

HISTOIRE
NAT. DES
ANTILLES.
Son Com-
merce.

d'un-coup; & Labat observe qu'on doit se défier, là-dessus, de l'ignorance des Marchands ou de l'infidélité des Commis.

LE fret de cette Marchandise n'est pas cher, parcequ'elle se met en grenier, c'est-à-dire, en langage de transport, qu'on en remplit les soutes & les vuides des Barils: sur quoi, remarque le même Voyageur, les Propriétaires trouvent toujours d'autant mieux leur compte, qu'étant vendue au poids, l'humidité qu'elle contracte pendant le Voyage l'augmente beaucoup, comme il arrive au Girofle des Hollandois.

QUOIQUE la culture du Gingembre soit facile, & le fret si peu considérable, on l'a vu valoir jusqu'à douze & quatorze livres le cent; ce qu'on ne peut attribuer qu'à l'excessive consommation qui s'en fait, dans un Pays où l'on est persuadé que l'usage en est nécessaire pour résister à l'extrême humidité du climat. D'ailleurs, les Epiciers de l'Europe mêlent du Gingembre avec le Poivre, en les pilant & les passant ensemble au Tamis. Ils vendent ce composé assez cher, sous le nom d'épice douce; quoiqu'il soit certain que le Gingembre, qui est ordinairement à très bon marché, en fasse au moins les trois quarts.

IL se mange crud, lorsqu'il est verd; mais le Gingembre confit est beaucoup meilleur. Labat donne la maniere de le confire. On le cueille, dit-il, longtems avant qu'il soit mûr, & lorsqu'il est encore si tendre que ses fibres ne se distinguent presque point du reste de la chair, ni par leur dureté, ni par leur couleur: on le gratte soigneusement, pour enlever toute la peau; on le coupe en tranches, sans toucher aux grosses nervures; on le fait tremper trois ou quatre jours dans de l'eau de Mer, que l'on change deux fois en vingt-quatre heures. Ensuite on le fait bouillir à grande eau, pendant cinq quarts-d'heure. On le remet pendant un jour dans l'eau fraîche; & de-là, bien égoutté, dans un sirop foible, mais chaud & clarifié, où on le laisse vingt-quatre heures. Trois jours de suite, on le fait passer par d'autres sirops, plus forts que le premier; & tous ces sirops sont jetés comme inutiles, parcequ'ils contractent l'âcreté du fruit. Enfin on le met dans un sirop de consistance bien clarifié, pour l'y laisser, si l'on veut le conserver liquide, & d'où on le tire lorsqu'on veut le garder sec. Il perd ainsi ce qu'il a de trop mordicant dans le goût, sans aucune diminution de chaleur & de ses autres vertus.

NOUS avons cru devoir ce détail à l'utilité publique, sur l'éloge extraordinaire qu'on fait de ses propriétés. Le Gingembre, mangé le matin, acheve la digestion des alimens qu'on a pris le soir. Il consomme les flegmes de l'estomac; il nettoie les conduits; il excite l'appétit; il provoque l'urine, il rend l'haleine douce. Mangé après le repas, il aide à la digestion & chasse les vents. Mais, comme il est extrêmement chaud, l'usage en doit être modéré. On connoît qu'il ne manque rien à sa perfection, lorsqu'il est de couleur d'ambre, presque transparent, tendre sous la dent, sans être mol, & que son sirop est clair. Celui que les Confituriers font pour le vendre, ou le Peuple pour son usage particulier, est brun; le sirop en est noirâtre, & le fruit si mordicant, que si l'on n'y est accoutumé comme aux Iles, où l'Piment même se mange comme une Pomme, il est presque impossible de le te-