

en effet qu'à celle du caillou. Ses fibres sont longues, droites, & si pressées les unes contre les autres, qu'elles ne peuvent être séparées. Il est rouge, lorsqu'on le coupe; mais il perd cette couleur à l'air, & devient presque gris.

Le bois amer, nommé *Simarouba* (90) dans l'île de Cayenne, est commun à la Martinique. Il s'y en trouve de deux piés de diametre. Son écorce est brune, hachée, fort épaisse; sa feuille, longue, pointue, & d'un verd pâle. Le bois est d'un jaune clair, qui se décharge en sechant, jusqu'à rester presque blanc; il est filandreux, & si léger, que lorsqu'on le scie il faut observer de se tenir au-dessus du vent; sans quoi il jette une poussière, qui entrant dans le nez & dans la bouche, y produit le même effet que de la Rhubarbe mâchée, ou prise en poudre. Ce bois sert à faire des lattes ou des planches minces, pour clouer l'ardoise. Jamais il n'est attaqué d'aucun Insecte. Une autre de ses qualités est de communiquer son amertume à tout ce qu'on fait cuire à son feu. Sa racine, & la peau de sa racine, sont les meilleures parties de l'arbre (91).

On trouve dans toutes les Antilles la Plante épineuse, que les Anglois nomment *Poirier piquant*, & que les François ont nommée *Raquette*, dont on a donné la Description dans l'Histoire Naturelle de la Nouvelle Espagne. Labat ne doute point qu'un petit Insecte, qui se nourrit de son fruit, ne soit la vraie Cochenille. Ce fruit, que les François appellent *Pomme de Raquette*, a beaucoup plus de ressemblance avec la Figue. Tout ce que Labat rapporte de ses qualités, & des Insectes qui s'en nourrissent après être nés sur d'autres Plantes, s'accorde avec les observations qu'on a données sur la Cochenille du Mexique. Aussi ne fait-il pas difficulté d'assurer que la culture des Raquettes, aux Antilles, pourroit devenir le fond d'un très riche Commerce; d'autant plus, dit-il, qu'on y pourroit employer quantité de terres, qui demeurent inutiles, parcequ'elles sont trop maigres & trop usées pour les Canes, le Tabac, l'Indigo, le Roucou, le Manioc, & d'autres productions. Il porte le zèle, jusqu'à donner des règles pour cette culture; & dans l'utilité qui en reviendroit aux Colonies, il fait entrer leur défense, qui seroit plus sûre derrière un champ planté de Raquettes, & rendu impénétrable par leurs épines, que dans le meilleur retranchement. On se sert des pommes de Raquette pour faire des pâtes fort saines, & des gelées, ou des Marmelades, très rafraîchissantes.

HISTOIRE  
NATURELLE  
DES  
ANTILLES.  
*Simarouba.*

Raquette & son  
fruit.

» afin que la sève, ou l'humidité, soit en-  
» tièrement deséchée: & que les pores se  
» refermant, les parties se rapprochent les  
» unes des autres. Le bois en devient assez  
» compact, pour résister à l'humidité. *Ibid.*  
» chap. 21.

(90) Il doit sa réputation au fameux Frere  
du Soleil, Apotiquaire du Collège des Jésui-  
tes à Paris, qui a fait des cures étonnantes  
avec ce bois, pour les cours de ventre  
invétérés & les dysenteries les plus vio-  
lentes.

(91) On nous en apprend l'usage. Il faut  
en prendre deux gros, les couper en esquil-  
les, & les faire bouillir dans trois demi-sep-  
tiers d'eau, qu'on fait réduire en une cho-  
pine. On partage cette quantité en trois  
verres, dont on fait prendre le premier à  
jeun, le second après avoir dîné, & le  
troisième deux heures avant souper. Obser-  
vez de ne pas manger des choses crues, ou  
inigestes, & de ne pas boire du Vin blanc.  
Les dysenteries n'ont jamais tenu contre six  
gros, pris en trois jours.