pour peu qu'ils ſoient offenſés, s'élancent ſur tout ce qui les bleſſe. Un Chaſſeur, qui ſe trouve mordu, loin des Habitations, n'échappe gueres à la mort, s'il eſt ſeul: quelque ligature qu'il puiſſe faire au-deſſus de la plaie, dans l'eſpace d'une heure ou deux le venin lui gagne le cœur; les ſyncopes le prennent; il tombe, & jamais ne ſe releve. Histoire Nat. des Antilles.

La chaleur du climat n'empêche point qu'on ne conſomme, aux Antilles, une grande quantité de Gingembre. C'eſt la racine d'une Plante aſſez touffue, dont les feuilles, longues, étroites, aſſez douces au toucher, reſſemblent à celles des Roſeaux, mais ſont beaucoup plus petites. La tige ne croît jamais à plus de deux piés de haut; ſes feuilles ſe coupent des deux côtés, & ſont d'abord d'un verd gai; elles jauniſſent en mûriſſant, & ſe ſechent tout-à-fait, lorſque les racines ont toute leur maturité. Ces racines croiſſent plates, larges & de différentes figures, la plupart ſemblables à des pattes d'Oie; & de-là vient qu'on les nomme pattes, plutôt que racines: elles ſont noueuſes, chargées d'excreſcences & de petits boutons, & peu enfoncées, ſouvent même preſque hors de terre & tout-à-fait découvertes. Il s'en trouve de larges comme la main, & de l'épaiſſeur d'un pouce. Leur peau eſt mince, couleur de chair lorſqu'elles ſont ſeches. Leur ſubſtance eſt blanche & ferme, de la conſiſtance du Navet, aſſez compacte & peſante; elle eſt traverſée par des nervures, qui partent de l'endroit par lequel elle tient à la tige, & qui ſe répandent dans toute ſa largeur & ſa longueur, comme les muſcles & les veines dans le corps humain. Ces nervures ſont remplies d'un ſuc, plus piquant & plus fort que le reſte de la chair, qui eſt d'autant plus douce qu'elle eſt éloignée des nervures, ou qu'elle a moins de maturité. Gingembre, & ſa Deſcription.

Le Gingembre demande une bonne terre, mais un peu légere. On le plante vers la fin de la ſaiſon des pluies, c'eſt-à-dire en Octobre & Novembre. Après avoir labouré la terre à la houe, on met, de pié en pié, un petit morceau de Plante, conſervée de la derniere récolte, ſurtout de celles qui ſont les plus chevelues; on le couvre de trois à quatre doigts de terre: il pouſſe en ſept ou huit jours, à-peu-près comme les Ciboules, & ſe fortifie par degrés. Ses feuilles s'étendent, juſqu'à couvrir leur terre, qu'on doit tenir extrêmement nette. Il jette ſes pattes, ou racines, plus ou moins grandes, ſuivant la bonté du terrein, que cette Plante dégraiſſe & mange beaucoup. Sa maturité ſe connoît à ſes feuilles, qui jauniſſent, ſe fanent & ſe ſechent à la fin: alors on arrache la Plante avec ſes pattes, dont on ſépare la tige; on les étend ſur des claies, expoſées à l'air & au vent, jamais au ſoleil, ni au feu (r), parceque leur ſubſtance eſt ſi délicate, que bientôt elle deviendroit trop ſeche. Le Gingembre, préparé avec ce ſoin, ſe conſerve fort longtems: mais comme le tems ne laiſſe pas de diminuer ſa bonté, on doit préférer le plus récent; ce qu'il eſt facile de connoître à ſon poids. Lorſqu'il eſt bien ſec, il ne ſe corrompt point aiſément dans l'eau même, ſoit douce ou ſalée: mais pour peu qu'il lui reſte d'humidité, il s'altere tout- Sa Culture.

(r) Labat reproche à Lemery, dans ſon Traité des Alimens, & à Pommet, dans ſon Hiſtoire générale des Drogues, de s'être trompés, lorſqu'ils diſent qu'on les fait ſécher au four.