer tranquillement jusqu'à la portée de quatre ou cinq cents pas, s'élèvent tout-à-coup près du rivage, comme si elles étaient pressées obliquement par une force supérieure, et crèvent avec une violence extrême. Les navires qui se trouvent alors sur la côte ou dans des rades foraines, ne pouvant ni gagner le large, ni se tenir sur leurs ancres, vont se briser contre terre, sans aucun espoir de salut pour les équipages qui ont vu approcher, pendant plusieurs heures, cette mort inévitable.

Un mouvement si extraordinaire a été jusqu'ici regardé comme la suite d'une tempête ; mais une tempête a une direction de vent d'un point à un autre ; et le raz de marée se fait sentir dans une