

Technical and Bibliographic Notes/Notes techniques et bibliographiques

The Institute has attempted to obtain the best original copy available for filming. Features of this copy which may be bibliographically unique, which may alter any of the images in the reproduction, or which may significantly change the usual method of filming, are checked below.

L'Institut a microfilmé le meilleur exemplaire qu'il lui a été possible de se procurer. Les détails de cet exemplaire qui sont peut-être uniques du point de vue bibliographique, qui peuvent modifier une image reproduite, ou qui peuvent exiger une modification dans la méthode normale de filmage sont indiqués ci-dessous.

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Coloured covers/
Couverture de couleur | <input type="checkbox"/> Coloured pages/
Pages de couleur |
| <input type="checkbox"/> Covers damaged/
Couverture endommagée | <input type="checkbox"/> Pages damaged/
Pages endommagées |
| <input type="checkbox"/> Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée | <input type="checkbox"/> Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées |
| <input type="checkbox"/> Cover title missing/
Le titre de couverture manque | <input checked="" type="checkbox"/> Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées |
| <input type="checkbox"/> Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur | <input type="checkbox"/> Pages detached/
Pages détachées |
| <input type="checkbox"/> Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire) | <input checked="" type="checkbox"/> Showthrough/
Transparence |
| <input type="checkbox"/> Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur | <input type="checkbox"/> Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression |
| <input type="checkbox"/> Bound with other material/
Relié avec d'autres documents | <input type="checkbox"/> Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire |
| <input type="checkbox"/> Tight binding may cause shadows or distortion
along interior margin/
La reliure serrée peut causer de l'ombre ou de la
distortion le long de la marge intérieure | <input type="checkbox"/> Only edition available/
Seule édition disponible |
| <input type="checkbox"/> Blank leaves added during restoration may
appear within the text. Whenever possible, these
have been omitted from filming/
Il se peut que certaines pages blanches ajoutées
lors d'une restauration apparaissent dans le texte,
mais, lorsque cela était possible, ces pages n'ont
pas été filmées. | <input type="checkbox"/> Pages wholly or partially obscured by errata
slips, tissues, etc., have been refilmed to
ensure the best possible image/
Les pages totalement ou partiellement
obscurcies par un feuillet d'errata, une pelure,
etc., ont été filmées à nouveau de façon à
obtenir la meilleure image possible. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Additional comments:
Commentaires supplémentaires: Irregular paging. | |

This item is filmed at the reduction ratio checked below/
Ce document est filmé au taux de réduction indiqué ci-dessous.

10X	14X	18X	22X	26X	30X
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12X	16X	20X	24X	28X	32X

R-9

HISTOIRE NATURELLE

Des Peuples, des Animaux, des
Arbres & Plantes de l'Amérique
Septentrionale, & de ses
divers Climats.

*Avec une Description exacte de la
Pesche des Moluës, tant sur le
Grand-Banc qu'à la Coste; & de
tout ce qui s'y pratique de plus
particulier, &c.*

Par Monsieur DENYS, Gouverneur
Lieutenant General pour le Roy, &
Proprietaire de toutes les Terres &
Iles qui sont depuis le Cap de Camp-
seaux, jusques au Cap des Roziers.

Tome Second.



A PARIS,

Chez CLAUDE BARBIN, au Palais;
sur le Perron de la sainte Chapelle.

M. DC. LXXII.

Avec Privilege du Roy.

RARE

FC

2025.1

D4E

V. 2



HISTOIRE

NATURELLE

DE L'AMERIQUE

Septentrionale.

CHAPITRE PREMIER.

Qui traite de la difference & du rapport qu'il y a entre les climats de la nouvelle France & de l'ancienne, avec les raisons pourquoy ces pays là peuvent produire tout ce qui croît en France.

A PRES avoir fait voir l'étenduë de la coste de la nouvelle France, depuis la nou-

A ij

4 *Histoire naturelle*

velle Angleterre jusqu'à l'entrée de la grande riviere de saint Laurent, & marqué le tout de port en port, de havre en havre, & de riviere en riviere; ce qui est contenu en chaque endroit, des especes, des arbres, leurs grandeurs & grosseurs, la qualité & bonté de la terre. Il est maintenant à propos de montrer qu'elle est capable de porter tout ce que la France peut produire, puis qu'elle est située sous les mesmes climats.

La riviere de Pantagouët est située par les quarante-trois degrez & demy de latitude, l'autre bout joignant la grande riviere de saint Laurent, & par les quarante-neuf degrez aussi de latitude. Toute cette éten-

de l'Amérique Septentrionale. &
duë de la nouvelle France ne
contient donc que cinq degrez
en toute sa longueur de coste,
qui est environ de deux cens
cinquante lieuës. Et Bayonne
qui est le bout des costes de
France du costé du Midy est
par les quarante-trois degrez
quarante-cinq minutes; & Ca-
lais qui est le costé du Nord est
par les cinquante-un degrez;
partant les costes de France
doivent estre bien plus froides
que celles de la nouvelle France
puis qu'elles sont deux degrez un
quart plus Sud du costé du Mi-
dy, & le cap Breton est par les
quarante-cinq & deux tiers, qui
fait la grande entrée de la gran-
de baye de saint Laurent, entre
luy & le cap de Rayes: Depuis
ledit cap Breton jusques à l'en-

6 *Histoire naturelle*

trée de la grande riviere , il ne se trouve que deux degrez cinquante minutes de difference plus Sud que la France : Puis que la riviere de Nantes qui est par les quarante - sept degrez vingt-quatre minutes , & Calais qui est l'autre bout du costé du Nord est par les cinquante-un degrez qui ont de differences trois degrez trente-six minutes ; ainsi toutes l'estenduë des terres qui sont depuis Nantes jusques à Calais , doivent donc estre aussi froides , & plus que celles qui sont depuis le cap Breton jusques à la grande riviere de saint Laurent , & mesme tout le reste du pais ; puis que le Soleil qui est le maistre de tous les Astres , & de qui ils dependent tous , doit faire le mes-

del Amerique Septentrionale. ¶
me effect en un lieu qu'il fait en
l'autre pour la chaleur. Mais il
y a des accidens qui détournent
les effets de sa puissance, com-
me il se void que sous un mesme
climat il se trouve des terres qui
sont bien meilleures les unes que
les autres ; un endroit n'aura
que des roches, un autre ne pro-
duira que des brandes, en un
autre endroit il n'y aura que des
montagnes, dans les vallons il
n'y aura que des marefcages &
prairies, entre tout cela il se
trouve de bonnes terres qui sont
propres aux bleds, aux fruits &
à toutes autres bonnes plantes :
ce n'est donc pas la faute du
Soleil si toutes les terres qui se
rencontrent sous un mesme de-
gré de chaleur n'ont pas un
mesme effect. La nouvelle Fran-

8 *Histoire naturelle*

ce en est de mesme, il s'y trouve des montagnes, des rochers, des marescages, des prairies, des brandes, & de bonnes terres qui peuvent tout produire aussi bien qu'en France. Il s'y trouve encore un autre accident par le froid que l'on dit y estre plus grand qu'en France & plus de neiges; il est vray, pourveu que ce soit sans changer de climat; car si je changeois d'un climat à l'autre tout mon raisonnement ne vaudroit rien, je demeure donc en la mesme étendue que j'ay fixée cy-dessus.

Premierement je vais donner ma raison du froid & des neiges de la nouvelle France, & je dis que la quantité des neiges qui s'y trouve vient de ce que toute la terre est couverte de

de l'Amérique Septentrionale 9
bois, & que les neges qui tombent en ces quartiers-là, qui commencent comme en France, quelque fois à la fin de Septembre ou à la my-*Octobre* selon que les années se comportent, toutes ces neges-là ne demeurent point d'abord sur la terre, parce qu'elle a encore de la chaleur qui les fait fondre, d'autres fois il se trouve des années pluvieuses, ce qui provient de la temperature de l'air qui d'ordinaire est par delà comme en France, dont j'ay fait plusieurs fois des remarques par le rapport de ceux qui viennent de France, à qui je demandois l'état de l'hyver, tant en son commencement, son milieu qu'à sa fin, à quoy je trouvois le mesme rapport à peu près. Toutes les

neges qui tombent par delà vers la Touffains ne fondent plus à cause des bois qui les conservent & que la terre a perdu sa chaleur, & le Soleil n'a plus assez de force pour les fondre à travers des bois, ainsi tout ce qui en tombe depuis ce temps-là s'amassent l'une sur l'autre, ce qui fait qu'on dit qu'il y a six mois de neges : cette longueur de neges vient aussi, de ce qu'au Printemps la force du Soleil n'a pas assez de chaleur pour les faire fondre dans les bois qui ont repris leur verdure ayant sa force, & l'empêche de les faire si-tost fondre. J'ay remarqué que la nege dans les bois ne fond jamais par la force du Soleil, mais par la chaleur de la terre qui s'échauffe

de l' Amerique Septentrionale. II
si-tost que le Printemps arrive,
& fait que les neges fondent
plûtost par le dessous que par
le dessus. Ce n'est pas une mau-
vaise marque de la bonté de la
terre ; de plus je dis que dans
les endroits défrichés les ne-
ges sont fonduës cinq à six se-
maines plûtost que dans les
bois, quoy que les bois qui en
sont proches leur communi-
quent encore beaucoup de leurs
froidures, cela se void assez
communément en France, où
toutes les terres qui sont pro-
ches des bois sont beaucoup plus
sujettes aux gelées que celles qui
sont éloignées, cela ce peut en-
core mieux prouver par Kebec
qui a deux mois d'Hyver moins
qu'il n'avoit avant que les ter-
res y fussent défrichées, ce qui

m'a esté assuré par plusieurs anciens habitans de Kebec : si une fois les bois sont plus éloignez de leurs terres il n'auront pas plus d'Hyver qu'à Paris, par consequent l'on n'a plus de raison de décrier ce pais-là, pour les grands froids & les grandes neiges; par les raisons que j'en rapporte qui sont assez claires pour faire comprendre que la nouvelle France peut tout produire aussi bien que l'ancienne, mais il faudroit du monde pour travailler au défrichement, il y en a tant en France qui à peine trouve le moyen d'y subsister, & si ce n'estoit la Providence de Dieu qui donne à la France une si grande abondance de bleds, de vin, de fruits & de legumes il en mourroit de faim

de l'Amérique Septentrionale. 13
un grand nombre, comme l'on
a veu en l'année 1661. en la
plus grande partie des Provin-
ces de France, & s'il arrivoit
encore une pareille disette, tel
qui a dequoy subsister se trou-
veroit pour lors bien heureux
d'estre en la nouvelle France,
où avec un peu de travail on ne
sçauroit mourir de faim; vau-
droit-il pas beaucoup mieux
que tant de pauvres gens allas-
sent en ces quartiers-là travail-
ler & défricher des terres & s'y
rendre heureux? Il ne leur faut
que deux années de travail pour
avoir du bled, des pois, des fé-
ves & toutes sortes de legumes
pour y vivre, plutôt que lan-
guir icy; car outre qu'ils y souf-
frent ils font pâtir les autres,
ils ne payent aucune taille au

14 *Histoire naturelle*

Roy & empeschent ceux qui ont quelque peu de chose de se mettre à leur aise, lesquels payeroient leurs tailles plus aisément,

Ceux qui aiment beaucoup mieux boire que manger, me diront que là l'on ne recueille point de vin; l'on n'y prend point les pigeons à la rape, & ne considerent pas, qu'aux lieux où le vin ne croist point, est où l'on boit le meilleur; un autre qui aimera les fruits me dira qu'il n'y en a point; ainsi un chacun me demandera les choses suivant son inclination, à quoy je leur répond que tout ce que l'on peut recueillir en France, vient en ces pais-là: à mesme temps l'on me demande pourquoy n'en avez vous donc pas? & n'y en ayant pas

de l' Amerique Septentrionale. 15
presentement aussi. tost l'on con-
damne le país. Il y en a de qui
ces demandes ne me surpren-
nent pas, mais aussi j'en void
qui se picquent d'esprit & qui
croient sçavoir tout; mais ils
ont peu de jugement, puis qu'ils
voudroient que tout fust par
delà comme à present en Fran-
ce, sans considerer que c'est un
nouveau país qui n'est point en-
core habité, que c'est le ne-
cessaire à quoy il faut travailler
comme le bled duquel l'on ne
se peut passer & des legumes, qui
est le principal de la vie, & ayant
cela on peut avoir de la biere, &
tout cela se peut avoir dans deux
années, ou trois tout au plus, le
reste se peut avoir avec le
temps, ainsi que l'on a fait en
France dans les commencemens

16 *Histoire naturelle*

qu'elle s'est habitée; ce n'estoit que bois aussi bien qu'en ces pais-là. Nos ancestres n'ont pas commencé par la vigne, par les fruits, & par toutes autres choses qui flattent nos gousts, tout cela s'est fait petit à petit; & si depuis que l'on y travaille l'on n'a pas tout ce que l'on souhaite, tous les jours on cherche ce qu'il y a de friand dans les pais étrangers; pour en avoir l'on fait venir du plant de vigne de tous les côtez où il se cueille de bon vin: pour les fruits & legumes de mesmes. Il y a trente à quarante ans qu'à Paris l'on ne faisoit quasi des Jardins que pour des choux, de la porée & quelques autres legumes, & à present il s'y trouve de tres-beaux fruits,
encore

de l'Amérique Septentrionale. 17
encore la pluspart ne vient que
par artifice & à force d'argent,
& si avec tout cela ils n'ont que
l'éclat, le goust n'y est point
comme à ceux qui croissent au
païs d'où on les tire: Pour-
quoy, c'est que l'on les change
de climat, & n'ont pas la for-
ce du Soleil comme en leur païs
natal. N'avons nous pas édifié
en France les Cannes de sucre à
Hieres, aussi bien que les Oran-
ges de Portugal, dont l'origine
estoit venuë de la Chine, & les
fleurs de Cassie & de tubereuse
n'y ont pas esté apportées d'Es-
pagne & autres climats encore
plus chaud, aussi bien que le jas-
femin & la tulipe qui se sont tel-
lement naturalisez & par leur
goust & par leur odeur, que ce
qui nous estoit autrefois si rare

B

18 *Histoire naturelle*
sur tout à Paris nous y est deve-
nu tres-commun. Ne condam-
nez dont plus la nouvelle Fran-
ce d'ingratitude, & commen-
cez par le bon sens, qu'il s'en
peut faire un bon país, & aussi
fertile que la France en toutes
choses.

Encores que j'aye dit que le
bon vin se boit aux lieux où il ne
croît point; n'en tirez pas pour
cela une consequence pour pri-
ver le país de pouvoir produire
cette douce liqueur, & d'aussi
agreable que celle qui se boit
en France; si l'on n'y a point
encore planté de vignes, c'est
parce que le necessaire va tou-
jours le premier, qui ne re-
quiert point tant de temps pour
en jouir que le vin, pour lequel
il faut des six & sept années a-

de l'Amérique. Septentrionale. 19
vant qu'une vigne puisse estre en
rapport, ce qu'elle porte aupara-
vant cela étant peu de chose; car
un, deux, trois, ou quatre muids
que l'on en peut tirer pour
l'arpent ne sont pas considéra-
bles; cela fait bien voir, qu'il
est bien plus nécessaire de semer
du bled que de planter la vi-
gne; outre que le vin n'est pas
si mal-aisé à transporter que le
bled, & qu'on se peut plus ai-
sément passer de vin que de
pain.

Voyons à present si la vigne y
peut venir en toute maturité.
Premierement il est certain que
le país produit la vigne naturel-
lement, qu'elle porte raisin qui
meurit à sa perfection, le grain
aussi gros que peut estre le mus-
cat; pour son suc il n'est pas si

agreable estant sauvage, & la peau en est un peu plus dure; mais si elle estoit transplantée & cultivée comme l'on fait en France, je ne doute point que le vin n'en fust aussi bon. Mais laissons cela, & voyons si le plan de France porté de par delà y porteroit d'aussi bon vin qu'il fait icy. Il ne faut point parler du creû de Nantes ny du cidre de Normandie, l'on croira assez que cela y peut venir; mais parlons du creû d'autour de Paris, Bourgogne & Champagne, si l'on est une fois convaincu que cela se peut, l'on n'aura plus tant de peine à croire tout le reste.

Je vous ay déjà fait le rapport des climats de tous ces quartiers-là, de la cause du froid &

de l'Amérique Septentrionale. 21
de la longueur des neiges : il n'est
pas besoin de le repeter pour
vous faire croire que le pais é-
tant découvert, tous ces acci-
dens de froid & de neiges ny se-
ront plus ; cela estant qui est-ce
qui empeschera que la vigne que
je nomme cy-dessus ne puisse
aussy bien venir par delà qu'icy :
l'on y trouve de pareille terre,
des montagnes exposées au mi-
dy & à l'abry du mauvais vent,
les costaux propres pour y plan-
ter de la vigne : pour les façons
elles s'y peuvent observer com-
me en ces quartiers de la Fran-
ce, & qui s'y pratiquent autre-
ment que non pas aux lieux
chauds, ce qui est une des princi-
pales raisons pour lesquelles les
vins viennent aux pais froids
meilleurs que dans les pais

chauds, du moins plus delicats & plus agreables à boire; tels sont les vins de Champagne beaucoup plus delicats que ceux de Provence, quoy qu'ils croissent en un climat beaucoup plus froid. Quant à la culture l'on déchauffe la vigne en Hyver dans les pays chauds pour la faire hyverner, & aux froids on la chauffe, c'est à dire que l'on enterre les brins de sermens pour les conserver du froid; car estant enterrez & couverts le brin de ferment ne gele point, & au commencement du Printemps on la déterre, & elle a encore assez de temps pour s'hyverner, après quoy on la taille, & on la met en paiffeaux ou eschalas pour parvenir à sa production. Voila la methode dont on se sert en Champagne.

de l' Amerique Septentrionale 23

Pour la Bourgogne, je ne sçay pas si on y pratique la mesme chose qu'en Champagne; peut-estre qu'il n'y a pas tant de neiges & qu'ils ont plus de pluye; si cela est il faut qu'ils ayent une autre maniere d'accommoder leurs vignes, ce qui sera bien aisé de sçavoir, pour faire le mesme. À Paris l'on s'y gouverne comme au reste de la France, à la reserve de la taille, qui a quelque peu de difference. Pour conclusion, ce qui fait le bon vin c'est le bon climat, le Soleil, le terroir & le bon gouvernement dont il faut sçavoir la pratique selon les lieux où elle se plante; mais le terroir avec le Soleil y est le principal, car l'on voit des endroits où le vin est bien meilleur qu'en un

24 *Histoire naturelle*

autre, quoy que la distance d'un lieu à l'autre ne soit pas considerable.

Pour le contenu des autres terres qui sont depuis le cap Breton qui est par les quarante cinq degrez deux tiers jusques à la riviere de Pantagoüet, qui est par quarante trois degrez & demy, ce qui fait environ cent cinquante lieües de costes, dont les climats sont bien plus chauds que ceux dont je viens de parler, qui sont à peu près comme ceux de Nantes à Bayonne. Nantes est par les quarante-sept degrez vingt-quatre minutes, & Bayonne par les quarante-trois degrez quarante-cinq minuttes; c'est peu de difference. Je conclud donc que tout ce qui peut venir en France en cette étenduë de terre,

de l'Amerique Septentrionale 25
terre, peut venir en celle de la
nouvelle France, par les raisons
que j'ay alleguées cy-dessus, les
accidens levez ainsi que j'ay dit;
pour ce qui est du sel, il s'y peut
faire aussi beau & aussi bon
qu'en Brouïage; je le sçay par
experience, l'épreuve en a esté
faite, j'ay veu du sel qui a esté
fait en des marests faits exprés
qui furent rompus si-tost après;
l'on s'est contenté de sçavoir
qu'il s'y pouvoit faire: je con-
nois un peu le bon sel & la
qualité qu'il doit avoir pour
estre bon, c'est encore une preu-
ve de ce que je dis, que ce qui
se produit en un país se peut pro-
duire en l'autre estant tous deux
sous un mesme climat, quelque
distance qu'il y ait de l'un à l'au-
tre. Il me semble que tout ce

C

que je viens de dire est plus que suffisant pour desabuser ceux qui ont conceu une si mauuaise opinion de la nouvelle France. Ce n'est pas pour obliger personne de ceux qui sont en un bon païs à le quitter, y ayant dequoy subsister, mais tant de pauvres malheureux qui ont la santé qui pourroient bien travailler, ne seroient-ils pas plus heureux en ces païs-là, qu'icy à demander leur vie.

CHAPITRE IL

*Le recit des profits qu'on retire
& qu'on peut retirer du pays
pour la pesche des Moluës
vertes ou blanches ainsi qu'el-
les se mangent à Paris ; la
maniere de la pescher, habil-
ler & saller.*

A Prés avoir fait voir que ce
païs-là se peut habiter &
produire comme celui-cy pour
sa subsistance ; il vous faut
faire connoistre ce qu'il a de plus
que la France, les profits que
l'on peut tirer, & que l'on tire
de chaque chose l'une après
l'autre. Commençons par la

moluë si connuë en France , & dont le debit se fait par toute l'Europe , & principalement à Paris. Vous sçaurez donc que la moluë verte ou blanche , & la moluë seche ou merluche n'est qu'une mesme espece de poisson, dont la dénomination n'est différente que par les diverses manieres dont elle est accommodée, les differends lieux où la pesche s'en fait en ces pais-là , & leur diverses grandeurs: la plus grande se trouve ordinairement sur le grand Banc , & n'est pas propre à secher , comme la petite qui se pesche à la Coste , & se sale & se seche à terre comme je l'expliqueray cy-aprés.

Toute cette pesche se fait aux costes de la nouvelle France, tout ce qui s'en pesche ailleurs

de l'Amérique Septentrionale. 29
n'est pas considerable ; bien que
ce poisson soit une espece de
manne inariffable , je ne puis
m'empescher de m'estonner de
ce qu'elle se vend si peu , eu é-
gard à la peine que l'on y a , aux
risques que l'on y court , allant
& retournant , qui sont si grands
qu'à peine le pourra-on croire.
Je tascheray de vous rapporter
icy le plus exactement que je
pourray , tout ce qui se pratique
en la pesche des moluës de l'une
& de l'autre sorte. Ceux qui
sçavent ce que c'est s'en moc-
queront , mais ceux qui n'en
sont pas informés feront peut-
estre bien aises de l'apprendre ,
& le nombre en est assurément
plus grand que des autres.

Je commenceray par la moluë
verte qui est celle que l'on man-

ge à Paris, & qui se pesche sur le grand Banc de Terre-neufve. Le Banc qui s'appelle ainsi est une grande montagne qui est dans la mer & sous l'eau distante de vingt-cinq lieuës ou environ de l'Isle de Terre neufve, d'où la moluë verte prend son nom. Ce Banc a environ cent cinquante lieuës d'un bout à l'autre, & quelques cinquante lieuës en son plus large. Cette montagne qui est en la mer a au dessus d'elle en son plus haut vingt-cinq brasses d'eau, & en d'autres endroits trente, trente cinq, quarante, cinquante, & soixante brasses d'eau. Tout autour elle est coupée quasi tout droit, & en ce tour-là on ne trouve point de fonds à douze & quinze cens brasses de cordages; par

de l'Amérique Septentrionale. 31
là vous pouvez juger de la hauteur de la montagne qui est de roche, tout le haut en est plat quoy qu'elle aille en baissant, c'est où se pesche la moluë qui y trouve pour sa nourriture force coquillages de plusieurs sortes & autres poissons. Celuy-cy est fort glouton, & sa gourmandise s'étend sur tout, mesme sur ceux de son espece, & souvent on en pesche qui ne laissent pas depuis qu'ils sont pris à l'hameçon, dans le temps que l'on les tire en haut d'avalier à demy un de leur semblable si il se rencontre à son chemin; il ne trouve rien de trop dur, quelques-fois les pescheurs laissent tomber leurs coûteaux; leurs mitaines, ou autres choses, si une moluë le rencontre elle

l'avalle, & bien souvent ils pes-
chent la moluë qui aura avallé
ce qui sera tombé & le retrou-
vent dans son estomac, que les
matelots appellent gau. Ce
poisson a encore une propriété,
qui est que ce qu'il avale qui ne
se peut pas digerer, il le fait
revenir de son gau qu'il retour-
ne hors sa gueule, & en fait sor-
tir tout ce qui luy nuit, après
quoy il le retire en dedans, &
ravage cet estomac. Ceux qui
vont ordinairement pour faire
cette pesche sont des Nor-
mands du havre de Honfleur,
de Dieppe, & d'autres petits
havres de Normandie, mesme
de Boulogne & de Calais, de
Bretagne, d'Olonne & de tout
le pais d'Aulnis; tout cela fait
bien le nombre de deux cens

de l'Amerique Septentrionale. 33
à deux cens cinquante navires
pescheurs tous les ans, & toute
leur pesche n'est quasi que
pour Paris, du moins les trois
quarts: il y a tel navire qui rap-
porte jusques à trente, quaran-
te & cinquante milliers de mo-
luës, & un navire de cent ton-
neaux, par exemple, n'aura en
comptant mesme le Capitaine,
que quinze ou dix-huit hom-
mes au plus d'équipage, & il
raportera vingt & jusqu'à vingt-
cinq milliers de poisson.

Il faut qu'un Capitaine qui
part de France pour cette pes-
che fasse provision de victuailles
pour six mois du moins pour
tout son équipage qui est de
plus ou moins d'hommes selon
la grandeur de son vaisseau: a-
près cela ils vont prendre leur

sel en Broüage, Oleron, Ré,
ou Bretagne, qui vaut dix, unze,
& douze livres le muid, qui est
de vingt-huit minots de sel
comble & en penne, quasi tout
le reste de ce que peut porter
son navire. Cette pesche-là dé-
pence beaucoup de sel; il faut
de plus des lignes grosses com-
me des tuyaux de plumes de
quatre vingts brasses de long, il
en faut huit à dix pour chaque
homme, & quelquefois jusques
à douze; il leur faut beaucoup
plus d'ains ou hameçons, car il
s'en perd que la moluë emporte,
il luy faut encore pour chaque
homme douze à quinze plombs
de six livres pesant chacun, qui
s'attachent au bout de la ligne
pour la faire aller à fonds, des
coûteaux pour ouvrir la moluë,

de l'Amérique Septentrionale. 35

& d'autres pour l'habiller, qui est la fendre jusques à la queue, comme on la void à Paris, après qu'il est équipé de la sorte, il met à la voile & va à la grace de Dieu pour trouver le grand Banc, où estant arrivé l'on ploye toutes les voilles & accommode son navire pour cette pesche, l'on attache la barre du gouvernail d'un costé, en sorte que le navire demeure quasi comme s'il estoit à l'ancre, bien qu'il ne laisse pas de deriver lors qu'il y a du vent. Après cela les uns jettent d'abord les lignes à la mer pour voir si le poisson mord, & les autres travaillent à faire un échaffaut le long d'un des costez du navire par le dehors, à moins que le beau-temps n'ait permis à l'équipage de le faire

pendant la route ou en approchant du Banc, sur cet échaffaut l'on met des barils qui sont demy muids qui viennent à hauteur de la ceinture, chaque pescheur se met dedans le sien, ils ont aussi un grand tablier de cuir qui leur va depuis la gorge jusques aux genoux, le bas du tablier se met par dessus le baril en dehors, pour faire que l'eau que la ligne apporte avec elle en tirant la moluë du fonds de l'eau n'entre en son baril, & le pescheur ayant sondé le fonds attache sa ligne au baril dans lequel il est, en forte qu'il s'en faut environ deux brasses que le plomb ne touche au fonds, & il s'en faut aussi une brasse que le bout de ligne où est l'hameçon, & qui est attachée pro-

de l' Amerique Septentrionale. 37
che du plomb n'y touche aussi ;
il ne se pesche qu'une moluë à
la fois , & pour sçavoir le nom-
bre qu'il s'en pesche , chaque
pescheur a un petit fer pointu
proche de luy , & au mesme
temps qu'il deffait l'hameçon de
la moluë il en coupe la langue
& la passe en ce fer ; chaque pes-
cheur a deux lignes , & pendant
qu'il en tire une en haut il jette
l'autre qui descend en bas quand
il y a abondance de poisson au
lieu où est le navire.

Un bon pescheur en peut
prendre jusques à trois cens cin-
quante & quatre cens ; mais
cela lasse beaucoup les bras ;
la moluë est pesante , outre ce
qu'elle résiste , & puis trente ,
quarante & suivant la profon-
deur jusques à soixante brasses

de lignes ne sont pas si-tost tirées ; s'ils faisoient tous les jours cela ils n'y pourroient pas durer ; il se trouve bien des jours qu'ils n'en trouvent point , d'autres-fois ils n'en pescheront que vingt - cinq , trente , quarante , un cent , ou deux cens chacun par jour , tout cela est au hazard ; pour la boite de la moluë c'est l'apast que l'on met à l'hameçon , sur la pointe duquel il pique un morceau de harang , dont la peau a un certain éclat qui reluit en la mer , & lors que la moluë l'apperçoit elle y court : outre cela ils garnissent entierement l'hameçon des tripailles de la moluë gros comme les deux poings ; mais quand ils trouvent dans le Gau ou estomac de la moluë des coquillages ou autres

de l'Amérique Septentrionale. 39
poissons qui ne sont pas consommés ils s'en servent au lieu de harang.

Il y a tel navire qui sera assez heureux pour faire la pêche en un mois ou six semaines, pendant qu'un autre sera trois, quatre & cinq mois à l'achever : cela dépend du bon-heur. Tous les navires pêcheurs ne mouillent jamais l'ancre sur le banc ; le jour ils ont une petite voile quarrée sur le cul de leurs vaisseaux qu'ils appellent tapecul, pour les soutenir au vent & empêcher la derive ou que le navire n'aille de costé ; s'il y alloit les lignes s'éloigneroient trop du navire, & ne pourroient pas prendre le fonds où est la moluë.

Pour la nuit ils mettent leur

grande voile , & tous ceux qui sont sur le banc la mettent toujours d'un mesme costé, afin que les vaisseaux fassent leur derive toute semblable , & par ce moyen éviter la rencontre les uns des autres , parce qu'autrement ils courroient risque de se perdre , en ce que les vaisseaux se pourroient aborder avec fracas.

De plus il faut sçavoir que le grand Banc est rarement sans une brune ou broüillard, & quelquefois si épaisse que l'on ne void pas d'un bout du navire à l'autre , c'est ce qui les oblige à prendre cette précaution pour éviter le naufrage.

Quand les pécheurs qui sont sur ce grand Banc voyent que le Careme approche , ceux qui ont
ont

de l'Amérique Septentrionale. 41
ont la moitié ou les deux tiers
de leurs pesche s'en vont pour
tâcher d'arriver des premiers
pour la vente qui est meilleure
qu'en un autre temps.

Le Printemps ils partent en-
core avec moins de charge, car
ceux qui arrivent des premiers
trouvent encore la vente meil-
leure, le debit en estant bien
asseuré à Paris, c'est ce que l'on
y appelle la moluë nouvelle.

Cette diligence leur procure
encore un autre avantage, qui
est d'entreprendre un second
voyage en la mesme année dès
qu'ils sont déchargez, & s'ils
font bonne rencontre de pes-
che sur le Banc, ils peuvent estre
encore arrivez assez-tost pour
la vente du Carefme, mais tous
ces avantages-là sont casuels,

D

heureux celuy qui les rencontre, encore y a-il bien de la peine & du mal à souffrir, en ce que sur le grand Banc il fait plus froid au mois de Juin, qu'il ne fait en France au mois de Septembre.

C'est tout ce qu'il y peut avoir que trois mois d'Esté qui sont quasi toujours pleins d'une grosse brune assez froide. Cette grande froidure du Printemps provient des glaces qui viennent du costé du Nord tirant vers la Suede & Danemarck, où la mer glace fort épaisse, & comme la tourmente la fait rompre par morceaux, que la marée emporte au large, & que le vent du Nord qui est commun en ce temps-là les amene vers le grand Banc. Pen-

de l' Amerique Septentrionale. 43
dant leur voyage la mer qui bat
contre & qui monte dessus le gla-
ce, ce qui la rend toujours plus é-
paisse, & lors que le dessus est
plus chargé que le dessous, elle
tourne le haut en bas, ' ainsi elle
va toujours profitant, il s'en
voit quelques-fois de plus hau-
tes que les tours Nostre-Dame
de Paris, quand le Soleil donne
dessus on les void de dix-huit à
vingt-lieuës; si un navire ren-
contre & qu'il soit au dessous du
vent il les sent bien d'aussi loin
par le moyen du froid qu'el-
les rendent & du vent qu'il
porte.

Lors que l'on va sur le grand
Banc ou en la nouvelle France
au mois de May, Juin & Juillet,
il faut faire bon quart toutes les
nuits; un navire qui rencontre.

44 *Histoire naturelle.*

roit une glace se briferoit en pieces comme s'il donnoit contre une roche, & point de salvation en ces rencontres : à cinquante ou soixante lieuës en mer au deçà du Banc quelques fois plus proche du Banc, quelques-fois dessus, quelques-fois par delà, elles vont selon les vents qui regnent, il s'en trouve quelquefois un si grand nombre en suite les unes des autres estant conduites tout d'un mesme vent, qu'il s'est trouvé des navires allant à terre pour le poisson sec qui en ont rencontré de cent cinquante lieuës de longueur encore plus, qui les ont cottoyées un jour ou deux avec la nuit, bon frais portant toutes voiles sans en trouver le bout, ils vont comme ce tout le long

pour trouver quelques ouvertures à passer leurs navires: s'ils en rencontrent ils y passent comme par un détroit, autrement il leur faut aller jusques au bout pour y passer, car les glaces barrent le chemin.

Ces glaces-là ne fondent point que lors qu'elles attrappent les eaux chaudes vers le Midy, ou bien qu'elles soient poussées par le vent du costé de la terre, il en échouë jusques à vingt-cinq & trente brasses d'eau, jugez de leur hauteur sans ce qui est sur l'eau: Des pescheurs m'ont asseuré en avoir veu une échouëe sur le grand Banc à quarante-cinq brasses d'eau qui avoit bien dix lieuës de tour, il falloit qu'elle eust une grande hauteur: les

navires n'approchent point de ces glaces-là l'on apprehende qu'elles ne tournent d'un costé sur l'autre, à mesure qu'elles se déchargent du costé où elles ont plus de chaleur, ainsi le plus pesant l'emporte: ces glaces-là sont la cause en partie, de ce que l'on croit le Canadas si froid.

Les pescheurs sur le Banc ont prés de six mois que l'eau gele sur leur ligne à mesure qu'ils l'a retirent en haut, cela leur donne bien du mal & une grande fatigue: je ne sçay comment il se trouve du monde pour cette pesche, & où ils ont si peu de profit: quand un pescheur gagne pour son voyage trente à trente-cinq ou quarante écus il n'est pas mal, & ces voyages

de l'Amérique Septentrionale. 47
font de cinq, six & sept mois,
compris le temps de la charge
& de la décharge du navire,
pendant quoy ils ne gagnent
rien.

Revenons à la façon de saler
la moluë. Ayant couppé la lan-
gue ils jettent la moluë sur le
pont du navire, où des garçons
la donnent à ceux qui l'habil-
lent : ce qu'estant fait l'on la
donne au faleur qui la range
en fonds de cale teste contre
queuë, en ayant fait une cou-
che longue d'une brassé ou deux
selon qu'il void la pesche donner
pour contenir le tout en une pil-
le : le premier rang fait on la
couvre toute de sel tant qu'elle
en puisse prendre, comme on
dit tout saoul, puis on fait
une autre couche dessus qu'on

fale de mesme, ainsi continuant toute la pesche d'un jour, car on ne met que tres-rarement celle d'un jour sur l'autre, ayant demeuré ainsi trois ou quatre jours tant que son eau soit égouttée & qu'elle ait pris son sel, puis on la releve & on luy oste tout ce qu'elle a de sel de reste, & puis on fait une autre couche en un autre endroit du fonds du navire, & on la recouvre encore de nouveau sel, lit pour lit, après quoy l'on n'y touche plus & l'on continuë toujours de mesme jusques à ce que le navire ait sa charge, si on les changeoit encore une autrefois de place, il y faudroit encore remettre de nouveau sel.

Il convient encore de sçavoir que sur le Banc qui est à vingt-cinq

de l' Amerique Septentrionale. 49
cinq lieuës de la plus proche
terre il s'y void une si grande
quantité d'oiseaux que cela n'est
pas croyable, comme happesoye,
croiseurs, poules de mer, penne-
goins & beaucoup d'autres for-
tes.

Je parleray seulemēt de ceux-cy.
Les happesoye sont des oyseaux
fort gourmands, ils s'appellent
ainsi, parce qu'ils vivent de foye
de moluë, & s'ils voyēt un navire
qui pesche, il s'y en assemble un
si grand nombre autour de luy
pour attraper les foyes qui tom-
bent en la mer, qu'aussi-tost qu'il
s'en jette un, plus d'une cin-
quantaine de ces oyseaux fon-
dent dessus & s'entrebattent
pour l'attraper; ils viennent tout
proche le bord du navire, &
quelques-fois on les peut tuer

E

avec une perche, leur gour,
mandise fait que l'on les prend
aisément, avec des hameçons
qu'on attache au bout d'une
petite ligne dont les pêcheurs
se fournissent exprés : cette li-
gne est supportée sur l'eau par
un morceau de liege, & l'on met à
l'hameçon un morceau de foye.
l'on jette cela le plus au large que
l'on peut, aussi-tost ces oyseaux
se battent à qui l'attrapera; & a-
près s'estre bien battus, à la fin
un l'attrape qui se prend par le
bec, on le tire à bord; il faut
bien prendre garde qu'il ne vous
attrape la main, son bec de des-
sus est crochu qui passe beau-
coup sur l'autre, s'il mordoit il
perceroit le doigt ou la main;
lors qu'on l'a depris de l'ha-
meçon & qu'on le laisse aller

de l'Amérique Septentrionale. 51
sur le tillac il ne s'envole point,
il ne sçauroit s'élever à moins
qu'il ne soit dans l'eau : cette
pesche donne un grand diver-
tissement.

Les Croiseurs sont des oyseaux
qui viennent aussi pour manger
des foyes , mais ils ne s'appro-
chent pas de si près ; ils s'ap-
pellent Croiseurs , parce qu'ils
croisent toujourns en mer d'un
costé & d'autre : leur vol est dif-
ferend de ceux des autres oy-
seaux , en ce qu'ils volent pour
ainsi dire de trayers , ayant une
aisle qui regarde vers le Ciel , &
une autre vers la mer , en sor-
te que pour se tourner ils met-
tent l'aisle de dessus dessous : il
s'en trouve toujourns depuis
qu'on est en mer à cent lieuës de
terre jusques à la nouvelle Fran-

32 *Histoire naturelle*

ce : il ne se passe journée que l'on n'en voye quelqu'un qui va croisant d'un bord à l'autre, c'est pour chercher quelques petits poissons à manger qui vont à fleur d'eau, comme le poisson volant, le harang, la sardine & autres dont il vit.

La Poule de mer s'appelle ainsi par la ressemblance qu'elle a avec cet animal terrestre : elle vit aussi de petits poissons & de foyes ; elle n'est pas gourmande, mais plus privée que les autres ; elle est toujours volante autour du navire, si elle aperçoit quelques tripailles elle se jette dessus.

Le Pennegoin est un autre oiseau martelé de blanc & de noir, il ne vole point, il n'a que deux moignons d'aisles dont

il bat sur l'eau pour fuir ou plonger : on tient qu'il plonge jusques au fonds pour trouver sa proye sur le banc; il s'en trouve à plus de cent lieuës de la terre, où il ne laisse pourtant pas d'y venir pondre comme les autres; lors qu'ils ont fait leurs petits ils se mettent à l'eau & leurs petits se mettent sur leur dos, & les portent comme cela jusques sur le Banc, où on en void qui ne sont pas plus gros que des poulets, quoy qu'ils viennent gros comme des oyes : tous ces oyseaux-là sont bons à manger par des pescheurs; pour moy je n'y trouve point de goust, ils sentent l'huile à cause de la quantité du poisson & des foyes qu'ils mangent, & qui servent à faire l'huile de poisson,

les pescheurs les amassent pour cet effet ; il y a telle navire qui en a fait jusqu'à dix & douze poinçons : C'est à peu près tout ce qui se pratique en la pesche de la moluë verte sur le grand Banc.



CHAPITRE III.

La maniere de pescher la moluë qu'on appelle merluche, de l'habiller, de la saler, & de la faire secher, & de toutes les utencilles necessaires pour cela.

P Arlons à present de la pêche du poisson sec qui est tous jours comme nous avons dit au precedent Chapitre la mesme moluë sous le nom de merluche, elle est plus petite que la verte, ce qui la rend plus aisée à conserver, le fel la penetrant davantage que la moluë verte qui

est plus grande & par conséquent plus épaisse, & qui seroit mangée des vers avant qu'elle fût sèche à cause de son épaisseur, ce qui n'arrive pas à la petite qui est de garde & sert aux victuailles des plus longs voyages & aux climats les plus chauds; ce n'est pas qu'il ne s'en peschent de grandes à la Terre & plus grandes qu'au Banc, mais l'on ne la fait point sécher, on la met au verd, c'est à dire on la sale, comme on fait sur le Banc.

Entre tous ceux qui d'ordinaire font cette sorte de pesche, les Basques sont les plus habiles, ceux de la Rochelle ont le premier rang après eux, & les Insulaires qui sont aux environs, ensuite les Bourdelois, & puis

de l'Amérique Septentrionale. 37

les Bretons : De tous ces endroits-là il y peut aller , cent , six-vingt , & cent-cinquante vaisseaux tous les ans , s'il n'y a point d'empeschement par la necessité des matelots qui sont retenus pour les vaisseaux du Roy.

Il faut pour cette pesche beaucoup plus de dépense que pour celle du Banc , à laquelle il ne faut que des plombs , des lignes des couteaux , du sel & d'autres utencilles dont nous avons parlé ; un navire de deux cens tonneaux au Banc n'aura que vingt-cinq hommes , & pour la secherie il en faudra cinquante du moins avec des victuailles pour huit à neuf mois : Pour ce qui est du sel il luy en faut plus de la moitié moins , outre que si un

navire du Banc porte quarante-cinq à cinquante milliers de poisson l'autre en portera deux cens milliers de sec. A l'égard de leur équipage de pesche & nourriture il est bien differend, leur principale victuaille est de quatre quintaux ou quatre cens pesant de biscuit pour hommes tant grands que petits; & une pipe de vin ou deux bariques, outre du lard, des pois, des fèves, de la mouture, du harang, du beurre, de l'huile, du vinaigre & autres petites commoditez à chaque navire à proportion du nombre des pescheurs.

Pour leurs conditions elles sont differentes; les Basques s'accommodent à la charge du navire, l'on estime le navire ce qu'il peut porter de quintaux de

de l'Amerique Septentrionale. 59
poisson, les Bourgeois accordent avec l'équipage qui sont deux ou trois cens parts selon le nombre, & donnent au Capitaine un certain nombre de parts suivant la reputation qu'il a en cet exercice, au Maistre de grève tant, au Pilote tant, les Habilleurs tant, les Maistres des chaloupes tant, à leurs Arimiers & Boffoints à chacun tant, & aux Garçons à chacun tant de parts; au retour du navire s'ils n'apportent le nombre des quintaux dont l'on est convenu, l'on rabat à un chacun de ce qui manque au prorata de ce qu'il devoit avoir, mais s'il apporte plus on leur augmente aussi tout de mesme.

La pluspart des Bourdelois sont au tiers de la charge, c'est

à dire que si le navire rapporte dix-huit milliers de poisson, il y en a six mil pour l'équipage qui s'accordent aussi à la part; mais c'est le Capitaine qui fait l'équipage, & promet à son Pilote & Maître de grave qui souvent n'est qu'un qui fait les deux charges à tant de parts, à un chacun ensuite selon sa charge; le Capitaine se taxe aussi; mais tous les garçons luy appartiennent, à qui il ne donne que des trois, quatre, cinq & six écus pour tout leur voyage & prend leur part: il y a quelques fois des quatre, cinq, six & dix garçons selon la grandeur du navire, en sorte qu'il y a toujours un garçon pour chaloupe.

Ceux de la Rochelle & des

de l'Amerique Septentrionale. 61
Ifles font autrement, ils n'ont
que le quart de la pesche, de
vingt mil livres, cinq mil; c'est
aussi le Capitaine qui fait son
équipage; & sont tous à la part
également, le Capitaine & les
garçons, comme les autres, pour
chaque chaloupe un garçon,
les Bourgeois du navire qui
sont les propriétaires font les
viatuilles comme je vous ay dit,
& donnent au Capitaine cent
écus pour chaloupes, à cha-
cunes desquelles il y a toujors
cinq hommes y compris les gar-
çons; A tous ces gens-là il leur
faut un pot de vin à chacun se-
lon sa charge; c'est à quoy sont
employez les cent écus pour
compenser la difference qu'il y
a du quart de ceux qui sont au
tiers; de ceux-cy le Pilotte aura

62 *Histoire naturelle*

par exemple cent cinquante livres ou deux cèns livres, le Maistre de grève à peu près autant, si un seul fait les deux charges il aura trois cèns livres, les Maistres de chalouppes cent vingt ou cent trènte livres selon qu'ils vallent : il faut que ces Officiers-là sçachent habiller le poisson : les Arimiers vingt-cinq à trente écus, les Boffoints, vingt-cinq, trente & quarante livres, tous selon leur capacité, le Capitaine gagne quelques fois sur ces cent écus, quelques fois aussi il y perd, en ce que les Capitaines se piquent d'avoir de bons hommes qu'ils connoissent tous, & cela ne s'emporte qu'à force de pot de vin & à les faire boire, & à boire mesme souvent avec eux pour

de l'Amérique Septentrionale. 63
râcher de les avoir & leur donner le denier à Dieu, après cela c'est un homme assuré, quelques-fois les Bossoints les récompensent, ce sera un bon garçon fort qui veut apprendre le métier de Matelot, car c'est là leur apprentissage, auquel il ne donnera que la valeur de son pot de vin, pour son voyage, & retire sa part; le Canonier peut estre aussi un homme de chaloupe, en ce cas on luy augmente son pot de vin, pour les Charpentiers ils ont aussi un pot de vin de trente & quarante écus, le maistre valet de mesme, c'est celuy qui a le soin des victuailles: pour le Chirurgien il a son coffre pour pot de vin, pour lequel l'on luy donne des deux ou trois cens livres, sur

quoy il doit fournir des médicaments, instruments, & de tout ce qu'il luy faut pour penser & medicamenter tout l'équipage, & au retour son coffre luy demeure, il a aussi vingt sols de chaque homme pour leur faire le poil, & sa part à la pesche comme les autres; mais il doit aussi servir à la terre, c'est luy qui est un des décoleurs, & porte le boyart comme le moindre des Matelots, ce que j'expliqueray en son lieu.

Le Capitaine ayant tout son équipage travaille à faire embarquer son sel, son vin, & tout ce qui luy est nécessaire pour la pesche, & le vent luy estant propre il met à la voile; ayant fait environ cent ou cent cinquante lieues & qu'il est hors des terres

de l'Amérique Septentrionale. 65
res il songe à faire preparer une
bonne partie de ce qui est ne-
cessaire pour la pèche, il don-
ne à chaque Maistre de chaloup-
pes de la toile pour faire sa voil-
le & du fil tant qu'il luy en faut,
puis il donne à chacun son Ari-
mier & Bossoin, car bien que
tous soient assurez en partant de
France de l'employ qu'ils au-
ront sur les lieux, neantmoins
peu sçavent certainement avec
qui ils serviront, si ce n'est lors
que le Capitaine leur declare,
& quelques-fois il les fait tirer
au fort : ces chalouppes-là sont
appareillées comme celles de la
Rochelle, elles n'ont qu'un mast,
la drisse n'en partage pas la ver-
gue également, elle est attachée
en son tiers & n'a qu'un bras qui
est un cordage attaché au plus

F

long bout de la vergue, & de l'autre costé, le bout de la vergue est une fois plus gros que du costé du bras, afin de faire le contre-poids, le bras sert pour haller la voile, lors que le vent vient de l'arriere & l'escoute qui est attachée au coin de la voile, de l'autre costé par embas sert à haller la voile, lors que le vent vient de l'avant pour que la voile reçoive plus de vent, à quoy sert encore le secours d'une perche avec laquelle on pousse la ralingue, plus en avant pour que le vent donne encore mieux dans la voile; cette perche s'appelle un Valleston, & pour lors s'il y a du vent la chaloupe est tellement couchée sur le costé que l'eau entre dedans par dessus le bord; c'est en ces occa-

del Amérique Septentrionale. 67

sions où le maistre de la chaloupe a besoin de toute son adresse à bien gouverner, & qu'il est nécessaire qu'il aye l'écoute à la main pour l'alonger ou la retirer, pour faire dresser la chaloupe quant elle se couche trop, ou qu'il vient des raffales, * ayant un bon Gouverneur ^{Raf-} il n'y a pas de risque, il y en a ^{salles} plus quant le vent vient juste-^{font} ment par derriere; l'on souhai-^{des} te plus celuy-là que l'autre, en ^{re-} ce que la chaloupe est toujournes ^{char-} droite, neantmoins il en perit ^{ges} plus de vent arriere que de celuy ^{subi-} de devant, en ce que la cha-^{tes de} loupe est plus mal-aisée à gouverner, & plus sujette à virer. ^{vent.}

Continuons à dire ce qui est nécessaire à l'apprest des chaloupes de pesche; le Capi-

raine donne encore à chaque Maître de chaloupe un câbleau, c'est un cordage un peu plus gros que les grosses cannes que l'on porte à la main, il a soixante à quatre-vingts brasses, il en faut garnir un bout de douze à quinze brasses de long, cette garniture se fait des filets d'un vieil cable, & cela s'appelle fil de carret, avec lequel l'on entoure le câbleau le plus ferré que l'on peut de la longueur que j'ay dite : on le godronne à mesure qu'on le garnit, on leur donne encore un grappin de fer qui est l'ancre de la chaloupe, il est fait comme un crochet à pendre de la viande, à la reserve qu'il est plus grand, & que la verge ou est la boucle a une bonne demie brasse de longueur &

de l'Amérique Septentrionale. 69
au bout des pointes, on soude
un morceau de fer plât large
comme la main qui vient en
pointe sur le bout du grappin
qui pese cinquante à soixante
livres: le cableau n'est pas atta-
ché à l'anneau comme l'on fait
aux ancres, mais aux pattes, te-
nant seulement à l'anneau par
un fil de carret, afin que si le
grappin estoit engagé dans quel-
ques rochers, le fil de carret ve-
nant à rompre par l'effort que
l'on fait à l'élever, le grappin
puisse plus aisément se dégager,
l'effort ne se faisant plus que
sur les pattes ou le cableau est
attaché.

Le Capitaine donne encore
pendant le voyage à chaque cha-
loupes six lignes, sçavoir deux
à chaque homme & une dou-

zaine d'ains ou hameçons, & deux bârres de plomb qui fait à chacun trois calles de trois à quatre livres piece; cela fait, chacun travaille à préparer son affaire pour estre prest à s'en servir lors qu'il est question d'aller en pesche dès qu'ils sont arrivez à terre, où ils n'auroient pas le loisir à cause de leurs échaffauts & logemens.

Pour préparer leurs lignes qu'on leur donne en un paquet il les faut détordre & les étendre: pour ce faire ils attachent un morceau de bois à un bout de la ligne qu'on jette à la mer, à mesure que le navire vat ce bout demeure derriere jusques à ce qu'ils l'ayent toute démélée, & estant au bout ils y mettent un autre morceau de bois, que

de l'Amérique Septentrionale. 71
l'on jette aussi à la mer de l'autre costé du navire, & tirent le premier bout pour le detordre, & le dernier bout va aussi de l'arriere du navire; à mesure que l'on tire le premier; ils la tire comme cela d'un bord à l'autre, des sept, huit & dix fois, tant qu'elle soit toute detorse, & puis la ployent sur un travouïl qui sont quatre morceaux de bois, dont deux les plus longs d'environ un pied, sont plats par les bouts & percez, & dans les trous on met un baston rond à chaque bout, qui fait un quaré un peu plus long que large; la-dessus l'on tourne les lignes afin qu'elles sechent plus facilement qu'en un bouchon, & qu'elles ne se messent point.

Ensuite ils enchappellent les

ains ou hameçons, c'est à dire qu'ils mettent environ un pied de lignes en double sur le bout de l'ain d'en haut qui est un peu aplaty & le lient en sorte qu'il ne se peut deffaire, car c'est dans la pointe de l'hameçon que se met la boîte ou l'ap-past, c'est à dire un morceau de harang ou de la tripaille de moluës gros comme le poing que prend la moluë, & en la tirant en haut elle emporteroit l'ain s'il n'estoit bien lié. De cet ain au plomb que l'on met à la ligne, il y a une bonne brasse de ligne d'intervalle.

Pour ces plombs-là on coupe la barre de plomb en trois ou quatre morceaux selon ce quelle est, chaque morceau fait son plomb, les uns le font rond, les autres

de l'Amerique Septentrionale 73
autres le font en quarré , &
bien plus gros d'un bout que de
l'autre , le plus menu s'applatit
un peu par un bout ; on le per-
ce , & en ce trou-là l'on met
aussi de la ligne en double de
la mesme longueur qu'à l'ain ,
on les lient avec du fil de voi-
le , en sorte que cela n'échap-
pe point ; les uns y font plus
d'enjolivements que les autres
pour faire voir leurs adres-
ses , cela s'appelle garnir le
plomb.

Quand ils travaillent il sem-
ble qu'il y a plus de cinquan-
te Mareschaux à battre sur
l'enclume au bruit qu'ils font ,
les uns battent sur les an-
cres , les autres sur les ca-
nons , cela dure trois ou qua-
tre jours.

G

Parlons à present de l'équipage des Pescheurs qui sert à la pesche ; pour cela les Maistres de chalouppes & tous leurs gens ont chacun une paire de bottes, fortes & larges, en sorte que l'on se débotte en secouant la jambe : elles n'ont que la tige sans genoüilleres, il ne faut point qu'elles prennent l'eau ; ils ont encore un grand garderobbe de peau de mouton passée avec la laine, le costé du cuir est bien huilé, en sorte que l'eau ne passe point au travers, ce garderobbe va plus bas que la botte, ils ont encore un juste-au-corps de la mesme étoffe à l'épreuve de l'eau qui vient plus bas que la ceinture qui couvre ce garderobe, & ce

de l'Amérique Septentrionale. 75
juste-au-corps a un capuchon
qui se met sur la teste ; outre
cela il y a un grand tabelier de
mesme étoffe , qui prend de-
puis le col jusques à my-jam-
be. Voilà l'équipage à cha-
cun des trois hommes de la
chaloupe lors qu'ils vont en
mer pour pescher la mouë,
du moins ceux qui se veu-
lent conserver de la pluye &
de l'eau en tirant leurs lignes.

Il se trouve peu de Bas-
ques qui n'ayent tout cét é-
quipage , & mesmes plusieurs
l'ont double en cas qu'ils
soient mouillez , ils en pren-
nent un sec le lendemain pour
retourner en pesche pendant
que l'autre seche , quand ils
quittent ces habits-là , ils ne
sont non plus mouillez que

s'ils n'avoient bougé d'une chambre quelque pluye qu'il fasse.

Les Rochelois , Bourdelois & Illois , ou Matelots des Isles Dieu , d'Olleron & autres ne sont pas si bien équipéz , il s'en trouve quelques-uns qui en ont , mais rarement de rechange , pour l'ordinaire la plupart se contente de leurs petits capots de drap qui leur vient un peu plus bas que la ceinture , avec le capuchon , le tabelier de peau de mouton commè les autres , des manches de cuir ou de toile goudronnée , pour des bottes les Pescheurs en ont tous generallement. Voila leur équipage de pesche ; ils achèptent tout cela à leurs dépens.

CHAPITRE IV.

Contenant ce qui se pratique lors
que les navires approchent du
lieu où la pesche se doit faire,
la maniere d'avoir leur place,
ce qui se fait à la descente,
& comme l'on met le monde
en besongne.

PENDANT que tous ces
preparatifs de pesche se font
dans le navire il ne laisse pas d'a-
vancer chemin, & estant proche
de terre & du lieu où ils preten-
dent aller faire leur pesche il se
rencontre quelquefois deux ou
trois navires ensemble qui ont
dessein d'aller tous en vn mesme

havre & chaque Capitaine d'y estre Admiral ; pour avoir cette Admirauté lors qu'ils font à huit, dix, ou douze lieuës de terre ils mettent la nuit vne chaloupe à l'eau avec leurs meilleurs hommes de rames équipée de bons avirons, s'ils ont bon vent qui les porte plus viste que l'aviron ils se servent de la voile, si au jour ils apperçoivent que d'autres y envoient aussi ; ils n'ont point peur de tourner, ils portent de la voile à l'envie les vns des autres pour gagner le devant, quelquesfois l'eau passe par dessus le bord de la chaloupe, personne ne remuë crainte d'en faire perdre l'aire excepté celuy qui jette l'eau ; peu de monde voudroit estre de leur compagnie, s'il n'y a point de

vent il faut ramer, c'est là où ils allongent bien les bras; il n'y a point de galériens qui tirent si fort à la rame qu'eux; l'on ne parle point de boire ny de manger crainte de retarder; il y en a toujours quelqu'un qui arrive quelque moment plutôt que les autres; le premier qui saute à terre acquiert le droit d'Admiral pour son Capitaine, c'est à luy à prendre sa place ou bon luy semble, tant pour faire son échaffaut que pour placer son navire; s'il se trouve à la coste du bois des échaffaux qui auroient esté rompus l'hyver que la mer y aura jettez il le prend & tout ce qu'il y trouve à sa comodité par preference.

Le navire y estant arrivé ils changent tous d'employ hors le

Capitaine, & chacun d'eux prend celui auquel il a esté destiné suivant son engagement, avant que de partir, en sorte que tel n'estoit que matelot pendant la route qui devient Maistre de chaloupe; lors qu'il est arrivé au lieu de la pesche, à mesme temps le Capitaine envoie tous ces Charpentiers à terre pour vîtement preparer ses chaloupes, s'il en a à luy à terre; mais ils vont peu en vn lieu qu'ils n'en ayent ou qu'ils n'y en portent, s'il y en manque quelqueune & qu'il en trouve à la coste il les prend par preference, moyennant toutefois que les chaloupes n'ayent point de Maistre & qu'il n'y ayent aucun pescheur qui les reclame, ou comme propriétaires, ou par

de l'Amérique Septentrionale 81

Procuration d'eux, ou la marque des chaloupes soit exprimée; ce droit d'Admirauté ne donne rien sur les chaloupes d'un autre; mais seulement sur celles qui se trouvent comme épaves, dont il se peut préféablement servir, après quoy s'il y en a suffisamment, les navires qui sont arrivez dans le mesme havre ont après luy successivement le mesme droit suivant le rang de leur arrivée, à la reserve de Plaisance qui est un havre en l'isle de Terre-neufve où nombre de navires vont faire leur pêche, dans lequel, quand l'Amiral s'est pourveu suffisamment des chaloupes, il donne le surplus à qui bon luy semble de ceux qui en ont besoin, à la reserve toujours des propriétaires ou porteurs de Procurations.

Les Charpentiers estant à terre, le Capitaine travaille à faire placer son navire le mieux qu'il peut & le bien faire amarrer, puis laisse le Contre-maistre avec sept ou huit hommes pour le degarnir, tout de mesme que s'il estoit dans un havre en France pour y passer son hyver, il ne luy reste de cordage que les aubans qui servent à tenir les mâts debout, ces ordres donnez tout le monde va à terre.

Y estàs les uns vont pour travailler à terre au logement des pecheurs qui est comme une halle couverte d'une voile du navire, les côtez du bas tout autour sont garnis de branches de sapin entrelacez dās des piquets ou pieux fichez en terre de quatre à cinq pieds de haut & où finit la voi-

de l'Amérique Septentrionale. 83
le des deux costez, à l'égard des
deux bouts qui sont comme les
deux pignons de cet édifice l'on
y met des perches de sapin di-
stantes d'un pied l'une de l'au-
tre, on les entrelasse aussi de
branches de sapin que l'on fer-
re le plus près les vnes des au-
tres que l'on peut, en sorte qu'à
peine le vent y passe; dans le mil-
lieu au dedans l'on met de
grosses perches de bout, distan-
tes l'une de l'autre de la lon-
gueur d'un homme qui suppor-
tent le faiste, l'on met d'autres
perches par le travers que l'on
elouë à chaque distance le tout
en sorte que cela ne branle
point, & en font deux estages
l'un sur l'autre où ils dressent
leurs lits & couchent deux à
deux; le fonds de leurs lits est

de cordages qu'ils maillent comme vne raquette , mais les ouvertures bien plus larges , & à chaque largeur de lit l'on met vne perche qui fait la separation des deux hommes & qui empêchent qu'ils ne s'incomodent la nuit par leurs poids, qui autrement les feroit tomber l'un sur l'autre si les cordes qui en composent le fond n'estoient roidies par cette perche du milieu , leur lit est vne paillasse d'herbe seche , leur couverture est telle qui leur plaist d'apporter, car beaucoup n'ont pour cela que leurs cappots. Pour leurs coffres ils les mettent le long de la palissade & de leurs lits ; voilà le logement des pêcheurs, à l'égard des dimentions de ce logement il dépend pour

de l' Amerique Septentrionale. 85
l'ordinaire de la grande voile
du navire qui le couvre.

Pendant que l'on travaille à
ce logement d'autres travaillent
à celui du Capitaine qui se fait
de la mesme sorte ; mais il y a
au milieu une cloison de perches
les vnes contre les autres , où
l'on fait une porte qui ferme à
clef , un costé sert pour mettre
les victuailles, & l'autre là ou est
sa table & son lit , à costé ou au
dessus fait de cordages comme
les autres, quelquefois il le fon-
ce de planches , il a paillasse &
matelats.

D'un autre costé le Maistre-
valet avec une partie des gar-
çons travaille à faire la cuisine,
qui est couverte de grands ga-
zons de terre arrangés comme
des tuilles les uns sur les autres,

en sorte qu'il n'y pleut point, & de la couverture en bas, il y a tout autour des branchages de sapins entrelacez comme les autres que les garçons apportent de de dans les bois aussi bien que pour tout le reste des logemens, c'est d'ordinaire le Chirurgien qui a l'ordre de les faire aller aux bois, tout cela ce fait à la fois & est achevé en deux ou trois jours bien qu'il faille aller chercher tous ces branchages & perches dans le bois, les apporter & les peler, de crainte qu'elles ne percent & gastent les voiles.

Pendant que tout cela se fait le Maistre de grave & le Note, qui ont dix ou douze hommes avec eux sont aux bois pour couper des sapins gros comme la cuisse, de douze, quinze,

d
se
F
k
L
t
p
d
e
fo
il
tr
il
à
&
a
r
le
F
q
n
p
c

de l' Amerique Septentrionale. 87
seize à vingt pieds de longueur
pour faire leurs échaffaux & les
logemens, tous y travaillent, il
les faut apporter jusques sur le
bord de l'eau de sept à huit cens
pas, & quelquefois de mil ou
douze cens; car tous les ans l'on
en coupe, & les plus proches
sont toûjours les premiers pris,
il y a des endroits où il y en a esté
tant couppé qu'il n'y en a plus,
il faut qu'ils en aillent chercher
à trois, quatre, cinq & six lieuës,
& quelquefois plus loin, il n'y
a plus gueres d'endroits où il
ne les faille aller chercher au
loin, ils y vont avec des chalou-
pes de trois hommes chacune
qui vont & viennent jour &
nuit qui n'en sçauroient porter
plus de cinquante à soixante
chacune, & de puis que l'on a

commencé le travail il ne faut quasi plus parler de dormir , boire & manger qu'à la dérobée , sinon pour le souper , pendant que l'on charie tout le bois les autres travaillent à dresser l'échaffaut.



CHAPITRE V.

*De la maniere de faire l'échaffaut
pour l'habillage de la Moluë,
& du travail qu'il y a à le
construire.*

L'Echaffaut estant aussi ne-
cessaire qu'il est à cette pes-
che, il ne sera pas hors de pro-
pos, de le décrire icy, pour en
faire mieux comprendre l'usage;
Il faut sçavoir d'abord que tout
le bois dont il est composé, se
prend dans le país mesme où il
se fait; il peut avoir quarante,
cinquante, & soixante pas de
long, suivant la grandeur des
navires, à laquelle nous suppo-

H

sons toujours que le nombre des hommes est à proportion, sa largeur est à peu près le tiers de sa longueur, & le bout qui n'est point couvert est aussi environ le quart de sa longueur, & se termine quelquefois en pointe & quelquefois en quarré, & avance en la mer, en sorte que les chaloupes y puissent toujours aborder.

Pour commencer la construction de l'échaffaut l'on plante à quinze, vingt, ou vingt-cinq pieds en mer, vn gros pieu de dix-huit à vingt pieds de haut, pour cet effet trois ou quatre hommes se mettent à la mer estant basse le plus avant qu'ils peuvent, le pieu estant dressé l'on y met jusques à trois & quatre arbutans, dont les bouts sont au fonds de l'eau, & les

de l'Amérique Septentrionale. 91
autres bouts contre le pieu, aussi
haut qu'un homme peut toucher
pour les clouer d'un clou gros eō-
me le doigt : Ce pieu estant bien
arresté debout, on en plante vn
autre de mesme à terre & tout
vis à vis un second, en sorte que
ces deux derniers font la lar-
geur de l'échaffaut, ce qui fait
vn triangle quand le bout de l'é-
chaffaut ou avant bec se finit en
pointe.

Entre ces deux derniers pieux
& celuy qui est à la mer, l'on
plante encore des pieux de bras-
se en brasse des deux costez,
en sorte que cela forme le trian-
gle dont la pointe est à la mer,
tous ces pieux-là estant dressez
avec des arbutans bien cloüez
à chacun desquels l'on cloüe
trois & quatre de ces grosses

perches de puis le bas jusques en haut , de distance en distance, en sorte que cela sert d'échelle pour monter sur l'échaffaut ; pour fortifier cette pointe l'on met encore sous toute l'étendue de ce triangle nombre de pieux debout bien étayés , après quoy l'on met quantité de grosses perches qui traversent des uns aux autres, d'autres qui prennent du haut en bas en croisant, en sorte que cette pointe est tellement garnie de bois si solide & si bien clouée , qu'elle est capable de resister aux plus rudes vagues , & au choc des chaloupes qui y abordent toutes continuellement lors qu'elles reviennent de la pesche : le Pilotee de cette pointe estant ainsi planté, l'on pose des traverse de grosses pie-

de l'Amérique Septentrionale. 93

ces de bois à la hauteur de dix-huit à vingt pieds du fonds, de ce premier pieu qui fait la pointe : & les traverses sont proprement les solives qui soutiennent le plancher, qui de haute mer est élevé de cinq pieds ou environ de la superficie de l'eau à la pointe de l'échafaut. Cela fait l'on continuë l'échafaut de la largeur de ces deux pieux qui sont en terre, qui font aussi la largeur de cette pointe, laquelle largeur l'on continuë trente-cinq ou quarante pas toujours de plain pied, en sorte que les pieux que l'on plante debout pour soutenir le planché de l'échafaut aillent toujours en diminuant de longueur, à cause que la coste va s'élevant vers la terre comme un theatre de Comedie. Tous

ces pieux sont aussi bien étayez & fortifiez de perches en travers que l'avant bec de l'échaffaut : on continuë à mettre dessus des traverses de brasses en brasses pour parachever le planché de l'échaffaut : dans le milieu de ces traverses l'on met de grosses perches de bout de vingt-cinq ou trente pieds pour supporter le faiste de l'édifice, dont le plus gros bout porte sur terre & sont clouées à ces traverses de deux en deux, depuis la base du triangle allant vers la terre. Tout cela estant achevé, l'on a de petites perches les plus longues que l'on peut trouver, que l'on couche de leurs longs sur ces traverses où on les arrange le plus près que l'on peut les unes contre les autres depuis

de l'Amérique Septentrionale. 95
la pointe jusques au bout devers
terre, ce qui fait proprement le
planché de l'échafaut.

Depuis ces deux pieux de la
pointe qui font la largeur de
l'échafaut en allant à terre, de
ces deux costez l'on met de
petites perches, qui vont depuis
la terre toutes droites, & passent
au dessus du plancher d'environ
quatre pied, distantes d'environ
deux pieds les unes des autres,
au bout d'enhaut de ces petites
perches qui sont des deux costez
de l'échafaut, l'on cloüe une
autre grosse perche au dessus
qui les prend de travers d'un
bout à l'autre.

Deffus ces grosses perches de
bout qui sont clouée au milieu
des traverses, l'on met d'autres
perches que l'on cloüe sur les

bouts d'enhaut d'un bout à l'autre, lesquelles perches font le faiste; ensuite on met d'autres perches, qui viennent aboutir ou tomber sur ces autres perches qui sont élevées de quatre pieds aux costez de l'échafaut, & servent de chevrons; cela fait on met une grande voile du navire dessus, dont les coûtures vont comme les chevrons, afin que l'eau coule plus facilement; pour cet effet l'on roidit la voile le plus que l'on peut avec des cordes que l'on passe à ces perches, sur quoy portent les chevrons: si la voile n'est assez grande pour couvrir tout l'échafaut, on laisse le bout de vers terre découvert; car le principal est le bout opposite, où se fait le plus fort du travail.

Pour

de l' Amerique Septentrionale. 97

Pour fermer les deux pignons & les deux costez de quatre pieds de haut, l'on commence au pignon de la pointe qui est à ces deux gros pieux qui font la largeur de l'échaffaut, l'on clouë pour cela une grosse perche d'un pieu à l'autre, à la reserve de la largeur d'une porte que l'on laisse d'un costé pour aller du dedans sur la pointe : cette perche que l'on cloüë en bas est élevée au dessus du plancher de deux pieds, & de là en haut jusques au faiste l'on met d'autres perches à un pied l'une de l'autre cloüée en haut & en bas qui diminuent comme la pente de la voile, l'on en fait autant au pignon opposé, où neantmoins les perches vont depuis le bas jusques en haut, après quoy l'on

garnit les bouts & les costez de branchages entrelacez entre ces perches & les plus serrez que l'on peut.

Pendant que tout ce travail se fait, le Capitaine ne laisse pas d'envoyer des chaloupes à la pesche si-tost que les Charpentiers les ont mises en estat d'y pouvoir aller, & le poisson qu'ils rapportent tous les soirs s'habille sur des planches, que l'on met sur des bariques, qui sont des especes d'établis volans dont ils se servent en attendant que l'échaffaut & ce qui en dépend soit en sa perfection: ce poisson se sale & se met en pile, ainsi que si tout estoit en estat de le recevoir, comme je vous diray dans la suite.

L'échaffaut n'est pas plûtoſt

fait que l'on travaille à accommoder le dedans, où on fait une table de quatre pieds de large d'environ trois pieds de haut, éloignée de trois pieds de la cloison dont je viens de parler : cette table s'appelle l'étably ; dans l'espace qui est entre cet étably & la cloison se mettent les picqueurs & decoleurs ; de l'autre costé sont les habilleurs, & ces habilleurs sont cinq, six ou sept selon la grandeur du navire ; chaque habilleur a un picqueur & un decoleur ; les habilleurs ont à leur costé droit une espece d'auget ou quaisse de bois d'environ un pied & demy de large & un peu plus de long dont le fonds est incliné d'environ demy pied vers le plancher, tirant en de-

dans, & ce qui ferme le costé vers lequel le fonds s'incline est une coulisse qui se leve & se baisse entre deux tringles, afin que le poisson tombe de luy-mesme & tout d'un coup dans les broüettes, comme je l'expliqueray plus au long lors que je parleray de l'habillage du poisson. A cinq ou six pieds en arriere tirant vers la terre, dans le milieu de l'edifice, l'on fait une espece d'enceinte pour mettre le sel qui sert à saler le poisson, cette enceinte s'appelle la saline & est située justement sous le faiste, en sorte que les pieux qui le soutiennent passent tout au travers de cette saline, qui peut avoir vingt à vingt-cinq pieds de longueur & plus, selon la grandeur du navire auquel

de l' Amerique Septentrionale. Elle est proportionnée, & a environ quatre pieds de large; ce réduit est fait de longs pieux couchés les uns sur les autres jusques à la hauteur d'un pied & demy ou environ : des deux costez de cet edifice il y a deux portes, lesquelles servent à décharger l'échaffaut du poisson lors qu'il le faut porter à la mer pour le laver. Voila à peu près tout ce qui se peut dire, de l'échaffaut, pour en donner l'intelligence.



CHAPITRE VI.

Contenant la maniere de tirer l'huile des foyes de moluë, avec la description des instrumens & utencilles qui servent à habiller, saller & laver le poisson; ce que c'est que vignaux & grave, leur construction & leur usage.

PENDANT que ce travail se fait, d'autres sont employez à preparer ce qui est necessaire pour faire l'huile, ce qui se pratique de trois façons: La premiere est une forme de met comme celle d'un pres-

de l'Amérique Septentrionale. 103
soir où l'on foule la vendange,
dont les costez sont bien plus
hauts tout autour; il y a trois
planches & quatre si elles sont
étroites, l'une sur l'autre, bien
jointes, bien calfetées, & bien
brayées, tant au fonds qu'aux
costez, en sorte que l'huile ne
coule point, cela peut avoir
six à sept pieds en quarré: à l'un
des costez l'on met une clisse ou
claye de la hauteur & de la lar-
geur de la met, avec des nattes
de paille en dedans le long d'un
costé du pressoir: entre cette
clisse & natte, & le bord du
pressoir il y a une petite espace
de vuide, cela se fait pour em-
pescher que tous les foyes de
moluë que l'on jette tous les
jours dans cette grande espace
qui reste de vuide ne passe, &

qu'il reste une espace pour l'huile à mesure qu'elle se fait, ce qui n'arrive que par la force du Soleil qui fait fondre les foyes, car cette met ou espece de pressoir se place hors l'échafaut en un endroit le plus commode qu'il se peut; l'huile va toujours au dessus du sang que les foyes rendent, & l'eau qui tombe quand il pleut descend plus bas que l'huile qui est au milieu de l'eau & des foyes que l'on y met tous les jours qui flottent sur l'huile; lors qu'on la veut tirer on fait un trou dans le bord du pressoir, à environ un pied du fonds du costé de la clisse, & l'on fait un autre trou plus bas pour vider l'eau & le sang; à ces trous l'on met une bonne cheville ou une canelle; & l'huile se tire à me-

del' Amerique Septentrionale. 105
sure qu'elle se fait & se met dans
des bariques : tous les foyes ne
fondent pas entierement, & il
se fait sur l'huile beaucoup de
villanies qu'il faut vuider & jet-
ter de temps en temps, autre-
ment cela feroit une crouste à
force de secher, qui empesche-
roit que le Soleil ne fist fondre
les foyes qu'on y met tous les
jours : il n'y a presque que les
Basques qui fassent ces sortes de
pressoirs, encore faut il que ce
soit de grands navires, les au-
tres se servent d'une chaloup-
pe bien calfetée, dont l'on met
un bout quelque peu plus haut
que l'autre, & au bout d'en bas
l'on met une clisse & des nattes
comme à la met ou pressoir pour
empescher les foyes de passer :
à ce bout on y fait deux trous,

l'un pour vuidier l'eau, & l'autre pour tirer l'huile qu'on vuide de temps en temps, le dessus & le dessous comme à la met ou pressoir; à faute de chaloupe ou de pressoir l'on se sert de bonnes barriques deffoncées d'un costé, qu'on met debout sur des chantiers assez élevez, l'on met une clisse dedans, du bas en haut, avec des nattes qui font une espace vuide d'environ demy pied de large du haut en bas de la barique; on fait aussi au bas deux trous pour vuidier l'eau & l'huile, & l'on vuide aussi toute l'ordure ou le marc qui se fait dessus de temps en temps; la barique de cette huile vaut jusques à vingt & vingt-cinq écus: toutes ces trois sortes de vaisseaux dont l'on se sert

pour faire l'huile s'appelle un Charnier par tous les pescheurs, à la reserve des Bretons qui l'appellent un Treüil.

Comme tout le monde ne travaille pas à la fois à une seul besogne, & que chacun a son travail. Voyons ceux qui sont employez aux utencilles qui servent à apprester la moluë, comme la galaire qui est une espeece de petit échaffaut que l'on fait à terre sur le bord de la grave, pour cela, on fait un fonds de pieux plantez tous droits comme ceux de dessous l'échaffaut, qui vont toujourns en haussant allant vers la mer, afin que le planché soit de niveau, il se fait de la mesme maniere que l'échaffaut, tant le fonds que le plancher de petites perches, à la

reserve qu'il n'a que douze ou quinze pieds tant de long que de large; celuy-là est double, les simples ont la mesme longueur le long de la grave, & la moitié de la largeur allant vers la mer. Il s'en fait de trois ou quatre comme cela, selon la grandeur du navire, & toujours plus que moins, crainte que le mauvais temps ne permette pas de mettre le poisson au sec: cette galaire est couverte par dessus de perches en forme d'une treille; sur lesquels l'on met force branchages pour empescher que le Soleil en donnant sur le poisson nel'échauffe, ce qui le gâteroit.

Il faut aussi des boyars que nous appellons en France des sivieres à bras; tout le monde

—ſçait ce que c'eſt ; il y a auſſi des clayes qui ſont plattes, faites avec de longues baguettes groſſes d'un pouce, entrelacées comme une claye à nettoyer des habits, mais elles ſont bien plus grandes & plus fortes, elles ſervent à jeter la moluë deſſus lors qu'elle eſt lavée, afin qu'elle ne prenne point de ſable : l'on en fait une autre grande d'environ une braſſe & demie en quarré ; elle eſt faite comme une cage hors qu'elle n'eſt point fermée deſſus, les baſtons en ſont gros comme le pouce, elle eſt foncée de planches ; cela ſe met dans l'eau, l'on jette le poiſſon dedans pour le laver, & s'appelle un Timbre.

Les broüettes ne ſont autre

chose que deux morceaux de bois écartés gros comme le bras ou environ, de quatre à cinq pieds de long, de figure de croisse par un bout, sur lesquels l'on clouë des douves d'un pied & demy de longueur, dont les bouts sont clouez sur la rondeur de ces bois pour faire un fonds, afin que cela soit creux l'on met encore des douves aux deux costez, dont un bout de la douve est cloüée contre le bout de la croisse, & l'autre bout de la douve au milieu de ces bâtons, où il commence à perdre sa rondeur, en sorte que la rondeur de ces bastons estant ainsi accommodez fait un grand creux comme à une civiere roulante, & au lieu d'une rouë l'on met un gros rouleau de bois, poin-

de l'Ameriq. Septentrionale. III
au des deux bouts que l'on passe
en deux boulons de fer qui sont
attachez au dessous de cette
broüette ; en sorte que lors que
l'on la traîne ce rouleau sert
de rouë ; ce qui la rend plus fa-
cile à mener ; son usage est de
transporter le poisson des augets
dont j'ay parlé qui servent aux
habilleurs. L'on met cette
broüette sous ces augets, & on
n'a pas plustost levé la coulisse
que le poisson tombe dedans
sans y toucher, ce qui se fait
pour épargner le temps & ex-
pedier besogne.

Pendant que tous ces travaux
se font le Chirurgien avec par-
tie des garçons travaillent à
faire des vignaux, pour cela on
a quantité de petites perches que
l'on coupe par morceaux d'en-

viron cinq à six pieds de long pointus d'un bout que l'on enfonce en terre, en sorte qu'il en reste environ de trois pieds & demy ou quatre pieds hors de terre ; ces piquets-là sont distant les uns des autres d'environ une brassé tous arangez sur vne mesme ligne, & tous d'une mesme hauteur d'environ vingt-cinq, trente ou quarante pas de longueur selon l'estenduë de la place, qui oblige quelquesfois de les faire plus long & plus courts ; cette premiere ligne de piquets estant faite l'on en fait une autre du mesme sens, dont la distance d'entre les deux lignes a environ cinq pieds, peu plus ou moins ; en suite l'on met de longues perches que l'on lie au bout d'en haut de ces piquets

de l'Amérique Septentrionale. 113
— quets, d'un bout à l'autre des
deux costez, la ligature dont
on sert ce sont des fils de car-
ret, toutes ces perches estant po-
sées on en met d'autres en tra-
vers dont les bouts portēt sur ces
perches des deux costez, & liée
de chaque bout à ces perches de
distances d'environ un pied les
unes des autres, cela fait on
couvre toute cette longueur &
largeur de branchages, auxquels
l'on oste tout le feuillage afin
que l'air donne aussi bien par
deffous que par deffus, lors que
la moluë est sur ces vignaux
pour secher. Il faut à un navire
environ de trente, quarante ou
cinquante de ses vignaux selon
la grandeur du vaisseau, & qui
est aussi selon l'estenduë de la
place qui est quelquefois des

trente , de cinquante , & jusques à cent pas de longueur.

D'un autre costé le maistre valet a vne partie des garçons qu'il fait travailler à la grave , s'il n'a pas d'autre besongne plus pressée ; mais voyons le travail de la grave , & puis je diray ce qu'il fait en faisant faire cette grave. Ce qu'on appelle grave sont de petits caillous que la mer jette à la coste , lesquels on applanit le plus également que l'on peut s'il y en a trop en vn endroit on l'oste pour remplir les fonds en d'autres endroits , ou bien les garçons en vont querir à la coste avec des mannes , (c'est vne espeece de panier rond sans ance) & la portent où il en faut , si la grave est vieille qu'elle n'aye point esté gâ-

tée l'hyver par la mer, il si trouve de l'herbe qui vient parmy ces cailloux, il faut que les garçons l'arachente tout brin à brin en sorte qu'il n'en reste point.

Ce que le Maistre-valet à outre le travail de la grave, il a le soin de donner tout ce qu'il faut pour la cuisine, tous les jours pour tout l'équipage, d'aller avec ses garçons dans vne chaloupe qu'il a, de terre au navire, tantost querir du vin, du biscuit, du lard, du beure, de l'huile, & tout autre provisions; il va à la fontaine chercher de l'eau avec des bariques pour faire son breuvage, & pour la chaudière, il va encore au bord du navire avec sa chaloupe querir du sel, le fait apporter à terre où il le fait mettre en

un petit monceau par les garçons, jusques à ce que l'echaffaut soit fait & la saline prestee à le recevoir : ce sel là que l'on apporte ainsi est pour aller la mouluë que l'on pesche pendant le travail par ces chalouppes qui vont en pesche comme j'ay dit à mesure que les Charpentiers les rendent prestee, & c'est ce poison-là que j'ay dit cy-devant que l'on habille sur ces planches que l'on met sur des bariques..



CHAPITRE VII.

*Contenant la maniere dont on
construit les Chalouppes qu'on
doit embarquer par quartiers
pour porter à la Pesche.*

IE croy qu'il ne sera pas hors
de propos de décrire aussi le
travail des Charpentiers, quoy
qu'ils ayent esté mis à terre les
premiers pour commencer la
besogne encore qu'ils achevent
les derniers. Pour rendre les
chalouppes prestes pour aller en
pesche l'on commence par le
charpentage qu'il y a à faire aux
chalouppes neufves qu'on porte
de France, elles se mettent par

quartiers dans le navire, l'une à la quille entière, à d'autres on la coupe par la moitié selon la place qu'il y a dans le navire pour les y mettre; cette quille est le fonds de la chaloupe, & le fondement de tout le bastiment; sur cette quille on met les varangues qui sont de bois écaris d'environ trois pouces, de trois pieds & demy ou environ de longueur, qui relève vn peu par les bouts, en allant du milieu de la chaloupe aux deux bouts, elles vont toujours en diminuant, parce que la chaloupe n'est pas si large par les bouts que dans le milieu, principalement dans le fond, à cause des façons qu'elle a afin que le devant coupe plus facilement l'eau lors que la chaloupe va à la voile ou à la

de l'Amerique Septentrionale. 119

rame; le derriere n'a pas la façon si haute que le devant; ce que l'on appelle façon, c'est que le bordage ou planche qui fait l'enceinte de la chaloupe se joignent quasi toute par le devât depuis la quille jusques au haut de la chaloupe pour couper l'eau, & derriere n'a cette pince que par le bas, afin que l'eau lors que le bastiment va à la voile, ou à la rame rencontre le gouvernail, & qu'en donnant contre il la fasse venir d'un costé ou de l'autre pour, aller droit ou l'on veut.

Au deffous de ces varangues l'on cloüe deux bordages ou deux planches d'un bout de la quille à l'autre de chaque costé; voilà le premier quartier; à ces varangues l'on cloüe des mem-

bres à cloux perdus, ces membres sont de bois écarri de la grosseur des varangues, qui sont courbez en bas & en montant tout droit jusques à la hauteur que l'on veut donner à la chaloupe, chaque varangue a son membre à chaque bout qui va toujours en acourrissant vers les deux bouts, pour faire ces façons dites cy-dessus, tous ces membres estant posez des deux costez d'un bout de la quille à l'autre, à certe quille l'on cloüe vne estrave sur le devant, qui est vne piece de bois d'environ six pouces d'écarissage, qui fait vn rond en montant du bout de la quille en haut de la hauteur de la chaloupe; à l'autre bout de la quille au derriere, l'on met vne autre piece de bois écarrie de la
mesme

de l'Amérique Septentrionale. LXX
mesme grosseur de l'estrave la-
quelle est droite , mais elle va un
peu en penchant en dehors , &
qui va aussi haut que doit estre la
chaloupe , & cette piece s'ap-
pelle l'Étambot , à laquelle l'on
a fait des feüilleures d'un pouce
de profondeur des deux costez
en dedans pour cloüer le bor-
dage que l'on met pour fermer
le tour de la chaloupe, l'estra-
ve a une feüilleure aussi de mes-
me pour cloüer le bout des
planches, l'estrave & l'étambot
& tous les membres estant po-
sez selon la façon ou la forme
que doit avoir la chaloupe, il
la faut border, border c'est met-
tre des planches tout autour,
qui s'appellent bordage.

En posant le bordage depuis
le bas de la quille allant en haut

L

l'on prend garde que les bouts ne finissent dans le milieu l'un contre l'autre ; il faut qu'il passe d'un pied & demy ou deux les uns sur les autres pour rendre la liaison plus forte, tant à l'égard des pieces de bordage, qui vont de l'avant à l'arriere, qu'à l'égard de celles qui vont de l'arriere en avant, à la maniere des pierres que l'on laisse surpasser les autres en la construction d'une maison, & que les Maçons appellent mordans; cela se pratique de puis le bas jusques au haut des deux costez de la chaloupe en mettant toujours les bordages les uns sur les autres, ce qui ne se fait d'ordinaire que pour ces chaloupes-là que l'on est obligé de porter en quartiers, ne les pou-

de l'Amérique Septentrionale. 123
vant mettre entières dans le navire : ayant esté ainsi assemblées en France on les demonte pour les mettre en quartiers, tous les bordages que j'ay dit passer les uns sur les autres dans le milieu ne sont clouez en cet endroit qu'à cloux perdus, tout le reste est cloüé à demeure à la reserve d'un costé qui tient à l'estrave & l'autre costé à l'étambot, en sorte que l'étrave & l'étambot ne tiennent que d'un costé à l'un des quartiers; pour faire ces quartiers l'on coupe la quille par la moitié, mais si le navire la peut porter entiere, l'on démanche les membres des varangues où je vous ait dit qu'ils estoient cloüez à cloux perdus; l'on démanche aussi tous ces bouts de bordages

du milieu qui vont les uns sur les autres, ainsi la chaloupe demeure partagée en quatre quartiers quand on la coupe ; & en cinq quand la quille demeure entiere.

Après avoir parlé de la construction des chaloupes & de la manière de les mettre en quartiers ; il faut maintenant dire comme l'on les remonte ou r'assemble dans le país, le tout estant mis à terre les quartiers de chaloupes à part, car chaque chaloupe à ses quartiers marquez d'une marque & du costé qu'ils doivent estre, afin que les bouts du bordage qui se doivent rapporter au milieu se trouvent justes ; tout le triage des chaloupes estant fait l'on posse sa quille d'une

de l'Amerique Septentrionale: 125
sur des tins, qui sont des especes de chantiers ou gros morceaux de bois pour l'élever de terre, puis on pose le quartier où tient l'étambot à un bout & l'étrave qu'on clouë à l'autre bout de la quille, & ensuite les membres aux varangues, & puis l'on pose les deux autres quartiers, l'un d'un costé en avant, & l'autre de l'autre costé en arriere, en sorte que les bouts des bordages se retrouvent dans le milieu juste comme ils doivent estre; estant ainsi posée l'on clouë les membres aux varangues à demeure, & les bouts des bordages sur les membres aussi à demeure, & pareillement à l'étrave & l'étambot; voilà la chaloupe remontée, il y manque une lisse qui est faite d'une

planche fiée de sa longueur par morceaux, d'environ quatre & cinq pouces de large, l'on en met une tout au tour de la chaloupe cloüée en dedans à un demy pied ou environ du bord, cela sert à renforcer la chaloupe & à tenir les membres en estat, & à suporter les baux ou toutes qui ont demy pied de large & d'un pouce d'épaisseur, les baux ou toutes sont proprement les bancs sur lesquels s'affient les rameurs, il y en a six comme cela d'un bout de la chaloupe à l'autre; ces toutes estant chacune en leurs places, sçavoir trois en avant & trois en arriere a environ deux pieds les uns des autres, & entre deux on laisse une espace de cinq pieds ou environ qui est le milieu;

de l'Amérique Septentrionale. **xxv**
ces toutes-là sont posées sur
cette lisse traversant la chaloupe
d'un costé à l'autre, à cha-
cun de ces bouts de toute l'on
met un court bâton qui est un
morceau de bois fait en équier-
re tout d'une piece, dont un bout
est cloüé sur la toute, & l'autre
côté sur le bord de la chaloupe;
ce sōt ces toutes-là qui tiēnent la
chaloupe en état & empêchent
qu'elle ne se puisse élargir; main-
tenant il y faut mettre un car-
reau tout au tour de la chaloupe;
ce carreau est un morceau de
bois de deux bons pouces, ou de
deux & demy en quarré que l'on
met tout autour de la chaloupe
par dessus le dernier bordage
d'en haut, & que l'on cloüē au
bout des mēbres qui passe un peu
au dessus du bordage, après quoy

l'on rongne les membres au niveau du carreau.

Il faut en suite galfeter cette chaloupe ; galfeter c'est mettre de l'étoûpe dans les joints qui est l'ouverture qui se fait entre deux bordages ; cette étoûpe est faite de vieux cables que l'on coupe par morceaux , puis l'on deffait les fils de carret que l'on fait bouïllir dans l'eau , puis on les bat avec un maillet ou autre chose pour les rendre maniables & pour separer mieux le chanvre en brin , ce qui s'apelle décharpir ou mettre en filasse , estant separé l'on le file gros comme le pouce , dont l'on fait des quenouïllées grosses comme le bras , de la longueur de la moitié du bras , voilà l'étoûpe dont l'on se sert à galfeter les navires

de l'Amérique Septentrionale. 129
& chaloupes, pour faire entrer cette étoupe dans les jointures du bordage, il faut avoir un fer qui est fait comme un ciseau large de deux doigts & long d'un bon demy pied, un bout est plat, & l'autre tout rond & plat dessus où l'on cogne avec un maillet pour faire entrer l'étoupe à force, en sorte qu'elle devienne aussi dure que le bois, le fer s'appelle un galfet, & le travail galfeter, & la besogne la couverture. La chaloupe estant bien galfetée d'un costé l'on la tourne sur l'autre pour y en faire autant; le galfetage estant achevé l'on fait bien chauffer un costé avec de la brande ou branchage de sapin dont l'on fait de petits fagots que l'on emmanche au bout d'un bâton, pour les allu-

mer & les porter tous flambans à la chaloupe pour faire bien chauffer le bordage, quand un fagot est brulé on en allume un autre tant qu'elle soit bien chauffée, & pour lors on a du bray dans vn grand pot de fer que l'on fait bien chauffer; ce bray c'est ce que les joüeurs de violon appellent colofhane dont ils frottent leur archet, lequel estant bien chaud l'on y met de l'huile de poisson pour le rendre plus gras & empêcher qu'il ne s'écaille quand il est sec; le bordage estant bien chaud l'on a un bouchon de laine emmenché au bout d'un bâton que l'on appelle un guipon, l'on le trempe dans cette chaudiere où est le bray que l'on employe le plus chaud que l'on peut,

de l' Amerique Septentrionale .131
& l'on passe ce guipon par dessus
les coutures & le bordage même,
afin que le tout soit bien brayé,
ce costé-là estant fait l'on tour-
ne la chaloupe pour en faire
autant de l'autre costé, estant
bien brayée l'on travaille au de-
dans de la chaloupe, les inter-
vales qui sont entre les toutes
sont separez les uns des autres
par des plâches ou douves de ba-
riques, que l'on cloüe d'un bout
aux toutes, & l'autre bout est
cloüé au bas de la chaloupe à
une barre de bois qui traverse
le fond, & cette separation s'a-
pellent rums, chaque pescheur
en a deux, dont l'un sert à me-
tre la moluë à mesure qu'il la
pesche, & l'autre luy sert de pla-
ce à se mettre pour pescher,
quand son rums est plain l'on le

uide dans cette grande espace qui est au milieu de la chaloupe qui s'appelle le grand rums, les autres pescheurs vident aussi leurs rums dans ce grand quand il est plain, & les petits c'est lors que l'on dit la chaloupe est chargée, & pour lors elle a bien cinq à six cens de moliè.

Il faut encore des fargues à la chaloupe pour estre toute preste à aller en pesche, ces fargues sont une bande de toile forte bien gaudronnée d'environ un pied de largeur, que l'on cloüe sur le carreau que j'ay dit que l'on mettoit par dessus le haut du bordage; cette fargue se clouë par vn bord tout autour de la chaloupe, & le long de l'autre bord de la fargue il y a des œuillets par le moyen des-

de l'Amérique Septentrionale. 133
quels on y attache avec des fils
de carrets une perche de cha-
que costé, qui va d'un bout à
l'autre de la chaloupe, si une
perche ne suffit on en met deux
ou trois, il y faut encore des bois
ronds ou carrez d'une demie
brasse de long que l'on fourre en-
tre le bord de la chaloupe &
cette lifse sur quoy portent les
baux, ces bâtons passent au des-
sus du bord, de la chaloupe de la
largeur de la fargue, & sont à de-
mie brasse de distance les uns des
autres, & percez par le haut pour
passer une ficelle qui est atachée
à cette petite perche de la far-
gue qu'on leve, & dont l'on ne se
fert que quãd les pescheurs trou-
vent mauvais temps en mer, ou
bien quand la chaloupe est trop
chargée, pour lors l'on met ces

bois & l'on leve les fargues par le moyen de ces petites cordes qu'on lie & qu'on arreste en suite à ces bouts de bois appellez espontilles, par ce moyen la fargue sert d'un bordage qui empesche l'eau d'entrer dans la chaloupe, & après que la pesche est faite on oste les fargues des chaloupes qu'on laisse dans le pais, ceux qui s'en servent l'année d'après sont obligez d'y adjoûter ces fargues, pour les rendre d'usage à la pesche, outre le radoubé qu'on est obligé d'y faire selon l'estat où l'on les trouve.



CHAPITRE VIII.

*De la distribution qui se fait
des chaloupes aux Maistres
Pescheurs & du moyen dont
on se sert pour les mettre en
seureté pendant la nuit.*

POUR sçavoir qui montera
les chaloupes à mesure
qu'il y en aura de prestes, tous
les Maistres de chaloupes ti-
rent au billet, dans lequel est
écrit, premier, second, troisié-
me, ainsi du reste: celuy à qui
arrive la premiere, prend la
premiere apprestée par les
Charpentiers, ainsi des autres
chacun en son rang: ce sont les

Maistres & leur equipage qui font les rums, les fargues, le mast, & la vergue, pour la voile, les ains, les plombs, les lignes, tout cela est appresté pendant le voyage ainsi que j'ay dit; ce choix par billet se fait pour éviter la dispute & querelle entr'eux afin qu'ils ne se puissent plaindre si l'un a une chaloupe meilleure que l'autre, parce que les Charpentiers accommodent d'ordinaire toutes les meilleures les premieres y ayant moins de travail à faire, & afin qu'elles puissent toujors aller en pesche pendant que les autres s'apprestent, & à mesure qu'il y en a une accommodée, celui à qui elle appartient met tout son equipage de pesche & tous ses hommes de mesme, & puis s'en vont

de l' Amerique Septentrionale. 137
vont en pesche, leur poisson s'habille comme j'ay dit cy-devant; j'en feray le recit amplement lors que toutes les chalouppes seront en estat & que le travail sera achevé.

Maintenant il faut travailler à mettre toutes les chalouppes en seureté lors qu'elles reviennent le soir de la pesche, crainte que le mauvais temps ne les surprenne la nuit, ce qui les pourroit faire perdre; pour cela on a un câbleau gros comme le bras ou plus selon la grandeur du navire, car il le faut plus fort ayant plus de chalouppes qu'à un qui en a moins: De ce cable on en porte un bout à la mer le plus au large que l'on peut qui est de toute sa longueur, il est amaré ou attaché à

M

une bonne & forte ancre que l'on jette au fonds de la mer, puis l'on prend le bout qui est à terre que l'on hasse ou tire à force d'hommes, & s'ils sont plusieurs navires en un mesme havre ils s'entr'aident les uns les autres : ce cable estant bien roidy l'on le tourne autour d'un pieu fort gros qui est enfoncé bien avant en terre, ce bout là estant bien amaré l'on met encore un pieu au dessus de celuy-là à cinq ou six brasses qui est encore bien enfoncé en terre, & à ce pieu-là l'on amare un autre cordage qui tient à la teste du premier pieu pour le tenir ferme & empescher que les chaloupes qui sont amarées sur le cable ne l'ébranlent par la tourmente qui pourroit arriver :

de l' Ameriq. Septentrion ale. 139

Pour amarer ces chalouppes à ce cable il y a de bons bouts de cordes qui y sont amarés d'un bout , de distances en distances, & à l'autre est amaré un petit bois qui tient toujors le bout sur l'eau , cela s'appelle un Boyon , l'on en met comme cela autant que de chalouppes , & distantes les unes des autres , en forte que la tourmente quand il en fait ne les fasse entre heurter ce qui les feroit rompre , il faut que ce cable-là porte toute la fatigue des chalouppes & du mauvais temps.

A ce mesme cable , on attache à huit ou dix brasses de l'échaffaut une poulie où l'on passe un cordage , dont un bout est fixé & attaché à la teste de ce gros pieu qui fait la pointe de

l'échaffaut, l'autre bout qui est de cinquante à soixante brasses selon la grandeur du navire demeure sur l'échaffaut, afin d'y pouvoir attacher les chaloupes destinées seulement au service de terre, & non à la pêche, & lors qu'on les a attachées à ce cordage on tire le bout qui est fixe, & par ce moyen on fait aller la chaloupe à certaine distance de l'échaffaut, en sorte pourtant qu'on y en peut encore mettre une autre de la mesme maniere, en tirant davantage le bout de la corde qui est fixe & attachée au pieu de la pointe de l'échaffaut, & quand on a besoin de ces chaloupes ou de l'une d'icelles seulement, on n'a qu'à tirer le bout opposé de cette mes-

de
me
l'é
pe
l'a
so
fic
vi
pe
fé
e
c
f
z
i

de l'Amériq. Septentrionale. 141
me corde pour les faire venir à
l'échaffaut ; ce cordage s'ap-
pelle un Tourne-vire ; d'autres
l'appellent un Vas-tu, Viens-tu ;
son usage est de tenir toujourns à
flot les deux chaloupes de ser-
vice , dont la plus grande s'ap-
pelle charroy , & de les avoir ai-
sément sous la main dès qu'on
en a besoin , sans qu'il soit ne-
cessaire d'avoir des bateaux
pour les aller querir, servant à
aller querir celles qui sont at-
tachées au boyon & destinées
à la pesche.



CHAPITRE IX.

Les preparatifs des chaloupes pour aller en pesche. Ce qui se pratique estant sur le fonds pour pescher. Ce qui se fait à terre. Du retour des Pescheurs, & leur maniere de décharger leurs chaloupes & de les mettre en sûreté.

MAINTENANT que tous nos travaux sont prests & que toutes nos chaloupes sont en estat d'aller en pesche, il les faut faire partir pour cela ;

la veille qu'ils doivent aller à la mer pour pescher, le Bossain a le soin d'aller emplir son corbillon de biscuit qui ne leur est point épargné, ils en prennent à discretion; ce corbillon est une grande boëste semblable à celle dans lesquelles on envoie des pruneaux de Tours, mais presque une fois plus grande, ensuite il va emplir son baril de bruvage qui ne les enyvre pas, car d'une barrique de vin l'on en fait quatre & quelquesfois cinq, sans autre miracle que de l'eau, elles sont à l'abandon chacun en prend tant qu'il veut; le Maistre-valet a le soin de cette multiplication œconomique, & les garçons vont querir l'eau en une chaloupe avec des bariques, quelquesfois loin, quel-

quefois près, selon que la fontaine est située : c'est là toute la provision que les pescheurs ont tous lors qu'il vont sur le fonds, qui est le terme dont ils se servent pour dire aller à la pesche.

Le lendemain dès la pointe du jour on les fait lever, ils vont prendre les chaloupes du Vastu Vienf-tu pour aller aux leurs qui sont amarez sur ces boyons; y estant embarquez ils mettent à la voile, s'il y a du vent, car ils vont où le vent les porte, ou bien s'ils ont desseïn d'aller en quelque endroit, ils rament au vent; d'autrefois qu'il n'y a point de vent ils vont tous à la rame, ils n'usent point de ce mot, c'est aller à la nage; ils disent qu'il n'y a que les galeriens, qui tirent à la rame, il n'y a guere de ha-

vre

de l'Amerique Septentrionale. 145
vres où il n'y ait plus d'un navire,
& tous les matins l'on void des
trente, quarante & cinquante
chaloupes à la voile ou à la na-
ge dont les unes vont d'un costé
& les autres d'un autre; chaque
Maistre de chalouppé est libre
d'aller où bon luy semble, & où
il croit trouver plus de moluë;
lors qu'ils sont à une lieuë ou
une lieuë & demie ils amènent
leur voile bas ou cessent de na-
ger s'ils vont à la nage: ils jet-
tent la ligne hors toute aboit-
tée, c'est à dire avec la moluë
ou apast qui est pareille à celuy
du grand Banc, à l'exception
que la ligne, l'ain & la boîte ne
sont pas si gros icy.

La ligne estant jettée s'ils
trouvent de la moluë qui morde
à l'hameçon, qui est l'ain & la

N

boitte ensemble, pour lors tous ceux de la chaloupe jettent leurs lignes, & le Boffoin qui est celuy de devant jette le grappin à la mer, c'est sa charge; après cela ils travaillent à tirer la moluë haut tant qu'ils peuvent, & ont chacun deux lignes, l'une d'un bord de la chaloupe & l'autre de l'autre; si-tost que la moluë est halée haut on la décroque de l'ain & on la jette en son run comme j'ay dit cy-devant, & si la boitte estoit emportée, il y en met prestement d'autre, qu'il prend dans le gau de la moluë; s'il y trouve quelque chose qu'il ne soit consommé il le met à la pointe de son ain, puis rejette sa ligne en la mer, pendant qu'elle va au fonds il se tourne à l'autre bord

de l'Amériq. Septentrionale. 147
& hale l'autre ligne s'il y fent
une moluë prise, ce qui manque
rarement : tant qu'ils trouvent
du poisson ils ne bougent pas
de là, tous les autres font de
mesme, quand le poisson leur
manque ils levent le grappin &
vont en un autre endroit, mais
quand la moluë donne, c'est
un plaisir que de les voir agir
des bras & du corps, comme ils
se tournent d'un bord sur l'au-
tre, ils ne font que tirer la li-
gne & au mesme temps la rejet-
tent, car elle est bien-tost décro-
quée, & il est bon de sçavoir
que les lignes sont amarées sur
le bord de la chaloupe, & ne
peuvent aller jusques au fonds,
il s'en faut toujourns une bonne
brasse que l'ain ne touche à ter-
re, & deux brasses pour le plomb,

ils travaillent à l'envie, c'est à qui en halera le plus, ils ne reviennent point que le soir.

En attendant leur retour, voyons ce que font ceux qui sont à terre, le Capitaine va visiter ses vignaux, regarde s'ils sont bien faits, s'il y a assez de branchages dessus, s'il en aura suffisamment pour éparer tout son poisson (c'est à dire l'étendre dessus) s'il croit n'en pas avoir assez & qu'il ait encore de la place de reste, il donne ordre pour en faire encore; il visite la grave, regarde si elle est bien accomodée, le Maistre de grave est avec luy, si luy mesme ne l'est, car beaucoup sont l'un & l'autre: ils visitent les boyars, les clayes, & tout ce que j'ay nommé pour le service de terre,

de
s'il
far
or
s'e
la
te
d
F
n
c
à
e
c

de l'Ameriq. Septentrionale. 149
s'ils trouvent qu'il n'y ait suffisamment de tout , il donne ordre d'en faire encore, car il s'en rompt, & quand le fort de la pesche vient l'on n'a pas le temps de s'amuser à cela, & dans le commencement de la pesche qu'il n'y a pas encore nombre de mouë peschée, ils ont plus de temps à travailler à ces petites choses-là : pendant cette visite le Maistre-valet, quelques matelots & les garçons vont au bord du navire avec des chaloupes de terre, pour apporter les victuailles necessaires à l'equipage, & regarder que rien ne soit en desordre à bord, pendant ce temps-là, les matelots & les garçons portent du sel pour emplir la saline, & fitost qu'une chaloupe est

chargée on la mene à terre pendant que l'on charge l'autre, si leur faut bien cinq ou six voyages de chaloupes pour emplir la saline. Lors que le fonds ou l'ancrage permet que le navire soit proche de l'échaffaut, il n'y demeure personne, ny nuit ny jour l'on n'y va point que l'on n'y aye affaire, mais lors qu'il est ancré loin de l'échaffaut l'on y envoie coucher deux, trois, ou quatre matelots pour le garder.

Pendant que le Capitaine & le Maître de grave font leur visites & donnent leurs ordres pour tout ce qui reste à faire, & que la saline s'emplit de sel, les pescheurs qui ont fait leur devoir sur le fonds paroissent à la voile, qui est environ les quatre heures du soir qu'ils commen-

de l'Amérique Septentrionale. 151
cent à lever le grappin & met-
tre à la voile, il leur faut du
moins une heure & demie &
deux heures, & quelquesfois
trois à venir de dessus le fonds
à l'échaffaut selon qu'ils en sont
esloignez, il est toujours prest
de six heures avant que la pre-
miere chaloupe arrive à l'é-
chaffaut, les autres suivent qui
arrivent à prés de demie heure,
de trois quarts ou une heure &
quelquesfois plus, ils se suivent
comme cela pour se donner le
temps de decharger les uns les
autres, neantmoins quelquefois
il y en arrive deux ou trois à la
fois : la premiere arrivée ama-
re sa chaloupe à cette pointe
de l'échaffaut qui est avancée à
la mer, & les autres chaloupes
tout autour de cette pointe, où

les pescheurs jettent leur poisson dessus à mesure qu'ils arrivent pour décharger la chaloupe, & pour le jeter haut ils ont un tré ou dague qui est une pointe de fer longue d'un demy pied ou environ qui va un peu en courbant vers la pointe, il est emmanché au bout d'un baston de quatre à cinq pieds de long, ils mettent ce fer en la teste de la moluë & la jettent en haut; si la moluë est trop grande & qu'un homme ne la puisse mettre sur l'échaffaut, un garçon qui est dessus a une gaffe, c'est encore un fer qui est crochu, de la grosseur d'un doigt, pointu d'un bout, & l'autre qui est assez long pour amancher au gros bout d'une grande perche, que ce garçon qui est sur la pointe de

de l'
l'éch
pe
bout
sent
luë c
& ce
il y
si gr
con
hau
lou
sen
vif
ge
bo
&
ch
es
su
va
le
a

de l'Amérique Septentrionale. 153
l'échaffaut donne à la chaloupe & tient toujours le petit bout : ceux de la chaloupe passent la teste de cette grosse moluë dans le croc de cette gaffe, & celuy d'en-haut la tire à luy ; il y a quelques-fois des moluës si grandes qu'à peine deux garçons les peuvent-ils mettre haut. Quant les Maistres de chaloupes habillent, ils ne s'amuse point à décharger, ils vont viftement quitter leur equipage de pesche à la reserve des bottes, pendant que les arimiers & les bossoins déchargent leurs chaloupes, & si-tost qu'elle est déchargée l'arimier monte sur l'échaffaut pour aller au travail, & le Bossoin oste la chaloupe de là, pour faire place à une autre qui en fait autant,

& va aussi-tost l'amarrer à ce cable au boyon , là il lave & nettoye sa chaloupe le plus proprement qu'il peut , sur tout les baux que la moluë engraisse , & qui deviennent si glissans qu'on pourroit tomber en marchant dessus s'ils ne les dégraissoient à force de les laver & nettoyer ; cela fait ils se reposent en attendant que l'on les aille querir tous ensemble avec la chaloupe de service , à moins que quelque une de celles qui reviennent de la pesche ne les prennent en passant quand leur besogne est faite.

del'A

De

 I
 g
 ce
 d.
 d.
 c
 f
 e
 l
 '

CHAPITRE X.

De la maniere d'habiller & saler la moluë, de faire l'huile qui s'en tire, & comme on appreste les rabbes, ce que c'est & leur usage, &c.

DEs lors qu'il y a deux ou trois chaloupes déchargées, qu'il y a du poisson sur cette pointe ou avant-bec, & des Maistres de chaloupes & des arimiers à l'échaffaut, chacun selon sa charge commence à se preparer pour aller à l'étal ; e'est prendre sa place autour de l'étably ; pour cela les habilleurs commencent par leurs

couteaux, qui leurs sont fournis par le Capitaine, ils les aiguïsent, & leur égouïroie, c'est un morceau de bois plat de quatre doigts de large, de trois d'épessieur & long comme le bras, surquoy ils mettent le marc d'une meule à égouïser; ce marc ce fait par le moyen des Charpentiers, qui à force d'aiguïser leurs feremens sur une grande meule de pierre qui s'use à force de servir, & ce qui s'en mange tombe dans l'auget où est l'eau; ils ont soin d'amasser cela, & mesme quelques-uns en portent de France avec quoy ils affillent leurs couteaux qui couppent comme des rasoirs, ils en ont deux chacun; dès qu'ils sont égouïsez ils mettent un grand tabelier de cuir qui leur prend au

de l
des
que
ma
dro
me
jus
là
qu
j'a
leu
de
l'e
d'
pl
le
ce
au
m
il
c
t
c

de l' Ameriq. Septentrionale. 157
deffous du menton, & va jus-
ques au genouil, ils ont auffi des
manches de cuir ou de toile go-
dronnée; en cet estat ils se vont
mettre en un baril qui leur vient
jusques à my cuisse, ces barils-
là sont entre ces petits coffrets
qui tiennent à l'étably dont
j'ay parlé cy-devant, ils mettent
leur tablier en dehors ou par
deffus ce baril pour empescher
l'eau, le sang, & autres vilenies
d'y entrer. Voila les habilleurs
placés prest à bien faire, mais il
leur faut un picqueur & un dé-
coleur à chacun, lesquels ont
aussy un grand tãblier & des
manches comme les autres, mais
ils n'ont point de barils, outre
cela ceux de mer ont leurs bot-
tes qu'ils ne quittent que pour
dormir; ceux de terre qui font

ce métier-là , n'en ont point, le décoleur n'a point de couteau, mais le piqueur en a, différend de ceux de l'habilleur, celui de l'habilleur est quarré par le bout, & fort épais par le dos pour luy donner de la pesanteur, afin qu'il aye plus de coup à couper l'areste de la moluë, celui du picqueur est plus long & pointu, la pointe en arondissant du costé du tailland, les picqueurs & décoleurs sont de l'autre costé de l'étably proche la cloison qui est du costé de la mer, joignant cette pointe où l'on décharge la moluë, estans tous ainsi disposés, les garçons & d'autres encore, sont sur cette pointe de l'échaffaut avec leur tré ou daguets, avec lesquels ils picquent la moluë dans

de
la t
l'é
for
de
ou
de
tre
pic
la
bl
m
pe
v
e
v
t
F
c

de l'Amérique Septentrionale 159
la teste, la poussent proche de
l'étably par dessous cette cloi-
son ou pignon que j'ay dit cy-
devant, où l'on avoit laissé une
ouverture d'environ deux pieds
de haut; l'ayant poussée là, d'au-
tres hommes qui sont entre les
piqueurs & décoleurs prennent
la moluë, la mettent sur l'éta-
bly proche du piqueur, qui au
mesme temps la prend luy cou-
pe la gorge, puis luy fend le
ventre jusques au nombril, qui
est proprement par où elle se
vuide, puis passe son cousteau
tout proche des oüyes pour se-
parer un os qui est entre l'oreille
& la teste, & tout d'un temps
pousse la moluë à son voisin le
décoleur, qui luy arrache les tri-
pailles du ventre, au mesme inf-
tant il met en deux mannes

qu'il a devant luy, dans l'une les foyes & dans l'autre les rabbes, qui sont les œufs de la moluë, & puis tout d'un temps il renverse la moluë le ventre sur l'étably, & prend la teste à deux mains, la renverse sur le dos de la moluë & luy romp le col, il prend la teste d'une main la jette dans un trou qui est à ses pieds par où elle tombe dans la mer, & de l'autre main pousse la moluë à l'habilleur, qui la prend par l'oreille avec une mitaine qu'il a à la main gauche, autrement il ne la pourroit pas tenir ferme, luy pose le dos contre une tringle de bois de la longueur de la moluë, épaisse de deux doigts, & clouée vis à vis de luy sur l'étably, afin de tenir le poisson ferme & l'empescher de glisser pendant l'operation

de l' Amerique Septentrionale. 16x
ration, à cause de la graisse, &
puis avec son couteau décharne
le gros de l'arreste du costé de
l'oreille qu'il tient à la main, &
commençant à l'oreille & ve-
nant jusques à la queuë, & au
mesme temps donne un coup de
couteau sur l'arreste & la coupe
à l'endroit du nombril, & puis
passe son couteau par dessus
l'arreste allant vers les oreilles,
coupe toute ces petites arrestes,
qui seruent de coste au poisson,
jette cette arreste derriere luy,
& du couteau jette la moluë
dans ce petit coffret ou auge
qui est à sa droite, ce qu'ils font
avec une telle dextérité & vites-
se, tant les piqueurs, décoleurs,
qu'habilleurs, que ceux qui ne
font autre chose que d'amasser
les moluës & les mettre sur l'é-

tably ont peine à les fournir ; A cette arreste qu'ils jette derriere eux se prend , ce qu'on appelle en France trippe de moluë , que les pescheurs appellent des nouës , qui n'est autre chose que la peau ou membrane qui enveloppe les intestins , tous les poissons en ont de mesme les uns plus grandes , les autres plus petites selon la grandeur du poisson , je diray cy-aprés comme ces nouës se font & s'accomodent.

La moluë estant habillée ainsi que je viens de dire , on la sale , ce qui se fait sur le mesme échaffaut à couvert de la voile , le long de ces palissades de branchages , qui sont aux deux côtez de l'échaffaut , la saline estant au milieu afin que l'on

de
pu
ler
pe
or
te
n
p
te
d
f
i
:

de l'Amérique Septentrionale. 163
puisse prendre le sel plus faci-
lement d'un costé & de l'autre,
pour cela il y a des hommes qui
ont chacun une de ces broüet-
tes, que j'ay d'écrites qui vont
mettre sous ces petits coffrets,
puis ils levent la coulisse & tou-
tes les moluës tombent dedans
d'elles-mêmes à cause que le cof-
fret est en pente, puis remet-
tent la coulisse en sa place, trai-
nent la broüette au lieu où l'on
fale la moluë, l'y renversent &
retournent en querir d'autres,
deux ou trois hommes pren-
nent cette moluë par les oreil-
les, l'arangēt teste contre queuë,
en font une couche de la lon-
gueur qu'ils jugent à peu près
pour contenir toute la pesche de
cette journée, car pour rendre
la salaison égale on ne met ja.

mais l'un sur l'autre du poisson fallé en differends jours; car c'est une maxime inviolable que tout le poisson qui se pesche en un jour a ses autres façon de fuitte; la longueur de deux moluës mises bout à bout fait toujourns la largeur de la pile, & la hauteur dépend aussi bien que la longueur de la quantité du poisson qui aura esté pesché pendant la journée; l'on met toujourns la peau de la moluë en bas; de cette premiere couche estant ainsi faite de la longueur qu'ils l'ont jugé à propos, le falléur a une grande pelle toute plate avec laquelle il prend du sel en la saline qui est derriere luy & en falle la moluë; le falléur y est si adroit qu'encor que sa pelle soit chargée de sel il le jette sur cet-

de
te
bra
fa
en
a c
pa
foi
qu
lu
a
ja
pe
fo
ce
l'
la
se
se
le
c
t

de l'Amériq. Septentrionale. 165
re mouë à plus d'une grande
brasse de luy, de la largeur de
sa pelle sans en mettre quasi plus
en un en droit qu'à l'autre, s'il y
a quelque endroit où il n'y en ait
pas assez il y en remet, & n'en
sort de dessus sa pelle que ce
qu'il en veut mettre, cette mo-
luë se falle fort peu, quand il y
a trop de sel il la brûle, & n'est
jamais si belle que l'autre, c'est
pourquoy il faut que le falleur
soit adroit à jetter son sel, quand
cette premiere couche est faite
l'on en fait vne autre dessus de
la mesme façon, & puis l'on la
falle de mesme l'autre, ce qui
se reïtere jusques à ce que tout
le poisson soit habillé.

Pour cette grande mouluë
que j'ay dit avoir besoin d'un
homme & quelquesfois de deux

pour la mettre haut avec une gaffe, elle s'appelle moluë de gaffe, & s'abille & se fale comme celles du grand Banc; c'est pourquoy l'on ne la meste pas avec l'autre, l'on en fait une pille à part au bout de la saline, ou a costé, & pour la faler on la couvre de sel & principalement au haut de la queuë où le gros os a esté couppé, car c'est là l'endroit où elle se gaste le plûtost quand il n'y a pas assez de sel, & tout le long de la queuë, s'il estoit fendu comme le corps il n'y faudroit pas tant de sel.

Voyons à present ce que l'on fait de ces mannes où le decolleur met les foyes & les rabbes, qui sont comme j'ay déjà dit les œufs de la moluë; un garçon ou un homme les vont vuider à

de h
me
voi
bc
on
vu
les
ar
il
or
qu
le
qu
d
e
t
c
f
c

de l'Amérique Septentrionale. 167

mesure qu'elles s'emplissent, sçavoir les rabbes se mettent au bout de la saline dans laquelle on fait une petite espace de vuide où l'on les jette, & là on les falle à mesure que l'on les arrange les unes sur les autres, il n'y faut pas beaucoup de sel, on porte les foyes au charnier qui est hors l'échaffaut, & on les y met tous les jours à mesure que la pesche en fournit; j'ay déjà d'écrit ce charnier, mais il est bon de remarquer icy que tout ce qui sert à tirer l'huile, des foyes s'appelle charnier, soit pressoir, met, chaloupe, ou bariques.

Je reviens à nos Bossoins que j'ay laissé aller amarrer leurs chaloupes à leurs boyons qui tiennent à ce gros cable, après

les avoir bien nettoyez & lavez; ils ployent leur voile, la mettent tout le long d'un des côtez de la chaloupe y arrangent aussi tous leurs avirons, puis mettent leur masts bas, les cordages tournezz tout autour, & puis passent le gros bout qui est-celuy d'embas par dessus la premiere toute du grand rum, qui est en arriere, & le font passer par vn trou qui est fait dans la cloison ou separation du grand rum en avant, & afin que le petit bout du mâts qui porte sur le derriere de la chaloupe, n'empesche point de nager lors qu'il n'y a point de vent, ny mesme à manier les lignes lors de la pesche; l'on a une grosse fourche dont le bout d'embas qui a trois pieds ou environ, est aplaty

ty

de
ty
liff
où
to
es
pe
ai
te
h
n
c
la
à
c
c

de l' Amerique Septentrionale. 169
ty pour la faire entrer entre la
lisse & le bord de la chaloupe
où l'on met ses pontilles ou bâ-
tons qui tiennent les fargues ,
estant là posez à l'endroit du
petit rum qui joint le grand en
arriere, l'on met le mast sur cet-
te fourche qui eleve le bout d'en-
haut, en sorte qu'il ne peut inco-
moder, cette fourche s'oste & met
quand on veut ; ils demeurent
là dans leur chalouppes jusques
à ce que l'on les aille querir ,
qui est lors que la fin du travail
cesse à l'échaffaut , un des gar-
çons avec une des chalouppes de
terre les va prendre les uns après
les autres, & viennent avec leur
barils & corbillons qu'ils vont
emplir dès qu'ils sont descendus
à terre, afin d'estre tout prest le
lendemain à la pointe du jour

pour retourner sur le fonds.

Lors que le travail de l'échaffaut est finy chacun va quitter son équipage d'échaffaut, d'habillage & de pesche, à la reserve des coûteaux d'habillage & dont ils ne se dessaisissent point, de crainte qu'on n'en gaste le tranchant en coupant autre chose que du poisson; les garçons ont le soin de laver les tabliers & les manches, & les faire secher pour estre prests pour s'en servir le lendemain au soir, autrement ils sont affeurez d'estre bien battus; car quand un garçon manque à ce qu'il doit faire il a le foüet & tous les autres par compaignie; c'est pourquoy ils s'entre-avertissent de faire ce qui leur est donné en charge. Estant tous nettoyez &

de l'
lave
ten
tro
plu
&
ho
soi.
M
le
al
vr
à
m
oi

lavez ils vont souper , ils se mettent sept à sept au plat , s'il se trouve un homme ou deux de plus, l'on fait deux plats de huit, & chacun se place où il peut , hors le Capitaine qui mange en son logement , & avec luy le Maistre de grave , le Pilotte, & le Chirurgien qui est celuy qui a le soin de la cuisine ; il a aussi un garçon pour le servir , & un à chaque plat , lesquels ne mangent que les restes & en ont suffisamment.



CHAPITRE XI.

Le gouvernement des Victuailles, comme on en use pendant la pesche. Comme la boitte ou appast se pesche, & de la propriété de la moluë & du maquereau.

IL n'est pas hors de propos de dire icy que toutes les victuailles qui ont esté mises dans le navire appartiennent aussi bien à tout l'équipage qu'au Capitaine, qu'il n'en peut disposer en faveur de qui que ce soit, que du consentement de tout le monde, quoy qu'il ait

de
le
à
du
be
se
b
e
P
t
f
r
e
r

le droit de faire boire le vin pur à sa table pendant le voyage & durant le séjour ; l'équipage le boit pur à la mer trois fois la semaine, & les autres jours du breuvage qui n'est qu'à moitié eau : estant à terre pendant la pesche le breuvage est bien plus trempé , d'une barrique de vin l'on en fait trois ou quatre, la raison est que pendant le temps de la pesche le travail est extrêmement rude , l'on dort peu, & ils sont tout le jour au Soleil, à terre & à la pesche, pendant ce temps-là ils sont toujours alterez ; il est meilleur en toutes manieres qu'ils se passent de vin pur , ils se contentent d'en boire le Dimanche à disner & souper, parce que ce jour-là on ne va point sur le fonds, c'est celuy

qu'ils prennent pour blanchir leurs linges, accommoder leurs hardes & mesme leurs chaloupes s'il y a quelque chose à faire. Cette épargne de vin qui se fait est pour leur santé, & pour boire tout pur au retour de leur voyage s'il y en a suffisamment, sinon ils font quelque peu de bruvage à demy vin : il y a quelques equipages qui ne veulent pas faire cette épargne pendant le travail, & qui aiment mieux boire de l'eau à leur retour, cela depend d'eux, ils sont maîtres de leurs victualles, les gens y ont autant que les compagnons.

Pour le manger ceux qui vont sur le fonds n'ont pour ordinaire que leur baril de bruvage, & leur corbillon de pain à trois

de
ho
au
qu
ee
ou
le
à
re
r
r
c
c

de l'Amérique Septentrionale. 179
hommes depuis le matin jusques
au soir à souper, il y en a quel-
qu'un qui porte quelque mor-
ceau de moluë, de maquereau,
ou de haran rosty du resto de
leur soupé, ceux qui demeurent
à terre disnent sur les neuf heu-
res avec de la moluë bouïllie &
rostie, ou du maquereau, ou ha-
ran quand on en pesche; sur les
deux heures ils collationnēt avec
du pain & du bruvage, ceux qui
~~veulent manger autre chose~~
l'aprestent eux mesmes, le Ca-
pitaine a quelque fromage, mais
cette provision se fait à ses des-
pens; il fait faire un jardin à ter-
re qui luy donne des salades, des
pois, des fèves, outre le gibier
qu'il peut tirer avec le Chirurgiē
quand ils en ont le loisir, comme
tourtres, canards, outardes, sar-

celles, lapins, & autre gibier qui se trouve au bord de la mer ou dans les estangs : le Capitaine apporte encores des volailles de France, dont il a des œufs & des poulets, il y en a de menagers qui n'ont rien de tout cela & vivent comme l'équipage, pour le souper il y a grande chaudiere de moluë bouïllie, & de petites moluës qui sont grasses que l'on coupe par tronçons, que l'on fait rostir à la broche, & mesme le maquereau que l'on coupe aussi par darnes, outre cela on distribuë de l'huile & du vinaigre pour chaque plat, joint qu'ils ont encores un plat de pois ou féves bouïllies, & l'on met de l'huile ou du beurre dans la chaudiere, mais personne ne soupe que tout le travail de l'é-

de
cha
le
ch
lat
re
l'c
ou
di
ou
b
v.
v
v
p
c

de l' Amerique Septentrionale. 177

châffaut ne soit fait , ny mesme le Capitaine : pour les Dimanches tout le monde disne , collationne & soupe de bonne heure , ce jour-là il ont du lard que l'on fait boüillir avec des pois ou des fèves , sils ont de l'un à disner, ils ont de l'autre à souper, outre grands plats de poisson boüilly & rosty , pour l'eau de vie ceux qui en veulent boire vont à leur coffre.

Le Capitaine a le soin d'envoyer tous les soirs une chaloupe avec des hommes, & un filet que l'on va mouïller à la mer avec un grappin qui l'arreste en bas , & au dessus il y a un morceau de bois pour entretenir ce filet estendu perpendiculairement , & à l'autre bout du filet au coin d'enhaut l'on met un au-

tre morceau de bois, & celuy là va & vient comme la marée le porte, & pour empescher les chalouppes de passer sur ce filet, il y a pour signal sur l'un de ces deux morceaux de bois une branche de sapin pour les faire voir de loin & en éviter la rencontre; le lendemain matin il renvoye la chalouppes sur les neuf heures pour lever le filet; apres que toute la moluë est lavée, l'on va querir le filet qu'on rapporte à terre & le poisson qui y est pris, à sçavoir du maquereau & du harang; dans les commencemens il s'en pêche peu, & cē qu'il y en a le Capitaine les partage le soir aux chalouppes de pesche; apres que l'on a quité l'étal, c'est à dire que toute la moluë est habillée, salée, les foyes & les rabes

de l' Amerique Septentrionale. 179

ferrez, & que tout le travail de la journée est fait, chaque chaloupe en a par fois, des quinze, vingt, trente, & quelques-fois plus ou moins de ce poisson selon qu'il donne, c'est pour faire la boitte de leur ain, qui est garny de tripaille de moluë plus gros que le poing, & sur la pointe de l'ain l'on met un morceau de maquereau ou de harang, qui jette un certain éclat dans l'eau après lequel la moluë court dès qu'elle le voit, car elle est frian-

ce & par ce moyen les pecheurs font meilleure pesche, outre que la moluë est extremement gourmande & se mange l'une l'autre, & n'est jamais saoule, mais cet éclat fait qu'elle y court plutôt qu'aux autres rencontres de poissons qui se presentent devant

elles, & si par hazard une petite moluë court à l'ain & qu'elle le prenne, & qu'une grosse moluë l'apperçoive elle engoulera la petite moluë avec l'ain, ce qui arrive assez souvent; & mesme une grande moluë comme celle de gaffe, quoy qu'elle soit prise à l'ain à la machoire d'en haut, & que le pescheur ne le haste pas assez promptement, si elle rencontre encore une petite moluë elle l'engoule en chemin faisant, & souvent il se rencontre des moluës estahées haut, de la gueule desquels sortiront encore les queuës des moluës qu'elles n'auront peu achever d'avalier. Comme la moluë est gourmande, aussi a elle la propriété de revirer son estomac, que les pescheurs appel-

de
ler
qu
m
g
sa
&
q
l'
c
e
l
c

de l' Ameriq. Septentrionale. 181
lent gau , & quand elle a quel-
que chose dedans qui l'incom-
mode elle le fait revenir à la
gueule , comme qui tourneroit
sa pochette , & puis la remettre,
& par ce moyen jette tout ce
qu'elle ne peut digerer , ou qui
l'incommode ; pour preuve de
cela , c'est qu'il y a des moluës
qui avalent l'ain & l'apast si gou-
lument que l'ain entre dans leur
gau , les pescheurs appellent
cela estre engotté , & de celle-là
qui sont engottées , il s'en ren-
contre qui ont leur gau à la
gueule , tout deviré ou retourné
lors qu'elles sont haut , & c'est
qu'elles vouloient vomir l'ain
qui les incommodoit , mais il
n'en sort pas comme une autre
chose qu'elles ont avalé.

• Revenons à nos maquereaux,

lors qu'ils viennent à la côte, ils ne voyent goutte, ils ont une maille sur les yeux qui ne leur tombe que vers la fin de Juin, & pour lors ils voyent & se prennent à la ligne, en ce temps-là tout le monde en mange: car quoy qu'ils voyent ils ne laissent pas de se prendre la nuit aux filets, & alors l'on n'en donne plus aux pêcheurs, ils en prennent tant qu'ils veulent, en allant sur le fonds le matin, & le soir en revenant, avec de petites lignes que l'on porte exprés pour cela, & le Capitaine en donne une à chaque pêcheur, & des petits ains; pour la boîte on y met un petit morceau de la peau de moulue de la largeur & longueur du petit doigt, ou un petit morceau d'étoffe rouge, tout cela

de l'Amérique Septentrionale. 183

c'est manque de maquereau, dont l'on prend une boîte de la mesme longueur & largeur que l'on coupe du ventre, & qui est la meilleure. Pour bien pescher le maquereau il faut que la chaloupe aille à la voile ou à la nage, pour cela ils amarent la ligne sur le bord de la chaloupe, car ils ne la peuvent pas tenir à la main comme quand l'on va à la voile; lors que le maquereau mord à l'hameçon ils donnent une secousse à la ligne, il y a quelques matelots qui y mettent un grelot ou sonnette pour avertir, les autres se contentent de la secousse que le maquereau donne; si-tost qu'ils l'apperçoivent ils mettent le bout de leur aviron sous une de leur jambe, & haflent la ligne & décroquent le maque-

reau & rejettent la ligne en mer, qui n'est pas long-temps sans en prendre un autre ; ils vont toujours prenant du maquereau, tant qu'ils soient sur le fonds, & pour lors ils ne manquent point de boitte ny de faire bonne pesche de moluë.



CHAPITRE XII.

Le depart des Maistres des chaloupes pour aller sur le fonds & ce qui s'y pratique. L'explication du marigot, l'avantage des pescheurs. Ce que c'est que de grat, comment il se fait, la cause pourquoy; & autres raisons sur le mesme fait.

LE lendemain dès la petite pointe du jour, le Capitaine & le Maistre de grave reveillent tout le monde, chacun va à son travail, mais pour ceux de

Q

terre, je remets à en parler après que j'auray dit tout ce que les pescheurs font à la mer, à peine font-ils partis, qu'en allant sur le fonds, soit à la nage ou à la voile, ils peschent du maquereau à la ligne; estant assez éloignez de terre ils s'arrestent & jettent la ligne pour sçavoir s'il y a de la moluë, s'en trouvent-ils jettent le grappin, sinon ils vont en un autre endroit, ainsi que j'ay dit cy-devant, mais comme ils ne manquent pas de maquereau, aussi ne manquent-ils pas de moluë, & la pluspart du temps ils retournent à l'échafaut chargés aux deux tiers, du moins à my charge, ce qui ne donne pas peu de joye au Capitaine qui les flate, leur fait boire le petit coup d'eau de vie en

de l'Amériq. Septentrionale. 187
passant, c'est à dire à ceux qui
chargent leur chalouppes seule-
ment, où les vieux Maistres de
chalouppes ont bien de l'avanta-
ge, parce qu'ils sçavent quasi
tous les bons endroits de pesche
& les meilleurs fonds. Ayant fait
cette pesche en tous les havres
de la coste, ils font aussi bien
plus recherchez des Capitaines
lors qu'ils font leurs equipages &
ont plus de pot de vin que les
autres, & estans connus de tous
les Capitaines c'est à qui les au-
ra, ce qui ne se fait qu'à force
d'argent, mais tous ces Maistres
de chalouppes ne laissent pas de
s'ennuyer de la fatigue d'une si
longue pesche, & les lâches
dorment & ne font pas grande
pesche, n'apportant le soir que
cent cinquante, ou deux cens

moluës, ce qui fait bien detester les Capitaines qui les grondent & leur chantent injures, les appellant coureurs de marigots; courir le marigot, c'est lors que les pescheurs vont se cacher en quelque petite anse de terre, ou à l'abry des rochers, au lieu d'aller sur le fonds, ce qui ne leur arrive que trop souvent, & là ils font du feu pour rostir du maquereau & faire bonne chere, & puis ils dorment jusques à une heure ou deux heures apres midy qu'ils se reveillent & s'en vont sur le fonds, prennent ce qu'ils peuvent attraper, cent ou cent cinquante moluës, & s'en retournent à l'échaffaut comme les autres, crainte d'estre grondez; ils grondent les premiers, alleguent leurs malheur, qu'ils

de l' Ameriq. Septentrionale. 189
ont couru toute la journée d'un
bord sur l'autre, mouillé plus
de vingt fois le grapin sans trou-
ver de moluë, qu'ils sont plus fa-
tiguez que s'ils en avoient pes-
ché cinq cens, qu'ils ont esté
malheureux dès le matin, qu'ils
n'ont pesché que dix à douze
maquereaux, que le lendemain
ils iront d'un autre costé, qu'ils
seront plus heureux, & en effet
le lendemain ils apportent de la
moluë, car d'aller au marigot
deux fois de suite c'est trop, quoy
qu'il y ait des paresseux qui le fõt
& de tout cela ils ne s'accusent
jamais les uns les autres; il n'y a
point de Maistre qui n'y aille
quelquefois, mais les uns plus
que les autres, au temps de pluye
ils y sont bien sujets n'ayant pas
de hardes pour changer.

C'est en quoy les Basques ont bien de l'avantage , ayant de bons habits de peaux , ils vont rarement au marigot & sont peu paresseux , le soir ils viennent aux échaffaux , & ont leurs chalouppes chargées que les autres pescheurs ne les ont pas à demy , aussi les appellent-ils tous Sorciers , & disent qu'ils font jouer la Barrette qui est une toque qu'ils portent sur la teste qu'ils font tourner lors qu'ils sont en colere ; tous ces reproches ne sont fondés que sur une haine que tous les pescheurs ont contre eux , parce qu'ils sont plus habilles à la pesche que toutes les autres Nations.'

Il n'y a gueres de havres où il n'y ait plusieurs navires , à l'isle Percée j'en ay veu jusques à un-

de l'Ameriq. Septentrionale. 191
ze, auffi est. ce le meilleur en-
droit de la pesche; ce nombre de
navires qui se trouvent en cha-
que endroit ne laisse pas de
bien enlever du poisson; il y a
des endroits où il s'enleve tous
les jours des quinze, vingt, &
trente milliers de poisson, sans
ce qui se fait en tous les autres
endroits, en sorte qu'une pesche
de cette force continuë six se-
maines ou deux mois; ce qui é-
claircit furieusement la moluë &
la fait fuir, & la quantité de la
moluë fait auffi fuir le maque-
reau, & le harang que la moluë
fuit, ce qui fait que les pescheurs
ne trouvent plus de pesche sur
les fonds ordinaires, cela obli-
ge les Capitaines à faire des dé-
grats pour la suivre. Pour cet
effet le Capitaine envoie des

chaloupes à la pesche d'un côté & d'autre à cinq, six, & sept lieuës de l'échaffaut, pour sçavoir où peut être allé le poisson, elles ne reviennent que le lendemain au soir, & chacun fait son rapport de ce qu'il a trouvé; sur cela le Capitaine prend resolution, apres en avoir conféré avec son Maistre de grave & son Pilotte: la resolution du lieu étant prise, l'on donne ordre à toutes les chaloupes d'aller le lendemain du matin faire leurs pesches de ce costé-là, & de porter leur poisson au lieu dudégrad, & pour preparer ce qui est necessaire, il fait aüssi partir les deux chaloupes de terre, dont l'une est un charroy qui est une double chaloupe dont le rum du milieu est une fois aussi grand que

de l' Amerique Septentrionale. 193

que les autres, fonce de planches pour porter le sel du navire à l'échaffaut, l'on le charge de sel & de planche pour faire un établey sur des batiques, que l'on porte aussi; la chaloupe porte du bruvage, du pain, & tout ce qui est nécessaire pour l'habillage du poisson; il y va aussi une partie du monde de terre pour cela, avec le pilote; estant arrivé au degrad l'on décharge tout à terre, & pour coucher le monde on fait une petite cabanne à la haste que l'on couvre d'une voile portée exprés; l'on accomode les planches dont l'on fait un établey sur lequel l'on habille le poisson comme à l'échaffaut, on le sale de mesme; chacun se met au travail après que les pescheurs sont venus, &

R

un garçon prepare le souper pendant que l'on habille le poisson; ayant achevé ils vont souper, & puis se coucher, les bossoins vont aussi remplir leurs barils & corbillons pour partir le lendemain du matin, pour retourner à la mer à l'ordinaire.

Le degrad durera quelquefois huit, dix, ou quinze jours avant que le poisson aille en un autre endroit, tous les pescheurs sont sujets à ce degrad; s'il y a plusieurs navires en un havre, ils ne vont pas toujours faire ce degrad d'un mesme costé, cela dépend de la fantaisie du Capitaine s'il a de l'experience, ou bien selon que les anciens Maistres de chalouppes luy conseillent, qui disent la bonne rencontre qui leur est arrivée en cette mê-

de l' Amerique Septentrionale 195
me heure, ayant esté obligez de
faire degrat ; il y a bien du ha-
zard à cela, à moins que d'avoir
une grande routine à la pesche,
& avoir bien frequenté la coste,
& tous les havres où l'on se pla-
ce pour faire sa pesche, car la
moluë ne va pas tous les ans d'un
mesme costé ; celle qui sera une
année sur une batture, la dépeu-
plera par le grand nombre qui
y vont en bande, ainsi l'année
suivante elle est obligée d'aller
chercher une autre batture, où
la moluë n'aura pas donné l'an-
née d'aparavant ; il y a encore
le maquereau & le harang, qui
prendra une autre route que cel-
le de l'année passée, cela vient
quelquefois des vents qui ont
regnez l'hyver, ou de la sardi-
ne, de l'éperlan, du lançon &

autres petits poissons qui viennent au Printemps jeter leurs œufs à la coste, qui avancent ou retardent selon l'Hyver, ce qui est la nourriture du maquereau ou du harang, & le maquereau & le harang est celle de la moluë; j'ay remarqué plusieurs fois que où donne ce petit poisson le Printemps, que la pesche y est toujourns meilleure que aux autres endroit; j'ay fait encore sur cette pesche beaucoup d'autres remarques que je passeray icy sous silence pour n'estre propre qu'aux pescheurs en faveurs desquels je n'ay point entrepris decrire tout cecy, puis qu'ils en sont ou doivent estre suffisamment informez.

CHAPITRE XIII.

L'apprest du poisson au degre,
ce que l'on en fait; la ma-
niere de laver la molue &
de la mettre en gallaire; le
grand travail à l'echaffaut
quand la molue donne, &
des lumieres dont l'on se sert.

A Liogacô du travail de ter-
re il est bon de sçavoir que
le nombre des hommes est tou-
jours proportionné à ceux qui
sont occupez à la pesche, la-
quelle se regle sur le nombre des
chaloupes qu'a chaque navire,
par exemple un navire de huit,
neuf à dix chaloupes qui va

en pesche chacune aura trois hommes, & pour chaque chaloupe deux hommes à terre, qui sont le Capitaine, le Maistre de grave, le Pilotte, le Chirurgien, les Charpentiers, le reste sont matelots & garçons.

J'ay déjà dit cy-devant le travail qu'il y avoit à l'habillage du poisson dans la premiere sortie des chaloupes, & comme l'on fait à leur retour pour l'apprester & saler, mais il faut dire ce que devient tout ce poisson que l'On a pesché & porté à ce degré, où j'ay dit qu'il s'habille & sale pareillement à celuy de l'échafaut, mais là l'on a le soin après qu'il est salé de couvrir la pile de branchage vert pour empêcher que le Soleil ne l'échauffe, ce qui le gasteroit,

de l'Amerique Septentrionale 199
car il n'a point d'abry comme
celuy de l'échaffaut , qui a la
voile , & si on ne laisse pas quel-
quefois d'y mettre du feuillage
dans la grande chaleur ; la pre-
miere journée le poisson que l'on
porte au degrad demeure dans
le sel , la nuit dont il est fallé le
soir , le lendemain tout le jour
& la nuit suivante ; celuy qui se
fale à l'échaffaut demeure au-
tant dans le sel , si ce n'est que
le mauvais temps ne permette
pas de l'oster ; pour le degrad ,
beau temps ou non on l'enle-
ve , son temps fait qu'il doit
demeurer dans le sel , ce qui se
fait tous les matins , car com-
me il s'en fale tous les jours , on
l'enleve aussi tous les matins ; si-
tost que les pescheurs sont par-
tis pour aller sur le fonds on le

charge dans le charroy, & s'il ne peut tout porter on en met dans l'autre chaloupe, à sçavoir, quatre hommes dans la grande, & trois dans la petite; s'il fait du vent qui leur puisse servir, ils mettent à la voile, sinon il faut qu'ils aillent à la nage des six sept & huit lieuës; quelquefois sitost qu'ils sont arrivez ils les faut decharger de jour ou de nuit; l'on approche les chaloupes proche de terre que l'on amare pour les tenir en estat: on met tout proche dans l'eau, entre la chaloupe & la terre le grand timbre que j'ay dit estre fait comme une cage planchee par le bas, dont le dessus n'est point couvert: du charroy & de la chaloupe on jette la moluë dedans qui n'en peut sortir:

de l'Ameriq. Septentrionale. 201
tous les costez estant eslevez,
dans le timbre il y a deux ou
trois garçons tout nuds en che-
mise qui lavent cette moluë :
pour la laver prennent une mo-
luë de chaque main par les oreil-
les, en battent l'eau en la se-
coüant dans l'eau, la faisant al-
ler d'un costé à l'autre sans la
quitter de la main, estant ainsi
bien lavée en sorte qu'il n'y puis-
se estre demeuré de sel, ils la
jettent sur ces clayes que j'ay
dit estre semblables à celles où
on nettoye des habits, qui sont
proche du timbre à terre, éle-
vées sur des bois, pour que la
moluë ne prenne point de sable;
de là on la charge sur ces
boyars que j'ay dit, & on la
porte sur ces galaires dont j'ay
parlé qui sont de petits échaf-

fauts sur quoy on la remet en pille, non si longue que celle que l'on fait en la salant, mais bien plus haute, on la laisse là pour egouter autant de temps qu'en la saline, celle que l'on sale en l'échaffaut se porte aussi sur des boyars tous les matins pour estre lavée; on la jette dans ce timbre, où les garçons la lavent comme l'autre, & se porte de mesme sur la galaire.

Le charoy & la chaloupe estant déchargé on les renvoye au degrad soit de jour ou nuit, ils n'ont point de relasche, mais avant que d'aller il faut qu'ils aillent charger du sel au bord du navire, & des victuailles, & de tout ce qui leur est necessaire, & remportent le vin pur; ils font leur breuvage au degrad comme

de l'Amérique Septentrionale. 203
il leur plaist, c'est à faire à boire
de l'eau au retour du voyage; le
Capitaine ne se met point en
peine de cela; pourveu qu'il
charge son navire de moluë;
tous les jours on fait la mesme
chose au degrat, tant qu'il dure:
lors que la moluë ne donne plus
au degrat il en faut faire un au-
tre & la suivre où elle va, où
on fait toute la mesme chose;
sur la fin de la pesche la moluë
revient sur ces premiers fonds
proche de l'échaffaut où on a-
cheve sa charge.

Tout ce travail est d'une gran-
de fatigue, & principalement
quand le poisson donne, car ils
sont à l'étably quelquesfois jus-
ques à une heure ou deux apres
minuit, avant que tout le pois-
son soit habillé, salé, & que tout

foit achevé : en ce temps-là les Boffoïns n'ont pas le loisir de laver leur chaloupes ny les accommoder ; le Capitaine les fait venir à l'éral pour travailler la nuit, il leur faut de la lumière : de cette lumière ils en ont de deux façons ; les uns ont des lampes qui ont quatre grosses méches en nombre suffisant pour éclairer par tout le dedans de l'échafaut, mais à l'étably ils ont de gros tizons de bois bien sec, & au bout d'en bas du tizon on fait trois trous en triangle, où on met trois chevilles qui font un pied pour le tenir debout, le bout d'en haut s'allume, & tout au dessus on met un sabot plein d'huile, il y a un petit trou au bas par où l'huile

de l'Amérique Septentrionale. 205
tombe goutte à goutte sur le feu
du tizon qui l'entretient tou-
jours flambant, qui rend plus
de lumiere qu'un flambeau, il
y en a deux ou trois de la for-
te sur l'étably : Comme le tra-
vail est de longue durée, le
Capitaine fait apporter du vin
pur, leur en fait boire un ou
deux coups au plus, autrement
cela les gasteroit : quand ils
sortent de là pour aller souper
ils sont si fatiguez qu'ils s'en-
dorment en mangeant, quoy
qu'ils ayent bon appetit ; je
croy que l'on ne doutera pas
de cela, estant d'âge pour
bien manger, & mesme apres
tout cela ils ne sont pas si-
tost couchez que l'on les fait
lever pour aller sur le fonds :
ceux de terre se levent aussi

matin , mais ils attrapent sur
le jour quelque heure pour re-
poser.



CHAPITRE XIV.

Du travail de terre qui se fait à laver la molië, la porter à la galairé, aux vignaux, à la grave, la tourner & retourner, & la mettre en pile.

IL faut maintenant faire travailler ceux de terre ; estant levés la premiere chose qu'ils font tous les jours est d'aller à l'échaffaut prendre la pile de molië qui est à laver, la porter à l'eau dans ce timbre, la laver & de là la porter à la galairé : il y en a aussi tous les jours à la ga-

laire qu'il faut porter sur les vignaux : celle-là se charge sur des boyarts , on la porte aux vignaux : ceux qui la portent l'arrangent sur les vignaux queuës contre teste , la peau en haut : quand un vignau en est tout couvert on commence à en mettre sur un autre : quand il est question de porter le boyart il n'y a personne d'exempt, ny mesme le Capitaine, si ce n'est quelque vieux Capitaine qui a eu cōmandement & qui a veu le loup : pendant ce temps-là ceux qui ont de l'eau de vie en boivent un petit coup à la dérobée sans perdre leur rang , ayant demeuré comme cela jusques sur les neuf heures que la peau a eu le temps de secher , on va la retourner la chair en haut , & y demeure

jusqu'à ce que l'on la va retourner
la peau en haut pour passer ain-
si la nuit : on ne laisse jamais
la chair en haut pendant la nuit,
à cause de l'humidité : cela se
fait tous les matins, la laver, la
porter sur la galaire, de la ga-
laire sur les vignaux, & toute la
moluë qui est sur les vignaux,
tant celle du jour que celle des
precedents, on la va retourner la
chair en haut tous les matins, sur
les neuf heures ou environ, que
le Soleil a eu la force de secher la
rosée & l'humidité de la nuit, &
on la laisse ainsi environ jusques
sur les quatre heures après midy,
si ce n'est qu'il arrive de la pluye
ou apparence de pluye : car de
puis que la moluë a esté une fois
mise au sec il ne faut plus qu'el-

le mouille, & mesme
 continuë on la laisse toute
 peau en haut, & celle qui est sur
 la galaire y demeure aussi, &
 celle qui est au sel sans la laver,
 il arrive quelquefois des six, sept
 & huit jours sans que l'on puisse
 mettre sur des vignaux, laver,
 ny retourner; quand cela arri-
 ve, qui est rarement, la mouë
 court grand risque de s'échauf-
 fer, & si cela arriroit on feroit
 obligé de la jeter, & mesme
 quand cela arrive pour deux ou
 trois jours la mouë n'en est ja-
 mais si belle & est quasi toujours
 de rebut à la vente, dont il faut
 donner deux quintaux ou deux
 cens pesant pour un.

Quand celle qui a esté la pre-
 miere mise sur les vignaux com-
 mence d'estre un peu seche, &

que le Maistre de grave juge qu'elle soit en estat d'estre mise en mouton, au lieu de la retourner le soir à l'ordinaire la peau en haut, il en fait mettre jusques à huit, & dix & douze queuës contre teste, les unes sur les autres, la base de cette petite pille n'estant que de deux moluës qui s'appellent Mouton; on les met ainsi afin qu'elles conservent leur chaleur, ce qu'elles ne pourroient pas faire n'estant que retournées seules, en ce que la nuit est toujourns fraiche qui les humectroit trop avec le grand air, & le vent humide qui les prendroient par deffous sur ces vignaux; on augmente tous les soirs ces moutons, jusques à quinze, vingt, & vingt-cinq moluës: quand elles ont este

mises de la sorte en gros moutons, le soir au lieu de les remettre sur les vignaux on les porte sur la grave pour décharger les vignaux & faire place à d'autres, & de deux moutons on n'en fait qu'un sur la grave, & pour lors on n'en oste tous les soirs de dessus les vignaux que l'on met sur la grave, & tous les jours on en met sur les vignaux: on en oste & on en met sur la grave jusques à la fin de la pescherie.

Ayant ainsi tous les vignaux & la grave garnie de moulè, tous les matins après l'avoir lavée & porté celle de la galaire sur les vignaux, & retourné toute l'autre la chair en haut, on va retourner de mesme celle qui est sur la grave, & celle qui y est

de l'Amérique Septentrionale. 213

en moutons on la pare une à une, la peau en haut, & puis on va retourner celle que l'on avoit apporté de la galerie le matin la chair en haut comme aux autres, en fuite de quoy on revient faire la mesme chose qu'on a fait à celle de la grave, qui estoit en grôs moutons, que l'on avoit choisie & mise la peau en haut; presentement toute la moluë des vignaux & de la grave a toute la chair en haut. Voila le travail que l'on fait tous les jours le matin avant le dîner, je ne doute pas qu'ils n'ayent bon appetit pour y bien faire leur devoir, & si pendant le temps du dîné il arrivoit à paroître quelque nuage où il y eust apparence de pluye, il leur faudroit tout quitter & courir vite.

ment à la moluë pour la tourner la peau en haut crainte que la chair ne mouille, cela fait ils vont achever leur dîner, & si ce nuage là ne donne point de pluye ou peu, que le Soleil vienne à reparoistre beau, il faut quitter son dîner encore une fois & retourner mettre la moluë comme elle estoit, où elle demeure jusques a quatre heures du soir ou environ.

Depuis le dîné jusques à ce qu'il faille retourner la moluë le Capitaine visite par tout, cherche s'il n'y a rien à faire, va faire changer sa moluë de gaffe de place, fait refaller la plus vieille salée, la fait mettre en quelque endroit de l'échafaut qu'elle n'incommode pas, & là en fait faire une pile, & y demeure jus-

de l'Amérique Septentrionale. 119
ques à la faille embar-
quer, une fois il fera racom-
moder ses rabbes ou œufs de mo-
luës que l'on sale tous les jours à
un des bouts de la saline, com-
me j'ay dit, il les fait lever, de
là les fait porter à un coin de l'é-
chaffaut, au bout du costé de
terre, & là les fait refaller, les
arrange en pille les unes sur les
autres, la pille estant grosse il
les fait mettre en des bariques
où on les refalle encore, mais
legerement estant bien pleines,
on les enfonce & demeurent
là jusques à ce que l'on embarque
tout: Une autre fois il visitera ses
charniers où se fait l'huile, s'ils
sont plains il la fait tirer & met-
tre en bariques qui demeure
aussi là jusques à l'embarque-
ment; une autre fois il fera vui-

der ses charniers pour faire
tir l'eau & le sang, & par toute
la vilannies qui se fait au dessus
des foyes qui ne fondent pas, il
trouve touÿours de quoy s'occu-
per & à faire travailler les autres,
de crainte que les havives ne les
prennent; le Maistre-valet est
au bord du navire pour faire ap-
porter des provisions à terre à
mesure qu'il en faut, où il va
chercher de l'eau pour faire son
breuvage, il a soin que les gar-
çons fassent ce qui est de leur
charge qui est d'obeyr à tout le
monde en toutes choses, & avoir
soin que les tabliers des habil-
leurs & leurs manches soient
bien lavées & sechées, que les
coûteaux des piqueurs soient
nets & éguisez, que l'échaffaut
soit lavé & net de tous ces os de
moluë,

de l' Ameriq. Septentrionale. 217
moluë que les habilleurs jettent
derriere eux , & des tripailles qui
tombe d'un costé & d'autre, que
le tablier soit net & bien lavé ,
la moindre chose de tout cela
qui manque tous les garçons ont
le fouët , il n'y a point d'excuse à
prendre les uns sur les autres ,
d'autres matelots avec le pilote
ont soin d'aller chercher du sel
à bord pour entretenir la saline ;
le Chirurgien travaille à son jar-
din , ou va à la chasse pour la ta-
ble du Capitaine, le Maistre de
grave se promene autour de ses
vignaux & de sa grave , visite sa
moluë d'un bord & d'autre , re-
garde celle qu'il faudra mettre
en moutons grands & petits tant
aux vignaux qu'à la grave ; visite
aussi celle des petites pillas , pour
voir s'il est temps d'en faire de

T

plus grandes , il visite aussi les grandes filles pour voir s'il y en a qui ayent besoin d'estre mises le lendemain au Soleil , personne ne manque d'occupation ; sur les deux heures après midy ils ont une heure pour collationner , prendre du tabac ou dormir ; comme les quatre heures approchent le Maistre de grave le Capitaine & le Pilote sont à regarder de temps en temps si les chalouppes de pesche ne reviennent point si-tost que l'on les apperçoit le Maistre de grave commence à appeller le monde , quand il parle il faut quitter toute sorte de besogne & aller à luy, puis il envoie les uns tourner les vignaux , & leur dit vous mettez cela en petits moutons , cela en grands , celle-là vous la

de l'Ameriq. Septentrionale. 219
porterez sur la grave & envoye
les autres à la grave faire la mé-
me chose.

La moluë qui se doit mettre
en pille le Maistre de grave & le
Pilote se la font apporter par
brassée & en font des pilles, les
unes grosses & les autres petites,
selon qu'ils jugent à propos,
pendant que cela se fait les pes-
cheurs arrivent à l'échaffaut qui
déchargent leurs moluës, &
chacun se va preparer pour l'ha-
biller comme à l'ordinaire.

Quand la moluë a esté mise
plusieurs fois en gros moutons,
l'on la met en pitites pilles, &
une autre fois de ces petites pil-
les l'on en fait une plus grande,
ainsi l'on va tous les jours en
augmentant ces pilles, jusques
à ce que la moluë soit entiere.

ment seche, dont l'on fait une grosse pille où l'on ne touche plus de douze ou quinze jours, puis l'on la remet encore en pille pour un mois sans y toucher.

C'est tous les jours la mesme besogne d'habiller & saler, tous les matins l'aver & mettre en pille dans les galaires, des galaires les porter sur des vignaux, des vignaux sur la grave, de la grave les soirs en mettre en petites pilles, des petites pilles en faire de grandes; pour celà il y a tous les matins des pilles à mettre sur la grave jusques à ce que la moluë soit bien seche, pour en faire une pille qui demeure un mois ou ciaz semaines sans que l'on y touche; au bout de ce temps-là on luy donne encore un Soleil, puis on la remet

de l' Amerique Septentrionale. 221
en pille pour autant de temps,
cela se fait de crainte que la
pille n'aye pris quelque humi-
dité, & pour tenir toujours le
poisson sechement.



CHAPITRE XV.

La maniere de faire les pilles de molue : tout ce qui s'y pratique à l'embarquement, tant pour la molue que victuailles & autres choses.

LEs pilles de poisson se font toutes rondes, c'est le Maître de grave & le Pilote d'ordinaire qui les font; pour cela l'on fait un fondement de roches que l'on arrange les unes contre les autres tout en rond, de six huit, dix & douze pieds de diamètre, selon le nombre du poisson que l'on y veut mettre, elles se font aux lieux les plus éle-

de l'Amérique Septentrionale. 223
vez de la grave, & ces roches ne
sont que pour eslever, afin que
la pille ne mouïlle par le des-
sous, ensuite l'on apporte la mo-
luë par brasse a celuy qui fait la
pille, il couvre toutes ces ro-
ches de moluës tout en rond la
peau en bas, puis il met toutes
ces brasses de moluës les unes
contre les autres, la moluë sur le
costé tout en rond les queuës en
dedans, & les testes en dehors,
tellement arrangée qu'une teste
ne passe pas l'autre, & remplit
le milieu de moluë à mesure que
le tour hausse qui est fait com-
me une tour de moulin à vent,
non si eslevée, seulement pour
ce qu'il ya de moluë à mettre en
la pille.

L'on choisit la grande qui est
pour la couvrir, & cette couver-

ture va toute en pointe comme celle d'un moulin à vent où la moluë sert de tuille ou de barderau, arrangée de mesme les unes sur les autres, en sorte que le dedans de la pille ne peut mouïller; il y a telle pille qu'il faut une échelle pour la couvrir, outre cette couverture on met encore des voiles dessus pour empescher que l'humidité ne la penetre.

Quand toute la pesche est faite, que les pescheurs ont quité les lignes, il faut encore du temps pour faire secher le dernier poisson, pendont quoy on va au bois chercher des branches, qu'on porte au navire pour mettre par dessus le leste, qui sont des roches ou caillotaige qu'on met au fonds du vaif-

de l'Ameriq. Septentrionale. 225
seau pour le tenir en assiete, &
empescher que le vent ne le
puisse coucher d'un bord ny
d'autre, ce qui fait que le navi-
re en porte mieux ses voiles, &
ses branchages qu'on met des-
sus, c'est pour unir le fonds &
pour le hauffer, en sorte que
l'eau ne puisse toucher à la mo-
luë; l'on garny aussi tous les
costez du navire de mesmes
branchages que le fonds, afin
que la motuë ne sente point l'hu-
midité du bord; tout cela estant
preparé l'on charge le navire,
pour cela l'on prend de ces gran-
des pilles de poisson le premier
sec, à qui il faut encore donner
un Soleil sur la grave de deux
ou trois heures, & pour l'enle-
ver on la met par quarterons de
trente-trois moluës, qui font

cent trente deux mouës au cent, c'est le compte des pescheurs à cause qu'à la vente il s'en trouve de gastée & de rompuës , & dont on donne deux cens pour un , attendu que c'est du poisson de rebut & non marchant , si c'est au poids , deux quintaux • pour un , & c'est pour cela que les pescheurs font leur cent de cent trente deux , afin de trouver leur compte à la vente , lors qu'il arrive du dechet qui est presque inevitable.

Pour l'embarquer , chacun prend son quarteron qu'il porte dans le charoy ; à faute de charoy l'on se sert d'une chaloupe , & à mesure qu'ils passent le Capitaine ou le Maistre de grave est là qui met une petite pierre dans son chapeau pour sçavoir

de l'Amérique Septentrionale .227

le nombre de la mouë que l'on embarque tous les jours, pourveu que le temps soit beau & sec, car la mouë se gasteroit si elle estoit mouillée, & mesme si elle estoit humide.

Estant portée au bord du navire, on la met entre les deux ponts pour la donner à ceux qui sont en bas, qui l'arrangent sur ces branches teste contre queue; on commence à charger par le devant ou par le derriere, selon la commodité du navire, les unes sur les autres, tant qu'elles viennent à toucher le pont, & à mesure qu'elle s'affaisse on remplit toujours le vuide, tant que le navire soit plein de devant en arriere, à la reserve du milieu devant le grand mast, qui est pour mettre cette gran-

de moluë de gaffe que l'on a salée au vert.

Et la plus belle & la plus grande du sec on la trye à part, à chaque fois que l'on met des pillés au Soleil, & cela ce met dans la soute, c'est où estoit le pain ou biscuit comme estant le lieu le plus sec, & ce qui reste de biscuit pour le retour, il se met entre deux ponts, aussi bien que tout le reste des boissons, vivres, & bagages des matelots.

Pendant que l'on fait tout cela, le Contre maistre est à bord avec quatre ou cinq hommes qui travaillent, à remettre le navire en funins, qui est de remettre tous les manœuvres, & cordages en leurs places; manœuvres se sont tous les cordages, après cela il accommode ses voi-

les & les envergue, enverguer c'est attacher les voiles aux vergues.

Le Maistre valet travaille avec les garçons à faire du breuvage pour le retour, & de l'eau pour la chaudiere, les Charpentiers sont à bord pour mettre des aitances ou estais, qui sont des bois de bout, qui prennent de dessus le premier pont à celui d'en haut tout le long du navire des deux costez ; c'est pour empêcher que les barriques de vin, breuvage, & l'eau qui se mettent là n'aillent d'un bord sur l'autre, en cas de rencontre de mauvais temps, on laisse la place des canons libre pour s'en servir au besoin, & toutes choses se por-

tent à bord à mesure qu'elles s'apprestent & s'arrangent à même temps; il n'y a que la moluë à qui il faut du beau temps pour l'embarquer; & sitost qu'elle est embarquée, tout le reste est bien-tost prest, il n'y a plus que le vent qui les puisse empêcher de partir, leur estant contraire.

Ils n'emportent d'ordinaire qu'une charoupe, ils cachent les autres dans le bois, à trois ou quatre lieuës, ou plus loin, là où ils croyent que l'on va le moins; s'ils y a un étang quelque part, ils les mettent dedans, ils les font emplir d'eau à force de roches qu'on met dedans, les coullent bas en sorte qu'elles ne paroissent; on les cache le mieux qu'on peut pour n'estre prises

de l'Ameriq. Septentrionale. 231
l'année suivante par d'autres
pescheurs, qui les emmènent
d'un costé & d'autre où ils en
ont besoin, & leurs pesches é-
tant faites ils les laissent là ca-
chées, si à deux ou trois ans de là
ils reviennent, ils les trouvent,
sinon ils les vendent à un autre,
qui viendra faire sa pesche en
ce lieu-là.

Voilà la maniere & pratique
de la pesche de la moluë seche
la plus intelligible que je l'ay
peu faire, vous excuserez un
pescheurs: si j'avois autant em-
ployé de temps à l'étude que
j'ay fait à m'instruire & à re-
chercher les moyens de suivre
la moluë, & connoistre les en-
droits où elle donne, tant au
Printemps qu'en l'Autonne, &
où est l'endroit pour y char-

ger plus prestement qu'en un autre lieu , je vous aurois donné plus de satisfaction en tout ce recit que je n'ay fait.



CHAPITRE XVI.

Recit general de la pesche Sedentaire de la molue; les profits qu'en ont retiré ceux qui l'ont entreprise; les avantages qu'on en peut faire; l'établissement, suppose que le pays se peuple en y envoyant des Colonies.

A Pres avoir expliqué le détail de se qui se pratique à la pesche du poisson sec ou merluche, par les pescheurs qui partent tous les ans des costes de France pour celà. J'ay pensay qu'il ne seroit pas hors de pro-

pos de vous entretenir de la pesche Sedentaire du mesme poisson ; j'ay nommé ainsi celle qui se peu faire par les habitans ou colons qui y seront établis, & je commençay à la pratiquer dès le temps que j'entrepris de m'habituer en la nouvelle France avec le Commandeur de Razilly, dont j'ay parlé au commencement de mon Livre, & fait connoistre les raisons qui mont empesché d'en faire l'établissement, mais comme je l'ay toujurs jugée avantageuse pour ceux qui seroient sedentaires dans le pays : cela m'a donné occasion d'en parler dans les entretiens que j'ay eu avec plusieurs personnes sur ce sujet qui en ont entretenu d'autres ; ce qui a donné envie a plusieurs

de l'Ameriq. Septentrionale. 235
de l'entreprendre, outre que
l'on ma veu persister nonobstant
toutes mes pertes, à métablir
au pays & y faire des logemens,
mais je n'ay jamais fait connoître
comme il se falloit prendre à
l'établissement, ny par où il
falloit commencer: j'ay seule-
ment fait voir des profils fondez
sur la pesche ordinaire, assez a-
vantageux pour donner envie
d'entreprendre cette pesche Se-
dentaire.

Le premier qui la commen-
céea esté un nommé Rivedou,
au cap de sable, qui y vint s'é-
tablir avec sa femme, sous com-
mission du Gouverneur de la
nouvelle Angleterre: il fit son
embarquement à la Rochelle, il
amenna avec luy nombre de pes-
cheurs, tant pour la moluë que

pour les loups marins, dont la pesche se fait aux Isles de Tousquet; & au cap de sable où il fit son logement; envoya ses pescheurs en pesche qui ne luy fust pas avantageuse, aussi y estoit-il arrivé un peu tard: il renvoya son navire en France porter ce qu'il avoit de poisson, pour revenir l'année suivante, esperant reüssir: l'Hyver il envoya à la pesche des loups marins une partie des hommes qui luy étoient restez, dont il n'eust pas non plus grand profit, les Anglois ayant ruiné les Isles de Tousquet où la pesche s'en fait: l'année d'apres son navire revins de bonne heure avec de bonnes victuailles & du monde de renfort; il envoya à la pesche, & fait si bien qu'il char-



de l'Ameriq. Septentrionale. 237

gea son navire, & le renvoya en France, le poisson estant vendu il ne se trouva pas de profit; au contraire il n'y avoit pas pour rembourser la moitié de ses frais, ce qui fut cause qu'il n'eust point de retour de France l'année suivante; outre que le feu prit à son habitation, où il perdit si peu qu'il avoit de reste : il a tout abandonné sans envie d'y vouloir retourner.

En suite le sieur de la Giraudiere l'a voulu entreprendre : il fit un embarquement à Nante; il se vint établir à sainte Marie, & fit faire sa pesche au havre de Campseaux, qui ne luy réussit pas mieux qu'a ce Rivendou, car il perdit tout ce qu'il y avoit mis.

Après cela est venu un nommé

Doublet de Normandie, qui croyoit estre plus habile que tous les autres : il est vray qu'à l'entendre parler, il est capable de beaucoup de choses ; il avoit entendu parler de la pesche à des pescheurs du pais ; comme l'on y travaille, & ce qui s'y pratique : Voila un homme sçavant par ouy dire, il s' imagine estre capable d'entendre cette pesche Sedentaire, il va à Roüen, en parle à plusieurs, & fait tant par ses raisonnemens, qu'il forme une compagnie pour se venir établir aux Isles de la Magdelaine, par le moyen de ses associés, il obtint de la Compagnie antienne de la nouvelle France, une concession des Isles de la Magdelaine, à condition de ne faire aucune traite ou negoce,

de l'Amérique Septentrionale. 239
avec les Sauvages : en suite il fit un embarquement de deux vaisseaux avec tout ce qu'il crut estre nécessaire pour leur établissement, il arrive à l'Isle percée, & apprend que ces Isles m'appartenoient, dont il ne fit pas grand estat : il fut à la Magdelaine où il fait son établissement, met tous les pescheurs en besogne, Basques & Normands, tout cela estant en train d'aller, il me vint trouver à saint Pierre Isle du cap breton avec grand équipage, & me dit qu'il me venoit signifier sa concession de la Compagnie ; il me fit le recit de son dessein, les moyens qu'il tiendroit pour faire valoir son affaire, & tous les grands profits pretendus : en suite je luy demanday s'il n'avoit point d'au-

tres moyens que ceux-là, il me répondit que cela estoit infail-
 ble, que l'on n'y pouvoit pas
 parvenir autrement : Je suis bien
 aise, luy dis-je, de sçavoir vos in-
 tentions : je suis à present hors
 d'inquietude, je n'auray point
 la peine de vous aller chasser,
 d'une concession que la Compa-
 gnie n'a peu vous accorder, puis
 qu'elle m'en a mis en possession
 il y a plus de dix ans : dans trois
 ans vous en sortirez condamnez
 aux dépens, & vos associez y
 perdront tout ce qu'ils y met-
 tront : je pris conge de luy & le
 laissay faire : il en partit au bout
 de deux ans comme je luy avois
 predit, sa compagnie s'estant re-
 butée des pertes où le galand
 homme l'avoit engagée.

• Tout ce discours n'est que pour
 faire

de l'Amérique Septentrionale. 241
faire voir, que tous ceux qui ont
entrepris cette pesche y ont
perdu, & ces derniers icy n'en
ont pas eu meilleur marché :
tout ce qui m'en fache, est que
tous ces ignorans-là avec leur
babil font tort aux autres, &
d'ordinaire on se fie plustost à ces
grands diseurs de rien, qui pro-
mettent quatre fois plus qu'ils
ne peuvent tenir, & l'emportent
sur ceux qui ne voudroient pas
tromper, & qui cependant ne
sont pas creus, parce que leur
experience n'est soutenuë que
par leur sincerité : il faut mentir
pour faire quelque chose, &
estre fourbe pour engager en de
nouvelles entreprises, y faire
bien valoir tous les profits &
avantages, diminuer les dépen-
ses en sorte qu'ils ne rebutent

point : & comme il auroit esté naturel de se deffier plûtoft de leur peu d'experience, que d'ajouter foy à leur discours vains & vagues : il est auffi vray de dire, que s'il y a du profit à faire en la pesche des moluës, & des moyens pour multiplier ce profit-là ; ces moyens-là seront plûtoft trouvez par une personne consommée par des experiences de trente & quarante années, que par ceux qui s'avisent subitement de se mettre en teste des choses dont à peine avoient ils ouïy parler, & qui cependant ne laissent pas d'embarquer les credules en des entreprises, dont le mauvais succez est capable de rebuter dans la suite les mieux intentionnez, & donner des deffiances de ceux qui n'ont

de l'Amérique Septentrionale. 243
besoin que de secours pour reüs-
sir.

Revenons à nostre pesche. Il est constant qu'à moins que d'avoir un moyen extraordinaire pour multiplier la force & l'industrie des hommes, ceux qui iront la faire tous les ans à l'ordinaire, y trouveront mieux leur compte, que ne feront pas ceux qui entreprendront la pesche sédentaire, comme l'ont entrepris ceux dont nous avons parlé, attendu qu'on trouvera peu de pescheurs qui veulent abandonner pour cela leur famille qu'ils ont en France, & quand mesme ils le voudroient bien faire, ce qui n'est pas impossible, en leur y faisant trouver leur compte, il faudra qu'ils soient à charge pendant quatre

ou cinq mois de l'année à ceux qui les employeront, & qu'ils demeureront tout ce temps-là à ne rien faire, au lieu qu'en la pesche ordinaire ils ne sont pas plutôt de retour en France qu'on en est quite, ce n'est pas qu'ils ne fussent bien aise d'estre employez, & de gagner toute l'année, mais cela ne se peut, ny par la pesche ordinaire, ny par la pesche Sedentaire, comme elle a esté entreprise jusques à cette heure; il faut donc avoir un moyen par lequel on les puisse employer continuellement, & leur donner dequoy gagner toute l'année; & c'est à quoy personne n'a reüssi jusques à cette heure, parce que personne peut-estre n'y a fait reflexion, au moins n'en avons nous point

de l' Ameriq. Septentrionale. 245
encore veu d'effets; quoy qu'on nous en propose depuis quelques années ; mais ce ne sont que des projets qui n'ont encore abouty à rien ; pour moy qui ay eu tout loisir de m'y appliquer , d'y faire reflexion , & d'éprouver diverses fois un moyen par lequel dix hommes peuvent pescher plus de poisson en un jour , que cinquante ne sauroient faire par les voyes communes & ordinaires.

En la mesme maniere que par les machines qu'on a introduites depuis peu , tant pour les bas de soye, les rubans, & les foyes, en quoy l'on a multiplié l'industrie des hommes sans en multiplier le nombre. Je croy n'avoir pas tout à fait perdu mon tēps', bien qu'il ait esté traversé de mille

disgraces , puis que outre le moyen d'établir seurement la pesche sedentaire , qui est l'unique moyen à mon avis qui la puisse faire reüssir avec utilité : j'ay encore trouvé en cela l'expedient de faire habiter le país, suivant l'intention du Roy par les grands avantages que pourront retirer les habitans , que le gain rendra pescheurs , & les pescheurs que les grands profits rendront habitans , le profit étant le premier mobile de toutes les conditions des hommes : le Roy outre cela y trouvera encore un avantage tres-considerable , en ce que la pesche du poisson sec, se faisant à l'avenir avec le tiers moins de matelots qu'elle n'avoit accoustumé , le surplus ne pouvant

de l' Ameriq. Septentrionale. 247
s'employer qu'à la mer , sera
obligé de prendre party , ou
dans ses armées navales, ou dans
les voyages d'Orient, ou d'Oc-
cident , ou sur les autres navires
Marchands , ce qui facilitera le
commerce maritime, rendra les
matelots plus souples , & les re-
duira à la nécessité de chercher
de l'employ , au lieu qu'on les
recherche. Le Roy tirera enco-
re d'autres avantages plus confi-
derables de cet établissement :
mais n'estant pas icy le lieu de
les dire , je couclus seulement
en assurant qu'il est impossible
que l'on trouve son compte à la
pesche sedentaire , qu'on ne le
fasse trouver en mesme temps à
ceux qui y travailleront , depuis
le premier jusques au dernier ,
& que ce compte ne s'y pourra

trouver, si l'on ne ménage & le temps, & le lieu, & si l'on n'a l'art de tourner à son profit tous les avantages qu'on peut tirer, & de la terre, & de l'industrie, & des expériences, réitérées par le choix des havres, des saisons, & des dégradations diverses du poisson.

Avant que d'achever ce Chapitre, disons encore pour prouver ce que j'ay avancé de la pesche Sedentaire à la maniere ordinaire, & de tous ceux qui l'entreprendront, que les navires qui partent tous les ans de France pour la pesche, ont plus d'avantage que ceux qui la feront sedentaire, à moins que d'estre habitans comme j'ay dit, d'autant que le poisson ne donne point en toutes les costes de la

nouvelle France, qu'au mois de May, & si peu en Avril qu'il n'est pas considerable, & si les navires qui partent de France peuvent estre à la coste en Avril, ils y sont donc aussi-tost que les Sedentaires qui n'y auront aucun avantage. La bonne pesche n'a que May, Juin, Juillet, Aoust, Septembre: encore ce dernier mois n'est que pour les apprester à s'en retourner: & si leur charge n'est faite, ils ont de la peine à l'achever, en ce que les vents sont rudes, la saison facheuse pour envoyer des chalouppes sur le fonds, encore ne trouvent-ils pas trois jours en la semaine pour y aller; & s'ils y vont, ils n'ont pas plus d'une heure ou une & demie à demeurer sur le fonds, & pes-

cheront cinquante ou soixante
moluës à chaque voyage : ce
n'est pas qu'il n'y ait de la mo-
luë à la coste, mais le temps ne
permet pas aux pescheurs de
demeurer sur le fonds avec le
grappin, & principalement un
si petit bastiment qu'une cha-
louppe : ainsi la charge ou non,
le mois de Septembre passé il
s'en faut retourner, outre que
la dépence qu'ils feroient, se
monteroit à plus que la pesche
ne pourroit valoir : de plus en ce
temps-là les pescheurs ne veu-
lent pas aller dehors, quoy que
leur avantage soit de bien char-
ger : mais l'excez de la peine,
jointe au desir de revoir leurs
femmes & leurs enfans, l'em-
porte alors sur l'espoir du gain.

Dites moy donc quel avanta-

e
F
E
i
t
f
c
r
l
v
r
d
l
d
t
J
f
g
r
P
I
r

de l'Ameriq. Septentrionale. 251
ge auront les sedentaires, de
plus que ceux qui partent de
France tous les ans, au contraire
ils en auront moins: car les au-
tres estant arrivez en France
sont déchargez de leurs pes-
cheurs, au lieu qu'il faudra nour-
rir & payer les sedentaires de
leur gages tout l'Hyver. Je
veux qu'on les fasse travailler,
mais voyons si leur travail vau-
dra la dépence & les gages. Dans
l'Hyver ils ne peuvent faire que
de la planche, & abbattre du
bois & le debiter pour brusler.
Je sçay par experience qu'il s'en
faut beaucoup qu'ils ne puissent
gagner leurs dépens; ce qui n'a-
rive pas lors qu'ils travaillent
pour eux & leur petite famil-
le, car alors ils le font d'incli-
nation, & le gain qu'ils trou-

vent en la pesche les rend industriels pour s'établir commodement au lieu où ils rencontrent tant d'avantages : ainsi pour entreprendre une pesche Sedentaire avec des profits considerables, il faut faire habiter le pais, mais aussi pour rendre le pais habité, il faut faire en sorte que la pesche produise un profit si extraordinaire, que le monde, comme j'ay déjà dit, veule bien y venir avec leurs familles pour habitans, & que les habitans veulent bien s'y faire pescheurs.



CHAPITRE XVII.

*Des autres Poissons de mer :
de ceux qui approchent de
terre ; leurs combats ; la ma-
niere de les pescher & leurs
qualitez.*

IL reste maintenant à parler de la pesche des loups marins, il y en a deux especes ; j'ay parlé de la premiere aux Isles de Toufquet, la seconde sorte est bien plus petite qui font aussi leurs petits à terre dans ces Isles, sur le sable, & sur les roches, & par tout où il se trouve des ances de sables c'est où ils vont ; il se

trouve des endroits où ils frequentent plus qu'en d'autres ; il n'y a gueres que les Sauvages qui leur font la guerre estans bons à manger, on en tire de l'huile, non comme les autres loups marins : cette huile leur est un ragouft à tous les festins qu'ils font entr'eux, ils s'en servent encore à greffer leurs cheveux : cette espece de loups marins s'échoüent à terre en toutes sortes de saisons, & ne s'écartent gueres de la terre ; d'un beau temps on les trouvent échoüez à une coste de sable, ou bien sur des roches où ils dorment au Soleil ; il y en a toujourns quelqu'un qui fait la sentinelle pour avertir s'il paroist quelque chose, soit canot ou quelqu'un le long de la coste ; au mesme temps qu'il ap-

de

p.

à

&

c

le

h

le

c.

c

a

.

c

r

r

c

c

f

i

.

.

.

.

.

de l'Amérique Septentrionale. 255

perçoit quelque chose il se jette à l'eau & tous les autres ensuite, & puis reviennent à la nage proche la terre, ils se levent sur leurs pattes de devant, la teste hors de l'eau, regardant de tous les costez s'ils verront quelque chose, s'ils ne voyent rien, quelques-uns retournent à terre, les autres vont en mer.

Il y a des endroits où il s'en échoïe des deux à trois cens d'une bande, & s'il se trouve des roches le long des terres, où en des culs de sacq où ils hantent d'ordinaire, on les trouve dessus à dormir au Soleil, c'est où ils sont faciles à tuer, n'y en ayant que deux ou trois sur une roche, sans sentinelle, on les approche facilement avec un canot, si on les blesse à mort

ils tombent à l'eau & se débattent, où on les prend, mais si on les tuë tous roides, & qu'ils tombent à l'eau ils vont à fond comme une roche; on les perd souvent y ayant trop d'eau au pied de la roche.

Tout ce qu'ils peuvent rendre d'huile, c'est environ plain leur vessie, dans laquelle les Sauvages la mettent, apres l'avoir fait fondre. Cette huile est bonne à manger fraiche & pour fricasser du poisson: elle est encore excellente à brûler, elle n'a odeur ny fumée, non plus que celle d'olive, & en barriques elle ne laisse d'ordure ny lie au fonds; si on en apportoit à Paris elle s'y debiteroit fort bien.

On void aussi des vaches marines, autrement appellées bêtes

tes

de l'Amérique Septentrionale. 257

res à la grande-dent, parce qu'elles ont deux grandes dents, grosses & longues cōme la moitié du bras, & les autres dents longues de quatre doigts, il n'y a point d'yvoire plus beau : j'en ay parlé à l'Isle de fable, & comme les Anglois ont fait leur possible pour les prendre: ces petits loups marins échoüent aussi en la même Isle, si l'on avoit trouvé l'invention de les prendre, cela rapporteroit un grand profit; je croy en avoir trouvé une infail-
lible, pour les vaches & loups marins; ne l'ayant point éprouvé, je n'en diray autre chose, pour n'assurer pas ce qui m'est encore incertain, si j'avois esté sur le lieu je l'aurois éprouvé, les frais n'en estant pas grands, ce sont là tous les poissons qui vont à terre.

Y

Ceux qui approchent des terres sont les marsoüins de deux especes, les plus grands sont tous blancs, de grosseur à peu près d'une vache, qui vont sautant en mer de distance en distance environ de cent pas en cent pas, d'un saut à l'autre, quelquefois plus, quelquefois moins, selon la pâture qu'ils trouvent, qui est le maquereau, le harang, ou sardine, surquoy ils se jettent plus qu'au reste. Ils rendent force huile, prés d'une barrique chacun; & comme je n'en ay point mangé je ne diray rien de leur goust.

L'autre marsoüin est celuy que l'on nomme poursille, ceux là vont toujôurs en grande bande, & il s'en trouve par toute la mer, ils vont aussi proche de

de l'Amérique Septentrionale. 259

terre suivant la boîte, ils sont bons à manger, l'on fait des boudins & andouilles de leurs tripes, la fressure est excellente fricassée, la teste en est meilleure que celle de mouton, mais non pas si bonne que celle de veau.

Il y a encore dans ces mers, le saumon, l'aloze, la truite, la lemproye, l'éperlan, l'anguille de mer, le maquereau, le harang, l'enchois, la sardine, & beaucoup d'autres sortes de petits poissons, qui se prennent tous à la cenne ou filets proche de terre.

Lors qu'on est à deux ou trois lieuës en mer, l'on ne connoist encore que ceux qui se prennent à la ligne, n'y ayant encore de pescheurs comme en France;

les Flaitans, c'est le nom des pescheurs qui les maudissent, parce qu'ils s'ôt trop grands, s'ils se prennent à la ligne il faut qu'elle soit bonne si elle ne se rompt, ou qu'ils n'emportent l'ain, & si l'on l'amene haut il faut tout l'équipage de la chaloupe pour le mettre dedans, avec des gaffes, & luy couper au plûst l'arreste ou la queuë avec une hache qu'ils ont expres en leurs chalouppes. Ce temps là détourne leur pesche, & c'est ce qui fait que les pescheurs les detestent & jurent contre eux : ce Flaitan, c'est à mon jugement la sole, il a la mesme forme, noir dessus & blanc dessous, la gueule de même; il n'a qu'une arreste dans le milieu & tout autour des na-

de l' Amerique Septentrionale. 261

geoires avec des petites arrestes comme la sole : c'est ce que les pescheurs mangent estant le plus friand & le plus gras de la sole : l'on coupe ces nageoires tout autour de la largeur de quatre grands doigts , puis l'on les coupe par tronçons qu'on met en broche , on les fait rotir & on les mange au vinaigre estant assez gras d'eux-mesmes, ce n'est pas que boüillis & mis au beure & en toute autre sauce que l'on peut faire à la sole ils ne soient excellents , & mesme le corps au court boüillon avec de bonnes herbes & de l'orange ; j'en ay mangé quelquefois que j'ay trouvez bons , il s'en pesche si grand nombre que l'on s'en degoute , & sont si prodigieux , qu'à peine pourra-on croire ,

qu'un fletan ou solle soit capable de donner à dîner à quarante ou cinquante personnes, c'est tout ce que deux hommes peuvent faire que d'en porter un dessus un boyart.

Il s'y trouve trois sortes de rayes, la bouclée, celle qui ne l'est point, & le posteau : la première est la meilleure, la seconde après, & la troisième n'est pas fort bonne, il s'en mange des trois especes en France, je trouve que celles-cy ont quelque chose de plus agreable au goust.

L'Esturgeon, je croy que c'est ce qu'on appelle Dauphin, il y en a de huit, dix, unze & douze pieds de long, gros par le corps comme un mouton, il a sur la teste une Couronne rele-

de l'Amérique Septentrionale. 263
vée d'un pouce, le corps couvert d'écaillés, de la grandeur du rond d'une assiette un peu en ovale, elles sont parsemées d'especes de Fleurs de lys, la chair en est bonne comme du bœuf, se leve de mesme par éguillettes, & la graisse en est jaune; il faut que cela boüille pendant quatre ou cinq heures pour estre cuit: ce poisson là vient jusques aux entrées des rivières; il s'éleve en sautant de sa hauteur sur l'eau: on le prend avec un harpon qui est fait comme une cramailée de huit à dix pouces de long, pointu d'un bout, & un trou de l'autre où l'on attache une ligne, puis on l'amanche au bout d'un baston, pour le pouvoir darder; la pêche s'en fait la nuit.

Deux Sauvages se mettent dans un canot , celui de devant est tout debout le harpon à la main, l'autre derriere pour gouverner, qui tient un flambeau d'écorce de bouleau, & laisse aller le canot au courant de la marée : lors que l'éturgeon aperçoit le feu , il vient faire des passades tout autour, se tournant d'un costé sur l'autre: si tost que le harpeneur en aperçoit le ventre, il le darde au deffaut des écailles, le poisson se sentant frappé il nage d'une grande furie : la ligne est attachée au canot sur le devant qu'il entraîne de la vitesse d'une fleche ; il faut que celui qui est derriere gouverne droit selon que l'éturgeon va, autrement il renverseroit le canot, ce qui arrive quelquefois,

de l'Amérique Septentrionale. 265

quefois, ils sçavent bien nager, & puis toute sa force ne va de furie que cent cinquante ou deux cens pas ; cela fait on retire la ligne, on l'amene contre le canot mort ; pour lors on luy passe une corde avec un nœud coulant en la queuë, & on le tire ainsi à terre, ne le pouvant mettre dans leur canot pour estre trop puissant.

Il y en a de plus petits, qui est une autre espece, ayant pourtant la chair de mesme, mais de meilleur goust & plus tendre ; c'est de ce poisson-là dont on fait la plus grande partie de la colle de poisson, cela vaudroit quelque chose, & si le pays étoit habité, il s'en prendroit nombre.

Lencornet est un autre pois-

Z

son fait environ comme la seiche, il a les barbes autour de la teste, longue d'un demy pied ou environ, avec cela il prend le poisson pour le manger: pour le prendre on fait du feu à terre sur le bord de l'eau, la nuit la mer montant il vient à terre, la mer perdant il demeure à sec sur la greve, qu'on en trouve quelquefois toute couverte; il a environ un pied de longueur, tout rond, plus gros du milieu qu'aux bouts, le bout de la queue est pointu, où il y a un rebord de deux doigts de large tout en rond, comme une petite rondache, il est bon à manger, rosty, bouilly, & fricassé, il fait la sausse noire ainsi que le casseron en France, qui sont de petites seiches, il se trouve de

de l'Amériq. Septentrionale. 267
ces poissons là à la mer gros
comme des muids ; ceux-là ne
viennent pas à terre, où l'on ne
void que les petits au Printemps
& à l'Automne.

On a encore la Goberge que
les pescheurs nomment poisson
de saint Pierre, pour deux mar-
ques noires qu'il a au dessus des
deux costez de la teste, que l'on
dit estre l'endroit par où nostre
Seigneur le prit ; il est fait com-
me une petite moluë, excellent
à manger, & mesme on le fait
secher comme la moluë.

La Plaise ou Plie de mer se
trouve proche de terre dans des
fonds de sable lors que la mer est
basse ; pour la prendre on se
sert d'un bâton & un fer pointu
au bout avec une petite dent qui
l'empesche de sortir ; lors qu'el-

le est picquée, elle est bien meilleure à manger que celles des rivières, estant plus ferme & de meilleur goût.

Il se prend encore des Hommars, qui sont des Ecrevisses de mer ; il s'en voit qui ont la patte ou mordant si gros qu'elle peut tenir une pinte de vin : on les prend à la coste autour des roches, ils viennent au Printemps, & durent jusques à l'Hyver ; ils se prennent du mesme fer que les plaïses, c'est un fort bon manger à toutes sortes de sauces, nous les avons nommez perdrix de mer pour leur bonté.

L'Espadon est un poisson gros comme une vache, de six à huit pieds de longueur qui va en diminuant vers la queuë : il a sur le nez un espadon dont il prend

de l'Amériq. Septentrionale. 269

le nom , qui est long d'environ trois pieds, large d'environ quatre bons doigts : il y a des deux costez de cet espadon des pointes longues d'un pouce, de pareille distance les unes des autres, & va étraississant vers le bout, il ne ploye point & est dur & fort roide : il s'en est échoüé une fois un proche du Fort, c'est un tres-excellent manger, & à toute sauce; la teste en est aussi bonne que celle d'un veau, quoy que plus grosse & plus carrée; les yeux en sont gros comme les poings; ce poisson là est l'ennemy de la Balene, s'ils se rencontrent il faut se battre: je m'y suis une fois rencontré; j'en eust le divertissement près d'une heure sans en approcher que de trois ou quatre cens pas,

Z iij

n'ayant qu'une barque pour lors qui n'eust pas pû résister aux coups de queue de la balene; je les voyois assez, c'est l'espadon qui attaque estant plus agile que la balene: ils estoient deux espadons contre une balene, l'espadon s'élançe sur l'eau plus que de sa hauteur: étant en l'air il se tourne le nez en bas & tâche de donner en tombant de son espadon dans le corps de la balene, qui se plonge en l'eau quasi toute droite, & ayant la queue en l'air en frappe l'eau de toute sa force, tâchant d'attraper son ennemy: si elle l'attrappoit elle l'incommode-roit, mais au mesme temps qu'il tombe sur elle, il va au fonds pour retrouver la balene qu'il oblige à revenir sur l'eau: si-tost

qu'elle revient, l'autre espadon s'éleve qui tasche aussi à luy donner de son espadon sur le dos : quelquefois ils s'élevoient tous deux à la fois & tomboient dessus la baleine qui na que sa queuë pour deffence, & n'estant si agile que l'autre n'attrappe rien, mais l'autre qui se remuë bien autrement, estoit à sa teste au fonds de l'eau avant qu'elle donnast son coup de queuë, & l'obligeoit à revenir sur l'eau, eux en mesme temps en l'air pour offencer la baleine, ce qu'ils ne peuvent faire, ayant le lard plus épais que la longueur de l'espadon, qui ne peu toucher à la chair, & s'ils y touchoient ces pointes pourroient s'y accrocher, ce qui l'y feroit demeurer & causeroit sa perte : tout leur

combat ne provient que d'une haine, sans se pouvoir faire de mal; neantmoins ils obligerent la balene à s'enfuir qui s'en alla au fonds, & ne revint plus au combat, du moins je ne la vis plus paroistre sur l'eau, mais bien les espadons comme victorieux.

Il s'y voit encore un poisson que les matelots François appellent Requiem, & les Espagnol Tiburon, il est long de cinq à six pieds, plus menu que l'esturgeon, en diminuant vers la queue, la teste pointue, fort longue: il a la gueule par dessous, & faut qu'il se tourne sur le dos pour mordre, il a sept rangée de dents fort affillées; si un homme tomboit à l'eau ou qu'il se baignât, & qu'un de ces poissons là s'y rencontraist il auroit

de l'Amérique Septentrionale. 273
bien de la peine à s'en sauver, à moins que de bien nager pour gagner la terre, jusques à mettre le ventre sur le sable; car s'il luy donnoit le temps à se pouvoir tourner il le morderoit, & s'il prenoit un bras, une cuise, ou la teste il emporteroit la piece; nous n'avons point d'os qu'il ne tranchast net comme une rave; si l'on estoit tombé à l'eau en un lieu d'où l'on ne peust gagner la terre, si on n'estoit promptement secouru on ne s'en pourroit sauver. Il s'en rencontre par toute la mer & aux costes: La peau en est fort rude, l'on s'en peut servir pour polir du bois; je n'en ay jamais mangé, ny veu personne qui en eust mangé, ny qui ait eu envie d'en manger, les matelots les ont en horreur.

Il se trouve aussi des Chiens de mer, qui sont faits de mesme que le Requier, mais ils ne sont pas plus gros ny plus longs que le bras, ils ne mordent point le monde, aussi n'ont-ils pas tant de dents, & ils sont bons à manger.

Pour du poisson de riviere ou d'étang, j'en ay veu fort peu, nous avons tant de poisson de mer tout proche les Forts, que l'on ne prend pas la peine d'aller chercher les étangs, outre qu'il faudroit avoir des tramails pour cela; la cenne n'y peut servir, y ayant trop d'herbiers & des bois dedans, en quelques rivieres on peut faire cenner; j'y ay pris des barbeaux, des petits barbillons & du goujon.

L'Hyver mes gens sont allez

de l'Amérique Septentrionale. 275
en quelques étangs, on fait un trou dans la glace, & avec une petite ligne & un petit ain, on pèche de petites truites saumonées d'environ un pied de long, l'on en prend bien un cent en une apresdisnée, elles sont tres-bonnes, dans les mesmes étangs l'on prend de la tortuë, il s'en trouve d'aussi grandes que le tour d'un chapeau; l'écaille de dessus est rayée de couleur rouge, blanches & bleuës: c'est un tres-bon poisson, étant bouilly on oste l'écaille, puis on la pelle, on le coupe par morceaux, le met à l'étuvée ou fricassé avec une sauce blanche, il n'y a point de poulets qui valent cela.

J'ay parlé des huïstres au premier Livre, mais je ne vous ay

pas dit que c'est une grande man-
ne pour l'Hyver que le temps
ne permet pas d'aller à la pes-
che : elles sont dans les ances
ou à la coste proche de terre :
pour les avoir on casse la glace,
on fait une grande ouverture,
puis on a de petites perches af-
sez longues pour toucher au
fonds de l'eau : on en lie deux
ensemble par la moitié , puis on
ouvre & ferme cela comme des
tenailles , l'on les tire de l'eau &
les jette sur la glace ; on ne va
point à cette pesche que l'on ne
soit plusieurs , les uns peschent,
un autre fait du feu , l'autre é-
calle pour en fricasser , d'autres
les mettent sur les charbõs deux
ou trois en une grande coquille,
avec leur eau, de la mie de pain,
& un peu de poivre ou muscade,

de l' Ameriq. Septentrionale. 277

on les fait cuire comme cela, & c'est un bon manger, & quand on est bien rassasié chacun emporte sa charge, & les chiens entraînent chacun une sachée avec un petit traîneau que l'on leur fait fort légère, attelés comme un cheval, ils vont toujours courant sur la glace, ou la neige, ce sont eux qui portent tout l'équipage des chasseurs : quand on va l'Hyver coucher dehors, on en fait moins de difficulté qu'en France quoy que l'on die le pays si froid, j'y ay moins souffert de froid qu'à Paris, sur tout lors qu'on est dans le bois à l'abry du vent.

CHAPITRE XVIII.

Description des poissons d'eau douce à quatre pieds ; leurs formes & qualitez, leurs industries & maniere d'agir & tenailler.

IL y a encore en ce pais-là, trois sortes de poissons d'eau douce qui ont quatre pieds, le Rat musqué, le Loutre, & le Castor, il est permis d'en manger pendant le Carefme, comme le Loutre en France: Le Rat musqué est un peu plus gros & plus long que le Rat d'eau de France, son élément est l'eau, mais il ne laisse pas d'aller quel-

de l'Amériq. Septentrionale. 279
quefois à terre; il a la queuë plate, longue de huit à dix pouces de la largeur d'un doigt, couverte de petites écailles noires, la peau rousse couleur de minime brun, le poil en est fort fin, assez long, & porte des rognons proche les testicules, qui ont l'odeur du musque tres-agreable; & n'est point incommodé à tous ceux à qui le musque donne des incommoditez: si on les tuë l'Hyver pendant que la peau est bonne pour fourrer, les rognons ne sentent rien: au Printemps ils commencent à prendre leur senteur qui dure jusques à l'Automne: estans tuez en la bonne saison, leurs rognons sentent toujourns, & pour entretenir leur bonne odeur, il les faut humecter d'un peu d'huile, autrement

les portant sur soy ils sechent, & la mitte s'y met qui les gaste, la peau est bonne à faire fourrure, sur la fin de l'Automne où elle a peu de sentiment : pour la chair elle n'a point de goust de musque, elle est excellente à manger, rostie, ou fricassée avec une sauce blanche.

Le Loutre est un poisson connu en France, beaucoup de personnes y en mangent ; le goust est à peu pres de mesme, mais elles different de celles de France en ce qu'elles sont plus longues & plus noires, toutes communement ; il s'en trouve qui le sont bien plus les unes que les autres, il y en a d'aussi noires que du jay ; lors qu'elles ont valu de l'argent, estant tuées en bonne saison, il s'en est vendu jusques

de l'Ameriq. Septentrionale. 281
jusques à huit, dix & douze Louïs
d'or la piece; ces belles-là sont
encore recherchées, mais ne
sont plus si cheres.

Le Castor est vn poisson com-
me le Loutre, il n'est pas si long,
il est à peu près de la longueur
& grosseur d'un mouton, les
pieds plus courts, ceux de derrie-
re toillés ainsi qu'un oye, ceux
de devant sont en forme de
mains, la queuë en est faite com-
me une folle couverte de petites
écailles noires; le dedans est une
graisse ferme, semblable à des
tendrons de veau, qui est un tres-
bon mangé bouilly & fricasse;
la chair se mange aussi bouillie,
mais les cuisses & les épaules
sont beaucoup meilleures rosties
& semblent à une épaule & à un
membre de mouton rosty, les

arrestes sont de mesme , & la chair de semblable couleur ; pour le goust a quelque difference, autrement il ne seroit pas poisson ; pour leur couleur ils sont d'ordinaire d'un minime brun , tirant sur le noir ou bien roux , il s'en trouve quelquefois de noirs , & mesme de blancs , ces peaux-là ont eu autrefois grand cours lors des chapeaux de castors , il ne l'ont pas tant à present , l'on s'en sert pourtant pour fourure en Alemagne, Pologne , Moscovie , ou autres lieux froids où on les envoie , quoy qu'il y en ait en Moscovie , mais le poil n'en est pas si beau , ny si long ; outre qu'ils ont un secret en ce pays-là que nous n'avons point encore en France , de tirer de dessus une peau de

castor , tout le duvet sans offencer le grand poil , ainsi la peau leur sert pour fourure avec le grand poil, & ils envoient le duvet en France , qui est ce qu'on appelle Laine de Moscovie.

En France on coupe le poil sur la peau pour avoir le duvet , & le grand poil est perdu , mais la peau sert à faire des pantoufes ou mulles du Palais à Paris : c'est là tout ce que l'on peut dire de la peau & de la chair , qui n'est pas ce qu'il y a de plus remarquable en cet animal , mais son naturel laborieux & disciplinable , son industrie & son obeïssance dans le travail , en sorte qu'on aura peine à croire ce que j'en vais dire , & que j'aurois peine à croire moy-mesme si je n'en avois esté souventes fois le témoin oculaire.

Tous les animaux dont on a le plus venté l'industrie sans en excepter mesme le singe, avec tout ce qu'on luy peut apprendre & tous les autres ne sont que ce qu'ils sont, c'est à dire des bestes en comparaison du Castor, qui ne passe que pour poisson : comme tel il luy faut de l'eau : pour cet effet il fait des lacs & de grands étangs ; & la pluspart de tous ceux qui sont en ces quartiers de la nouvelle France ont esté faits par les Castors ; pour cela ils cherchent un ruisseau qui passe par quelque endroit étroit, dont les côtes soient hautes, comme entre deux montagnes ou cottes, & où les bois, la terre, & tous les matereaux propres à leur travail se trouvent en cet endroit-là ; ils

de l'Amérique Septentrionale. 285
font une digue ou chauffée, il
s'en voit de cent cinquante &
deux cens pas & plus de lon-
gueur, & de huit, dix, onze &
douze pieds de hauteur, & sont
aussi larges en leur base avec un
talus proportionné à sa hauteur
en sorte qu'elle soit assez forte
pour soutenir la pesanteur de
l'eau.

Pour ce travail, ils s'assem-
blent jusques à deux, trois &
quatre cens castors & plus, tant
grands que petits : il faut sça-
voir premierement que le cas-
tor n'a que quatre dents, deux
en haut & deux en bas, les plus
grandes sont de la longueur de
deux travers de doigt, les au-
tres les ont à proportion de leur
grandeur, ils ont des pierres
pour les aiguïser, en les frottant

dessus : avec leurs dents ils abattent des arbres gros comme des demie barriques ; ils se mettent deux après , & un homme avec une coignée ne l'aura pas plutôt mis à bas qu'eux , & le font toujours tomber du costé qu'ils veulent le plus à leur commodité.

Pour mettre tous ces ouvriers en besogne , & bien faire leur travail , il leur faut un architecte & des commandans : ceux-là font les anciens qui y ont travaillé autrefois , selon le nombre il y a huit ou dix commandans , qui neantmoins dépendent tous d'un seul , qui donne les ordres : c'est cet architecte qui va tantost à l'atelier de l'un , tantost à celuy de l'autre , & est toujours en action. Lors qu'il a arresté le lieu où il faut faire la

de l'Ameriq. Septentrionale. 287
chauffée, il y employe un nōbre
de Castors à oster ce qui pour-
roit nuire, comme du bois aba-
tu qui pourroit donner cours
par le deffous de la chauffée, &
faire perdre l'eau : ceux-là sont
les massons : il en fait mettre
d'autres à abattre des arbres,
puis couper les branches de lon-
gueur d'environ deux pieds, ou
plus selon la grosseur de la bran-
che, ce sont les Charpentiers ;
d'autres sont pour porter le bois
au lieu du travail où sont les
massons comme les manoeuvres,
les autres sont destinez à la terre,
se sont les vieux qui ont la queuë
la plus large qui servent de hot-
teurs : il y en a qui bechent la
terre, & la grattent avec leurs
mains, ce sont les bescheurs,
d'autres sont pour la charger,

chacun fait son métier sans se mêler d'autre chose : chaque travailleurs d'un métier a un commandant avec eux qui veille sur leur travail, leur montre comme il faut faire : celui qui commande aux massons leur montre à arranger le bois & bien poser la terre, ainsi chacun montre à ceux qui sont en sa charge, s'ils manquent il les chastie, les bat, se jette dessus & les mord pour les mettre à leurs devoir.

Tout estant ainsi disposé, ce qui est bien-tost fait, tous les matins chacun va à sa besogne : sur les onze heures ils vont chercher à manger, & ne reviennent qu'environ les deux heures, je crois que c'est à cause de la grande chaleur qui leur est contraire,

de l' Ameriq. Septentrionale. 289
traire , car s'il fait clair de Lune
ils travaillent la nuit plus que le
jour.

Voyons-les donc tous agir
pour faire leur chaussée, où sont
les massons, les manoeuvres y ap-
portent le bois coupé de lon-
gueur ; chacun porte sa piece se-
lon sa force sur ses espauls ; ils
marchent tous droits sur les
pieds de derriere , estant là ils
posent la piece proche des mas-
sons , les hotteurs font de mes-
me , leur queuë leur sert de hot-
te ; pour les charger ils se tien-
nent tous droits , & leur queuë
porte à terre toute plate ; les
chargeurs mettent la terre des-
sus qu'ils foullent pour la faire
tenir , & tout le plus haut qu'ils
peuvent venant en dos d'asne
par enhaut , puis ceux qui sont

B b

chargez marchant tous droitz
trainant leur queuë après eux,
qu'ils déchargent proche les
massons, lesquels ayans des ma-
tereaux commencent à arranger
leurs bois les uns contre les au-
tres, & en font une couche de
la longueur & largeur qu'ils
veulent faire le fonds de la
chauffée : à mesure que les uns
posent du bois, d'autres pren-
nent de la terre à belle mains
qu'ils mettent dessus, la foulent
pour remplir l'entre-deux des
bois; quand elle est au dessus
des bois ils la battent avec la
queuë dont ils frappent dessus
pour la rendre ferme; cette cou-
che estant faite de terre & de
bois de la longueur de la chaus-
fée, ils remettent des bois &
puis de la terre dessus, comme

de l'Ameriq. Septentrionale. 291
auparavant, & vont continuant
toujours en la haussant, & le
costé de l'eau à mesure qu'elle
hausse se garnit de terre, qu'ils
y mettent pour remplir les trous
que les bois auroient pû faire:
à mesure qu'ils mettent cette
terre ils posent le cul sur le
bord de la chaussée en sorte que
leur queuë pend à bas, & puis
en levant leur queuë frappent
dessus la terre pour l'applanir,
& la faire entrer dans les trous
qu'il y pourroit avoir au bout des
bois du costé de l'eau & empes-
cher qu'elle n'y puisse avoir d'en-
trée, & mesme y mettent jus-
ques à deux ou trois fois de la
terre l'une sur l'autre, la bat-
tant de temps en temps avec
leur queuë, en sorte que l'eau
ne peut passer au travers de leur

digue ; lors qu'ils battent comme cela de la queue, on les entend d'une lieue dans les bois.

Pour pouvoir monter sur leur digue & y porter leurs matereaux à mesure qu'ils la haussent, ils font aux deux bouts une montée au dedans & au dehors, jointe à la digue qui va insensiblement en montant vers le milieu de la digue, ils en font des deux costez ; d'autant que l'on apporte les matereaux de part & d'autre : on pourra dire que l'eau estant arrestée peut surmonter la digue & empescher leur travail, mais comme ce ne sont pas de gros ruisseaux cela n'arrive pas.

Outre que c'est l'Esté & l'Automne qu'ils font leur travail & pendant que les eaux sont bas-

de l' Amerique Septentrionale. 293
ses, & avancent plus leur travail que l'eau ne peut monter, à cause de son étendue, mais à la fin il faut que l'eau monte plus haut que la digue, outre qu'elle grossit l'Hyver & au Printemps que les neiges fondent qui romperoient la digue, si elle n'avoit passage, pour lors elle passe par-dessus où ils ont fait des conduits de distance en distance, comme des goutieres par où l'eau sort, qui court par dessus la digue, qui est si bien accommodée que rarement l'eau y fait breche.

Tout leur travail estant achevé, ils laissent emplir l'étang d'eau, jusques à ce qu'elle ait cours par-dessus la digue pour voir jusques où va le bord de l'eau à sa plus grande hauteur, afin de travailler à faire leurs lo-

gemens qu'ils font tout autour de l'étang, si ce n'est qu'il se trouve de la terre haute dedans l'eau, où il se met quelques castors qui y feront leurs logements, lesquels sont faits ainsi que des fours par le dehors, ils les bâtissent de branches de bois, dont un bout est en terre, & les autres ployées les uns dans les autres, qui font la voute, laquelle estant faite, bien garnie de bois, ils font un étage haut par dedans, le dessous en est partagé en deux, par une cloison dont une partie du four ou logement est dans l'eau, & l'autre à terre; tout le dessus & les costez sont massonnez de terre de mesme qu'un nid d'yronnelle.

Le logement fait, ils font leur provision d'Hyver, car le castor

de l'Amériq. Septentrionale. 295

ne mange point de poisson, il vit d'écorce de tremble qui est un bois fort léger; il abat un arbre, le coupe par tronçons de longueur pour ranger en son logis, puis chacun porte son morceau & entrent par l'ouverture de terre, emplissent tout le haut de ce bois & aussi le bas qui n'est point à l'eau, l'arrange aussi proprement que sont les bûches de bois flotté dans un chantier, ayant tout rempli à la reserve d'un trou qu'il laisse pour aller à terre; il abat de gros arbres qu'il fait tomber tout autour & dessus son logement tout en confusion, afin que sa maison ne paroisse pas, & ne puisse estre approchée sans faire de bruit.

Chaque masse & femelle a sa maison avec leurs enfans, qu'ils

gardent d'une portée à l'autre , qui n'arrive qu'une fois l'année d'ordinaire , & mettent bas au Printemps ; ces petits tettent & ne mangent pas qu'ils n'ayent deux ou trois mois , quoy qu'ils mangent ils ne laissent pas de tetter jusques à ce qu'ils soient grands : lors que la mere a mis bas , tous les petits de l'année precedente sont chassez de la maison , & alors ils s'accouplent & vont chercher place pour bâtir un logement , s'ils n'en trouvent quelqu'un de tout fait.

Quand ils sont dans leurs logemens qui est l'Hyver, ils ont tous le derriere à l'eau & la teste à l'air, car ils ne peuvent pas demeurer long-temps sans respirer ; pour leur nourriture ils prennent une de ces branches ou morceau de

de l'Ameriq. Septentrionale. 297

bois ou deux selon la grosseur dont ils sont, mangent la peau, mettent le bois tout net, & ensuite poussent ce bois à l'eau par le trou ou est leur derriere pour ne point embarasser leur logis: leur bois qui est leur nourriture, est à couvert crainte qu'il ne se mouille; s'il se mouilloit la peau se gasteroit & ne vaudroit plus rien à manger, c'est pourquoy ils massonnent leurs logis.

Pour l'Esté ils ne font point de provisions, ils vont manger à terre, & se tiennent à l'eau la plus grande partie du temps, mais l'Hyver lors que leur étang gelle ils sont contraints de demeurer à la maison; s'ils alloient à l'eau comme ils le peuvent faire, par dessus la glace ils n'y pourroient pas vivre, estant pri-

se par tout, & n'y ayant aucune ouverture pour respirer, apres tout cela je vous laisse à juger, si l'instinct qu'on attribue au reste des animaux est fort different en ceux-cy de la raison & du bon sens. Pour moy je sçay bien qu'il y a beaucoup d'hommes, mesmes habilles en beaucoup de choses, qui seroient fort embarrassez s'il leur falloit faire eux-mesmes leurs logements, sur tout s'il y avoit autant de precautions à prendre, & aussi importantes à la conservation de leur vie, comme le sont aux Castors la respiration, les aliments, l'eau & le soin de se dérober à la connoissance des chasseurs.

CHAPITRE XIX.

*Des oyseaux de mer & de leurs
proprietez.*

IL me reste à faire connoistre les oyseaux de mer, je veux dire les principaux, car le nombre est trop grand pour me souvenir de tous; le premier est l'Outarde, elle est de la grosseur d'un coq d'Inde, le plumage en est gris brun de la maniere de celui d'une oye, ie dessous de la gorge blanc, les Sauvages en font des robes, elles ne pond point que de deux ans en deux ans, l'année qu'elle ne pond point elle se deplume.

Les jeunes outardes ne pondent point qu'elles n'ayent qua-

tre ans, leur ponte est de quatorze, quinze & seize œufs; elles font leurs nids dans des Isles, ou des marecages à plat de terre pour l'ordinaire; neantmoins il y en a qui les font dans des arbres, & lors que leurs petits sont éclos, ils se mettent sur le dos du pere ou de la mere, qui les portent à l'eau à une ou à deux fois; celles de terre les menent aussi à l'eau si-tost qu'ils sont éclos: la nuit la mere les remene à terre pour les mettre sous elle, & toujours dans quelques Isles ou marécages, à cause des renards qui leur font la guerre.

Il y en a une autre espee qui sont plus petites, pour ce qui est du reste c'est la mesme chose, la chair en est bonne,

de l'Ameriq. Septentrionale. 301
& tres-excellente à manger rô-
tie & bouïllie, font de tres-
bon potage, le bouïllon en est
blanc, elle est encore bonne sa-
lée, le gouft en est autrement
bon que d'un oye, & n'est pas
de si mauvaife digestion, celles
qui n'ont point encore pond,
ont bien meilleure gouft que les
autres, leur mangeaille n'est que
de l'herbe; elles vont paistre en
des marécages ou des prairies
qui font sur le bord de la mer;
si elles se rencontrent en des
lieux de sable vaseux, où il croît
des herbes de la longueur d'une
brasse & plus, qui sont fort é-
troïttes & montent jusques à
fleur d'eau, c'est la pâture qu'el-
les ayment le mieux: en ces en-
droits-là on ne manque jamais
d'y en trouver, outre qu'elles

aiment mieux estre à l'eau qu'à terre crainte de la surprise.

En quelque lieu qu'elles soient il y en a toujours une ou deux, si elles sont grand nombre, qui font le guet & ne mangent point se promenant d'un costé & d'autre regardant par tout : si elles voient ou entendent quelque chose dans le bois, au mesme temps elles font un cry, tous les autres levent la teste, demeurent comme cela un temps, si la sentinelle ne dit mot elles se remettent à manger, mais si cette sentinelle entend ou apperçoit quelque chose elle fait un autre cry, s'enleve, & au mesme temps toute la suite.

Le Cravan n'est gueres moins gros que la petite outarde, le goust en est bien aussi friand,

de l'Amérique Septentrionale. 303

rofty & bouilly, non salé; il est plus brun de plumage, le col plus court, & point de blanc sous la gorge: c'est un oyseau passager, il ne vient dans le país que l'Esté, il s'en va l'Hyver, on n'a point de connoissance d'où il vient, ny où il va: on n'a jamais veu qu'il aye fait des petits: si ce n'estoit le goust qui est autrement bon que la macreuse, je dirois que s'en font, le plumage en approche beaucoup, mais d'en manger le Carême il y'auroit trop de delices; ils vivent aussi d'herbes, de quelques petits coquillages, ou vers qui se trouvent dans le sable.

Les Canars sont tous comme en France, pour le plumage & la bonté: ceux qui ont l'aïlle bleuë & le pied rouge sont les

meilleurs ; les pieds gris qui ont aussi l'aîle bleuë ne different guere en bonté : il y en a d'une autre sorte qui n'ont point d'aîle bleuë qui ne sont pas si bons : il s'en void aussi d'une autre espece, qui ont le plumage minime clair, de cette espece le masle est blanc, a le bout de l'aîle noir : le masle & la femelle ne sont jamais ensemble, & ne s'assemblent qu'au Printemps qu'ils entrent en amour ; & quand les femelles commencent à faire leurs nids ils se separent ; les masles vont en bandes à part, & les femelles de mesme ; si on tire sur les femelles, à moins que de les tuer tout roide on les perd, si-tost qu'elles sont blessées elles plongent, & la moindre herbe qu'elles trouvent elles la prennent

de l'Amérique Septentrionale. 305
nent avec le bec, meurent là & ne reviennent point sur l'eau, elles ne sont point autrement bonnes, elles sentent l'huile comme la macreuse.

Pour la Sarcelle elle est commune en France, on en sçait la valeur comme du Plongeon, & de la Poule d'eau, c'est pourquoy je n'en parleray pas davantage : il s'y void encore quantité d'autres sortes d'oyseaux de la grosseur des canards comme la palonne, qui a le bec long d'environ un pied, rond par le bout en pelle de four; laigraite qui porte trois petites plumes toutes droites sur la teste : le bec de scie, en ce qu'il a le bec fait en forme de scie; le Cacaoüy, parce qu'il prononce ce mot pour son ramage; Marionnes

res, parce qu'ils vont sautant sur l'eau : la Gode, c'est un oiseau qui vole aussi vite qu'une flèche, le blanc & noir est son plumage; le Cormorant qui se dresse à la pesche du poisson, on luy lie le col proche l'estomac qui l'épesche d'avalier, estant privé il apporte sa pesche à terre.

Il y a des Alloitettes de trois façons, les plus grosses, sont de la grosseur d'un gros merle grisette, elles ont les pieds longs: d'autres qui ne sont gueres moins grosses ont le bec plus long, d'autres comme des moineaux, & de petits pinçons; tout ce gibier-là va en bande toujours sur le bord de l'eau, où il y a de la greve: les Chevalliers, sont une espece de beccasses qui ont le bec fort long, ils vivent

de l' Ameriq. Septentrionale. 307
de l'éches & autres choses qu'ils
trouvent dans le sable, sur le
bord de la mer, ils sont de la
mesme grosseur, ont les jambes
aussi longues, & le plumage plus
roux que la beccassine.

Les Esterlais, sont d'autres oy-
seaux, gros cōme un pigeon, qui
vivēt de poisson, volent toujours
en l'air s'il apperçoit sa proye il
tombe dessus ainsi qu'une pierre,
la prend avec le bec & l'avalle.
Le Goïflan est beaucoup plus
gros, vit de poisson & de foye, ou
tripaille de moluë, mais n'atrap-
pe que ce qui flotte sur l'eau: il
y en a encore nombre d'autres,
dont j'en ne me souviens pas; tou-
tes ces sortes d'oiseaux-là sont
bons à manger, & cōme tous
leurs œufs, hormy celui du
Cormorant; en tout le pays, on

trouve nombre de Herons, qui sont toujours sur le bord de la mer ou des étangs, vivent de petits poissons qui se trouvent dans des trous, où l'eau demeure lors que la mer se retire, ou au bord de l'eau dans les étangs, ils font leur nids dans de grands bois, qui se trouvent en des Isles: ils sont bons à manger, & ont sept fiels, & toujours maigres, pour les petits ils sont meilleurs & toujours gras.



CHAPITRE XX.

La description de toutes les especes de bois qui sont avant dans les terres; leurs proprietes, & les avantages qu'on en peut tirer.

A Pres avoir décrit la plus grande partie des poissons, & des oyseaux de mer, il faut parler de la terre, de la plus grande partie des bois qu'elle porte, & les profits que l'on en peut tirer: ce que j'en ay déjà dit ne concernant que les costes, ce qui n'est rien au prix de ceux qui sont avant dans les

terres & au haut des rivières, selon le rapport des Sauvages dont j'ay connu la verité en un endroit où j'ay traversé vingt-cinq ou trente lieues de bois, ce qui me fait ajouter foy aux recits qu'ils m'en ont fait : en tout le pais on trouve grand nombre de prairies & d'étangs : les arbres bien plus beaux en hauteur & grosseur, & partant plus clairs & moins confus : on y pourroit courir un orignac à cheval : il n'y a que de vieux arbres qui sont tombez d'un côté & d'autre qui puissent y apporter de l'empeschement, faute de monde pour les oster, comme font les pauvres gens dans les forests de France : les terres y sont aussi beaucoup meilleures, & plus faciles à defricher que

de l' Amerique Septentrionale. 311
sur les bords de la mer : le pais y
est plus beau, l'on y trouve des
haistres considerables, tant pour
leur hauteur que leur grosseur,
dont on peut faire des avirons
de galaires de quarante & cin-
quante pieds de long, & d'autres
pour les pescheurs à qui il en faut
nombre & qu'ils sont obligez
d'apporter de France, l'on en
peut faire de beaux & bons bor-
dages pour les fonds de navires
qui vaudroient bien le chesne,
car il ne pourit point dans l'eau,
& n'est pas moins fort ny si su-
jet à fendre & aux jarces, ce qui
arrive souvent aux chesnes & fait
des voyes d'eau qui sont mal-ai-
sée à bien étancher.

Le Mignogon est une espede de
bouleau, mais le bois en est plus
rouge, l'on en peut faire aussi de

bons bordages, & n'est pas trop fendant : on s'en sert pour la monture des fuzils, il seroit bon à mettre à la fleur d'un navire, pour les presseintes & pour les hauts, le bouleau y seroit aussi fort bon, il est plus leger, il ne fend ny ne jaree au Soleil, ou bien peu : j'en ay fait construire quelques bastiments qui se sont bien conservez quoy qu'on les échouë l'Hyver : ils demeurent au froid & au chaud sans se gâter : l'on n'y manquera point de bois, pour faire des membres, varangues, genoüilles & allonges, quoy qu'il se trouve peu d'arbres tortus : les membres difficiles à trouver sont ceux de revers pour les façons, & les étraves : pour les fourches l'on en trouvera, & les courbastons d'équaire y sont

de l'Amerique Septentrionale. 313
y font rares, mais j'ay un moyen
feur d'en avoir quantité, de tres-
bõs & de toutes les autres sortes.

Parlons du Chefne que l'on
dit ne rien valoir pour les navi-
res, ce qui n'est pas mon senti-
ment, quoy qu'il ne soit pas
bon à faire des barriques pour
contenir des choses liquides,
mais seulement pour mar-
chandises seches, parce qu'il
est trop gras & que le grain par
consequent en est trop gros, &
si a une piece de chesne de
vingt-cinq à trente pieds, on
crache à un bõut, & que l'on
soufle à l'autre le crachat enfle-
ra, cela est pour le fil du bois,
mais non pas par son travers :
quand j'ay dit que des barriques
de ce bois ne tiennent pas les li-
queurs, c'est que pour faire une

barique, il y faut un jable pour l'enfoncer; ce jable est entaillé dans les douves, & coupe le fil du bois par le travers, si bien que la liqueur dont la barique est pleine entre dans ce jable, & trouvant le fil du bois coupé, passe tout le long des douves, ce qui fait que la barique degoutte par les bouts, bien qu'elle ne passe point au travers des douves ny des joints, & partant le chesne de la nouvelle France n'ayant que ce deffaut, il ne laisse pas pour cela d'estre bon à bastir des navires.

De plus, si un navire ne se pouvoit faire que de chesne, comment font donc ceux qui en bâtissent de si beaux, & de si bons dans les Indes où il n'y a point de chesne: si j'y suis une

de l'Amérique Septentrionale. 315
fois bien étably je feray voir
que l'on y peut faire de bons na-
vires, & d'aussi bonne durée que
ceux de France, en ayant déjà
fait l'épreuve diverses fois.

Il y a aussi du pin pour faire des
planches, bonnes à faire les til-
lacts, & le sapin pour les orne-
mens & œuvres mortes, & dou-
bler les chambres; il se trouve
encore dans le pays des forests
de petits pins, prusses, & sapins
qui me fourniront le bray & le
gauldron, des qualitez duquel
j'ay déjà parlé: j'ay un moyen
certain pour en rendre la mâtire
encore meilleure qu'elle n'est.

Pour la toille de voile & du
cordage, le pays n'en fournira
que trop quand on s'y voudra
appliquer, il ne me reste que le
fer & le cuivre pour avoir tout ce

qu'il faut pour rendre un vaisseau accompli, & je crois que si le pais estoit bien habité, je trouverois le fer & le cuivre aussi bien que la pierre à chaux, qui n'y estoit point connue que depuis quinze ans que je l'ay trouvée aussi bien que le plastre.

Pour les affuts des canons, il y a de tres-beaux ormes, pour faire les effieux, les rouës & tout le reste: l'Erabe est encore un bon bois qui y pourroit aussi servir: cet arbre-là a la sève différente de tous les autres, on en fait une boisson tres-agreable à boire, de la couleur de vin d'Espagne, mais non si bonne; elle a une douceur qui la rend d'un fort bon goust, elle n'incommode point l'estomac, elle passe aussi promptement que les eaux

de l'Amériq. Septentrionale. §17
de Pougue ; je croy qu'elle se-
roit bonne pour ceux qui ont la
pierre : pour en avoir au Prin-
temps & l'Automne que l'arbre
est en seve , l'on fait une entail-
le profonde d'environ un demy
pied , un peu enfoncée au mi-
lieu pour recevoir l'eau , cette
entaille a de hauteur environ un
pied , & à peu près la mesme lar-
geur ; au dessous de l'entaille à
cinq ou six doigts on fait un
trou avec un ville-brequin ou
foiret, qui va répondre au milieu
de l'entaille où tombe l'eau : on
met un tuyau de plume ou deux
bout à bout si un n'est assez long,
dont le bout d'en bas répond en
quelque vaisseau pour recevoir
l'eau , en deux ou trois heures il
rendra trois à quatre pots de li-
queurs ; c'est la boisson des Sau-

318 *Histoire naturelle*
vages & mesme des François qui
en sont friands.

Pour le Frefne, il s'y en void
de beaux & bien droits : on s'en
sert pour faire les piques en bis-
quaye, on pourroit en faire pour
fournir toutes les armées du
Roy: si ceux qui commandent
ou commanderont en ces pays-
là ont du genie pour les meca-
niques, & l'esprit inventif, trou-
veront encore bien des choses à
faire valoir & de quoy employer
leurs talents, outre le negoce
& la pesche qui sont les meil-
leurs moyens de faire peupler le
pays.



CHAPITRE XXI.

Qui traite des animaux, oyseaux & reptiles, de leurs qualitez, & de la maniere de les prendre.

A Présavoir parlé des forests & des especes differentes des bois qui les composent, il ne sera pas hors de propos de dire deux mots de divers animaux qui les habitent, qui sont l'Orignac autrement Eslan, l'Ours noir, le Loup servier, le Porc espic, les Renards, la Marthe, le Quincajou, les Escureuils, l'Ermine, le Pitois, la Fouinne & les Serpens.

Dd iiij

L'Orignac est aussi puissant qu'un mulet, la teste à peu près de mesme, le col plus long, le tout plus déchargé, les jambes longues fort seches, le pied fourchu, un petit bout de queuë, les uns ont le poil gris-blanc, les autres roux & noir, & quand ils vieillissent le poil est creux, long d'un doigt & bon à faire des matelats, & garnir des scelles de cheval; il ne se foule pas & revient en le battant; il porte un grand bois sur sa teste plat & fourchu en forme de main: il s'en void qui ont environ une brasse par le haut de largeur, & qui pesent jusques à cent & cent 50. livres; il leur tombe comme au cerf, il est sujet à tomber du haut mal; les Sauvages disent que lors qu'il le sent venir

de l' Amerique Septentrionale. 321
il s'arreste, & que du pied gauche de derriere il se gratte derriere l'oreille tant qu'il en sorte du sang, ce qui le guarit : l'on en void de vieux qui ont la corne ou sabot d'un pied de long & plus, tout en est bon à manger; le masse est gras l'Esté, & la femelle l'Hyver : lors qu'elle est pleine elle porte un & quelquefois deux petits, on en mange de rosty & boüilly, fait bon portage, on en falle pour la garder, elle n'est point incommode à l'estomac; on en peut manger tout son saoul, & puis une heure apres on en mangeroit encore autant, elle n'incommode jamais; pour le goust elle sent un peu la venaison, & est du moins aussi agreable à manger que le Cerf; dans le cœur il se trouve

un petit os dont les femmes des Sauvages se servent pour aider à leur accouchement, le mettant en poudre & l'avallent dans de l'eau ou du boüillon de la beste.

L'Ours est tout noir, est de la hauteur d'un grand porc, non si long mais plus gros de corps, le poil grand, il a une grosse teste platte, de petites oreilles, point de queuë, ou si peu qu'elle ne paroist quasi point, il a les griffes grandes & monte dans les arbres, vit de gland, mange peu de charongne, va le long des bords de la mer, où il mange des hommars, & autres poissons que la mer jette à la coste : il ne court point sur l'homme à moins que d'estre blessé, la chair en est bonne à manger, blanche comme le

de l'Ameriq. Septentrionale. 323
veau & d'aussi bon gouft, mef-
me plus delicat; il eft fix mois
de l'hyver caché dans un creux
d'arbre, pendant tout ce temps-
là il ne fait que lefcher fes pat-
tes pour tout vivre, & c'est le
temps qu'il eft le plus gras: les
petits de cinq à fix mois font
d'un tres-excellent gouft & tres-
tendres.

Le Loup fervier c'est une
efpece de Chat mais bien plus
gros, il monte auffi dans les ar-
bres, vit d'animaux qu'il attra-
pe, le poil en eft grand, d'un
gris blanc, c'est une bonne four-
rure, la chair blanche & tres-
bonne à manger.

Le Porc-épic eft de la grof-
feur d'un moyen chien, mais
plus court; fon poil eft long
d'environ quatre pouces, blanc,

gros comme une paille, il est roide quoy que creux; quand on l'attaque il dârde son poil de dessus son dos, qui pique: s'il perce la peau si peu que ce soit, & qu'on ne l'arache pas promptement, soit à la main, au corps ou en quelque autre lieu que ce soit, il entrera touÿjours, passera tout au travers du lieu où il sera attaché: l'on fait tout ce que l'on peut pour empescher les chiens de se jeter dessus, car il les gastent s'ils ne sont promptement secourus: il est tres-bon à manger; on le met au feu pour le faire griller comme un cochon, mais auparavant les Sauvageſſes arrachent tout le poil de dessus le dos, qui est le plus grand, dont ils font de beaux ouvrages: estant brûlé,

de l' Amerique Septentrionale. 325
bien rosty, lavé & mis à la broche il vaut un cochon de lait, il est tres-bon bouilly, mais moins bon que rosty.

Des Renards, il y en a de plusieurs sortes pour la couleur; l'on en trouve de tous noirs; ceux là sont rares; il y en a de noirs meslez de blanc, il s'en trouve plus de gris meslez de blanc, & plus communement de tous gris & de tout rouge, tirant sur le roux. Ceux là n'y sont que trop communs; toutes ces sortes là ont l'inclination de Renards, fins & subtils pour attraper les Outardes & les Canars, s'ils en voyent quelques bandes à la mer au large, ils vont sur le bord de la grève font des courtes de trente à 40. pas, puis reviennent de temps en tēps de mesme,

faisant des sauts; le gibier qui les voit faire vient à eux tout doucement, quand ils le voyent aprocher, ils courent & sautent, puis s'arrestent tout d'un coup, se couchent sur le dos, l'Outarde ou le Canard approche toujours, estant près ils ne remuent plus que la queuë. Ces oyseaux là sont si sots qu'ils en viennent jusques à les vouloir becqueter, les drosses prennent leurs temps ne manquent pas d'en attraper une qui paye sa peine.

- Nous dressons nos chiens à faire de mesme qui font aussi venir le gibier, on se met en embuscade en quelque endroit ou ce gibier ne vous puisse voir, estant à bonne portée l'on tire dessus, il en demeure des quatre cinq & six, & quelquesfois plus,

de l'Amérique Septentrionale. 327
au mesme temps le chien saute à
l'eau que l'on enuoye touiours au
plus loing, les apporte puis on
le renuoye les querir toutes les
unes après les autres.

Le Quincajou est approchant
d'un chat d'un poil roux brun, a
la queuë longue; la relevant, il
en fait deux ou trois tours sur
son dos, il a des griffes; il mon-
te dans les arbres, se couche
tout de son long sur une branche
& attend là quelque Orignac, s'il
en passe, il se jette dessus son dos,
il l'acolle de ses griffes, l'en-
tourne de sa queuë puis luy ron-
ge le col, un peu au dessous des
oreilles, tant qu'il le fasse tom-
ber bas, ils ont beau courir &
se frotter contre des arbres, il ne
quitte jamais sa prise, si la beste
ne passe proche de luy il court

après, la suit & ne l'abandonne point, s'il la peut joindre une fois il saute sur sa croupe & se va attacher à son col & le ronge si bien qui le met bas, pour s'en sauver. L'Orignac court à l'eau tant qu'il peut, se jette de dans, mais avant que de s'y jeter le Quincajou quitte prise & saute à terre, car il ne se veut point mettre à l'eau; il y a quatre ans qu'il m'attrapa une grande genisse de trois ans, & luy couppa le col, le lendemain matin nous mîmes nos chiens sur sa piste, nous la trouvâmes, il n'avoit encores mangé que les yeux & la langue.

Les Renards & le Quincajou font la chasse ensemble, le Quincajou n'a pas le sentiment bon comme les renards qui battent le bois pour trouver la piste de l'Orignac

de l' Ameriq. Septentrionale. 329
l'Orignac & chassent sans faire
de bruit, s'il la rencontre ils la
suivent tant qu'ils ayent trouvé
la beste, s'ils la trouvent paissant
ou couchée ils ne luy font rien,
mais ils vont au large & cher-
chent l'endroit le plus commode
à faire passer leur proye, à lors
le Quincajou qui les suit se met
sur une branche d'arbre en em-
buscade, estant placé, les Renards
retournent trouver la beste, se
mettent dans le bois au large, à
ces deux costez, un autre Re-
nard va derriere pour la faire le-
ver en jappant tout doucement,
si la beste va droit ou est le Quin-
cajou, ceux qui sont à ses cô-
tez ne disent mot, si elle n'y va
pas, ceux qui sont du costé où
elle va jappent pour la faire dé-
tourner, ils font si bien qu'ils la

E e

font passer où est le Quincajou, qui ne manque point son coup, & se jette à son col & luy ronge, estant tombée bas, ils se mettent après & en font bonne chere ensemble tant que la beste dure.

Pour la Marthe elle est assez connue, il s'en voit en France, mais elles sont bien plus rouges que celles de ce pais-là & n'ont pas le poil si fin, elles se tiennent d'ordinaire bien avant dans les bois, l'on n'en voit sur la coste que de deux ans en deux ans, ou de trois en trois, quand ils y viennent c'est en grand nombre, & quand les Sauvages les voyent ils se rejouissent, parce que c'est signe d'une bonne année, c'est à dire force nege, sans laquelle il ne font pas bonne chasse, elle

de l'Ameriq. Septentrionale. 331
leur manque souvent : toute cette coste-là de la Nouvelle-France n'est pas abondante en nege, & l'année des neges nous trouvons que les bleds se portent mieux.

Disons un mot des Ecoreüils, le plus grand est tout pareil à ceux de France & de mesme poil, il y en a une espece un peu plus petite qui se nomme Suisse, parce qu'ils sont tous rayez de la teste à la queue par rayes blanche, rousse & noire toutes d'une mesme largeur d'environ la moitié d'un travers de doigt : La troisieme espece est de la grandeur de la seconde, & d'un poil approchant ceux de France un peu plus noir, ceux là volent, ils ont des aisles qui les prennent du train de derriere à celui de

devant; qui s'ouvrent de la largeur de deux bons doigts, c'est une petite toile fort mince, couverte dessus d'un petit poil folet, toute sa volée ne peut aller droit que trente à quarante pas, mais s'il vole d'un arbre à un autre en baissant il volera bien le double, tous ces animaux là s'apprivoisent assez facilement, mais le volant est plus rare que les autres, ils vivent de graine de haistre qui se nomme foine, ils en font leurs provisions l'Automne pour l'Hyver dans quelque creux d'arbres ou la nege ne donne point, cet animal vollant est fort curieux, j'en ay veu un à Paris chez Monsieur Berruier cy-devant Directeur de la Compagnie de Canada.

L'Ermine est de la grosseur de

de l'Amérique Septentrionale le. 333

l'Escureuil un peu plus longue d'un beau poil blanc, & la queue longue dont le petit bout est noir comme jay, elle mange les œufs des oyseaux quant elle les peut attraper, & mesme les petits oyseaux.

Le Pitois, & la Foine est quasi la mesme chose, sinon que le Pitois a le poil noir, non pas si épais, mais plus long que la Foine, tous les deux font la guerre aux oyseaux, gros & petits, aux poulles, aux pigeons, & à tout ce qu'ils peuvent attraper, entrent librement dans les logis.

L'on trouve aussi en tout le pais force Serpens de toutes couleurs dans les bois, neantmoins l'on n'a eu encores connoissance qu'ils ayent jamais incommodé Sauvages ny François, quoy que

l'on ait marché dessus il ne font point de mal en ces pays-là.

Il ne faut pas oublier le Lapin dont tout le pais est fourny de toutes parts, tant la grande terre que les Isles, pourveu qu'on aille en des endroits un peu éloignez des habitations, attendu que les chiens les chassent & mesme les mangent, cela les oblige à s'esloigner, on n'y fait la chasse que l'Hyver qu'ils ont des routes battuës sur la nege, ou bien on fait une grande haye, fort longue, de branchage ou on laisse de petits passages, de distance en distance, en ces endroits-là on met de petites branches de bouleau qui est ce qu'ils mangent l'Hyver, & là on tend des collers qui ne sont que de cordes fort deliées, & l'on atta-

che le collet au bout d'une
branche d'arbre, que l'on plie
comme une repusse, où l'on
prend une grande perche à faute
de branche, que l'on met sur une
fourche, en sorte que le gros bout
esleve le petit assez haut, pour
que le Lapin ne soit mangé du
Renard, estant pris au collet qui
est attaché au bout de la perche.
De trente colets tendus, l'on au-
ra le lendemain matin du moins
vingt lapins, si la nuit a esté bel-
le, c'est à dire, qu'il ait fait froid,
qu'il n'y ait point de pluye ny
de nege, car en ces temps-là le
Lapin ne court point; ils ne sont
pas faits comme ceux de Fran-
ce; ils ont les jambes de derrie-
re plus grandes, mais la chair
semblable; ils sont bons rostis
& mesme boullis au pot, l'Esté

ils sont roux, & l'Hyver ils sont tous blancs; ils muent quasi tous jours, ce qui fait que la fourure n'en est pas bonne, le poil en est fin, je croy qu'il ne laisseroit pas d'estre bon pour faire des chapeaux; on n'en a point encores apporté de ma connoissance en France pour en faire l'épreuve.

A l'égard des oiseaux de ce pais-là, le plus gros est l'Aigle, il a une fraise blanche, il prend le Lapin à la main & l'emporte, la plus petite espece n'a point de fraise & vole l'oyseau non si gros que le Canard, leur plumage est grisâtre, le bec gros & fort & la main grande

Le Faucon, l'Autour & le Tiercelet sont du plumage de ceux que l'on voit en France, la main & le bec de mesme, ils vo-
lent

lent la Perdrix , la Tourtre & les autres oyseaux de cette force. Le Tiercelet n'a pas la main bonne pour la Perdrix, mais bien pour la Tourtre & pour les autres petits oyseaux ; il s'y trouve une autre espece de Faucon, ce-
luy-là ne prend que du poisson, il est toujours à voler sur l'eau, s'il apperçoit quelque poisson il fond dessus plus viste qu'une pierre ne peut tomber ; il prend sa proye à la main & l'emporre sur un arbre pour la manger.

Il y a de trois fortes de Perdrix, de rouges, de grises, & de noires, la rouge est la meilleure, égale à celle de France pour la chair & le goust ; la grise a un autre goust que celle de France, elle sent la venaison : quelques-uns trouvent le goust meilleur

que de la rouge; pour la noire elle à la teste & les yeux d'un Faifant, la chair brune, le gouft de venafion fi fort, que je le trou-
ve moins bon que les autres, elle fent le genievre avec un gouft de fapin, elle mange de ces grains-là, ce que les autres ne font pas. Toutes ces fortes de perdrix ont la queuë longue, elles ouvrent leurs queuë comme une poule d'Inde en évantail, elles font fort belles, la rouge l'a meflée de rouge brun & gris, la grife de deux gris, un clair & l'autre brun, la noire de gris & noir, on en a apporté en France que l'on a donné à quelques perfonnes qui en ont fait faire des évantails, que l'on a trouvé beaux; elles perchent toutes, & font fi fottes, que fi vous en rencontrez

une bande sur un arbre vous les tirez toutes l'une après l'autre sans qu'elles s'envolent, & mesme si elles sont assez basses & que vous y puissiez toucher d'une perche, il en faut couper une, & y attacher au bout une corde ou un petit ruban avec un nœud coulant, puis leur passer au col & les tirer à bas, vous les prenez toutes vives les unes après les autres, portez les au logis mettez les à terre dans une chambre, baillez leur du grain elles le mangent toute à l'heure, mais il ne faut pas qu'elles puissent sortir autrement elles s'envoleroient, j'ay tâché d'en apporter en France par deux fois, elles se portent bien tout le long du chemin, mais lors qu'on approche de la France

elles meurent, ce qui me fait croire qu'il faut que nostre air leur soit contraire.

Il y a aussi des becasses de bois mais elles ne sont pas communes, on en trouve quelquesfois aux sources des fontaines.

Tous les corbeaux de ces pais-là sont tous noirs, le chant n'est pas de mesme, ils sont aussi bons à manger qu'une poule.

Il s'y rencontre aussi des Orfrayes, non si grosses comme celles de France; l'Esté on les entend crier le soir, leur cry n'est pas si desagreable qu'en France, & crient montant en l'air fort haut, puis se laissent tomber comme une pierre à une grande brasse près de terre, puis elles remontent & c'est signe de beau temps.

Le Chat-huant est du plumage & grosseur de celuy de France, a une petite fraise blanche; son cry n'est pas semblable, mais il y a peu de difference, tous les oyseaux luy font la guerre, il est meilleur & plus delicat à manger que la poule, il est toujours gras; il se nourrit de petits mulots qui sont dans les bois, il en fait sa provision pour l'Hyver, il en prend qu'il met dans des creux d'arbres, il leur coupe avec le bec les pattes de devant afin qu'ils n'en puissent sortir ny remonter, il amasse de la foinne en un autre arbre pour les nourrir, leur en porte tous les jours leur provision, pendant qu'il fait la sienne de ces petits animaux à mesure qu'ils s'engraissent.

Il y a aussi un oiseau que l'on nomme Merle, il tient de l'Etourneau étant moins noir que le Merle & moins grifatre, que l'Etourneau, il n'est pas mauvais à manger.

L'on y rencontre aussi des Piquebois, ils ont le plumage plus beau que ceux de France, & de la même grosseur, il y en a d'autres que l'on nomme des Gays, qui sont d'un beau plumage, la tête est toute rouge & le col d'une vraie couleur de feu.

L'oiseau Mouche est un petit oiseau qui n'est pas plus gros qu'un hanneton, la femelle a le plumage d'un vert doré, le mâle de même excepté la gorge, qu'il a d'un rouge brun, quand on le voit d'un certain jour, il jette

de l' Ameriq. Septentrionale. 343.
un feu plus vif que le ruby : ils ne vivent que de miel qu'ils amassent sur des fleurs, leur bec est long & gros comme une petite epingle, leur langue passe un peu le bec & est fort deliée, leur vol est preste & fait un grand bruit en volant ; ils font leurs nids dans des arbres de la grandeur d'une piece de quinze sols, leurs œufs sont gros comme des pois, ils en font trois, quatre, ou cinq au plus, on a tâché d'en nourrir, mais l'on n'a pas pû en venir à bout.

Pour l'Hyronnelle c'est la mesme qu'en France, elle vient au Printemps, & s'en retourne à la fin de l'Automne, elles font leurs nids aux maisons, ou contre quelques rochers où ils ne mouillent point.

La Chauve-souris est aussi de la mesme sorte que c'elle d'icy, mais elle est beaucoup plus grosse elle se retire l'Hyver en des trous d'arbres, ou dans des rochers & ne paroist point que l'Esté.



de

2

I

de

po

te

p'

fo

ne

là

P.

d'

d'

CHAPITRE XXII.

*Qui traite de la diversité des
saisons de l'année, & des di-
ferentes especes des fruits.*

A Prés avoir fait la descrip-
tion du país, des climats,
des costes, des rivieres, des
poissons & oyseaux de mer & de
terre, je croy qu'il ne sera
pas mauvais de parler des sai-
sons.

Les quatre Saisons de l'année
ne sont point égales en ces país-
là non plus qu'en France; le
Printemps y est un peu plus tar-
dif, & ne commence qu'au mois
d'Auril du costé du Nord: le

costé plus Meridional de l'Acadie commence au vingt ou vingt cinq de Mars; les commencemens du Printemps sont d'ordinaire pluvieux; ce n'est pas qu'il n'y ait des intervalles de beaux temps, le mois de May venu, les pluyes n'y sont pas si communes, mais il fait des bruïnes les matins jusques sur les neuf à dix heures que le Soleil les surmonte, & tout le reste du jour le temps est beau & serain.

L'Esté d'ordinaire est toujours beau & fort chaud, il fait quelque pluye de peu de durée & encores quelquefois le matin de la brune, elle ne passe point sept à huit heures, tout le reste de la journée il fait beau Soleil sans nuage, il y a des années que la brune dure jusques à dix heu-

de l'Ameriq. Septentrionale. 347
res & quelquefois tout le jour ;
elles ne sont point mal-saines.

Pour l'Automne, il se trouve
peu d'années qu'elle ne soit bel-
le : j'y ay veu baigner du monde
à la Toussaint, le froid ne com-
mence qu'à la my-Novembre,
& par de petites neiges fonduës
qui ne durent point sur la terre.

L'Hyver est agreable en ce
qu'il n'est point pluvieux ny
remply de broüillards ny fri-
mats ; c'est un froid touÿours
sec & beau Soleil, on ne void
pas un petit nuage au Ciel, il y
nege rarement plus de vingt-
quatre heures de suite, & d'or-
dinaire il n'en tombe que durant
un jour ou une nuit, on est des
huit & quinze jours & mesme
trois semaines sans voir neiger,
pendant quoy il fait toujours

beau-temps. Cela n'empesche pas qu'il n'y ait des coups de vent quelques-fois furieux qui arrachent des arbres , ils ne sont pas de durée ; pour des tremblemens de terre , je n'ay point ouy dire qu'il y en eust eu de connoissance d'homme , qu'un que j'ay veu il y a environ neuf à dix ans, encore ce fut si peu de chose qu'à peine s'en apperçeut-on. Il n'y eust que trois petites secouffes, & sans quelques batteries de cuisine & vaisselle on ne s'en fût point apperceu ; il y eust quelques Sauvages qui le sentirent, cela ne les étonna pas seulement ; il fut terrible à Kebec , où apparament il commença, mais je ne parle pas de ce pays-là , & j'en laisse le recit à ceux qui en ont ressenteny les effets.

Depuis la fin du Printemps ,
& pendant l'Esté & l'Automne,
il s'y trouve souvent des orages,
mais ils ne durent pas ; neant-
moins le tonnerre tombe quel-
ques-fois en feu & se met dans
le bois , où tout est si sec qu'il y
demeure des trois semaines &
un mois , & à moins qu'il n'y
vienne des pluyes suffisamment
pour l'éteindre , il brûlera par
fois des dix , douze , & quinze
lieuës de pays ; le soir & la nuit
on en void la fumée de dix &
douze lieuës. Du costé que le
vent la porte , elle se void bien
d'aussi loia : aux cantons où ce-
la arrive toutes les bestes en
fuyent quinze & vingt lieuës ,
& si c'est sur le bord de la mer
que l'eau des pluyes y puissent
couler , tout le poisson en fuit ,

& n'y aura point de pesche l'année ensuivant, ny de gibier à la coste, en sorte que les navires pescheurs peuvent bien chercher d'autres endroits, autrement ils ne feroient rien, ce que j'ay veu arriver non par le feu du Ciel, mais par le hazard d'un canonier, qui faisant secher ses poudres à Miscou y mit le feu en prenant du tabac, & le feu ayant mis en cendre une bonne partie du bois de l'Isle, fit que l'année suivante il n'y avoit point de mokuë à la coste, en sorte que les pescheurs furent obligez d'aller chercher du poisson ailleurs.

A l'égard des fruits qui se trouvent dans le país, il y a des seriziers sauvages, le fruit n'en est pas gros, pour le goust il

de l'Amériq. Septentrionale. 351
tient de la cerise: l'on y void en-
core d'autre arbres, tout le fruit
en est fort menu, il y a des fram-
boises en tous les lieux décou-
verts des bois, & mesme en nos
défrichemens, si on est une an-
née sans les labourer ils se rem-
plissent tout de framboisiers, les
framboises sont fort grosses d'un
goust tres-bon & plus excellent
que celles de France, on a peine
à en degarnir la terre; si après
les avoir bien arrachées on laisse
encore la terre sans l'avoir la-
bourée & la semer, elle produit
des noizilliers dont les noisettes
sont bonnes; arrachez les noi-
settes & ne labourez point en-
core la terre, elle produit des
bois comme auparavant, la ter-
re y est si bonne qu'elle ne peut
dmeurer sans produire quelque

chose, joint qu'il s'y trouve rarement des épines, des ronces, & des chardons.

L'on y void encore de plusieurs fortes de grozelliers : il y a de ces grosses groseilles vertes de France qui ne sont bonnes que lors qu'elles sont choppes, il y en a qui ne sont bonnes que lors qu'elles sont violettes ; la grozeille rouge qui vient semblable à celle de France n'est pas commune ; il y en a d'autres pareilles qui sont veluës : il s'en void encore de blanches & de bleuës, cette espee ne se trouve pas communement, toutes ces sortes de groseilles-là sont bonnes à manger.

Les Pommiers de ce pays-là rempent sur la terre, ils ne croissent que d'un demy pied, & ont

ont la feuille semblable à du mirthe, le fruit en est gros comme des noisettes, il est d'un côté tout rouge, & de l'autre blanc: c'est le petit lapis, elles ne viennent qu'en l'Automne, & ne sont bien bonnes à manger qu'au Printemps & l'Esté, lors que la nege & l'Hyver ont passé dessus.

Il se trouve une racine qui jette un petit brain d'herbe, semblable à la veillée ou lifette, qui s'entortille à ce qu'elle rencontre & ne monte pas si haut, la rencontrant si vous fouillés au pied vous trouvés la racine, qui a des grains gros comme des chataignes enfilées, semblables à des chapelets, les grains distans les uns des autres d'environ un demy pied; il y a de ces racines.

là qu'on levera des dix à douze pas toujours garnies, l'une manquant vous en trouvez une autre: les Sauvages en sont friands, elles ont le goust de chataigne lors qu'elles sont bouïllies, & s'appellent des Chicamins.



CHAPITRE XXIII.

Concernant les mœurs des Sauvages, leur police, & coutumes, leur maniere de vivre, leur inclination, celle de leurs enfans, de leurs mariages, leur maniere de bâtir, se vestir, haranguer, & autres particularitez.

IL me reste maintenant à faire voir les mœurs des Sauvages, leur complection, la maniere de vivre, les mariages, les enterrements, leur travail, les dances, leurs chasses, & comme ils se gouvernoient par le passé,

ainsi que je l'ay pû apprendre d'eux, & la maniere dont ils agissoient il y a trente sept à trente huit ans que je fus en ce pais-là, ils avoient encore peu changé leurs coûtumes, mais ils se servoient déjà de chaudiere, de hache, de cousteaux, & de fer pour leurs fleches, il y enavoit encore peu qui eussent des armes à feu.

Ils vivoient encore long temps; j'ay veu des Sauvages de six à sept-vingts ans qui alloient encore à la chasse à l'Orignac, les plus vieux qui approchoient de huit-vingt ans, selon leurs comptes n'y alloient plus, ils comptent par Lunes.

Avant que de parler de leur maniere d'agir d'apresent, il faut examiner le passé : leur nourri-

ture estoit de poisson & de viande rostye & bouïllie : pour faire rostir la viande ils la coupoient par roüelles, fendoient un bâton, la mettoient dedans, puis piquoient le baston devant le feu, chacun y avoit les siens, lors qu'elle estoit cuite d'un costé & à mesure qu'elle cuisoit, ils la mangeoient mordant à mesme, & coupoient le morceau avec un os qu'ils aiguïsoient sur des roches pour les faire couper, ce qui leur tenoit lieu de cousteaux de fer, & d'acier dont nous leur avons introduit l'usage depuis.

Ayant mangé tout ce qu'il y avoit de cuit ils remettoient la viande devant le feu, prenoient un autre bâton & faisoient de mesme, avoient-ils mangé toute la viande d'un baston ils en

358 *Histoire naturelle*
remettoient toujours d'autres
en continuant tout le jour.

Ils avoient une autre maniere
de faire rostir avec une corde
d'écorce d'arbres, attachée à une
perche, qui traversoit le haut de
leur cabanne, ou d'un arbre à
l'autre, où sur deux fourches pi-
quées en terre l'on attachoit la
viande au bout d'en bas de la
corde, au travers de laquelle on
mettoit un bâton, avec lequel
on luy faisoit tourner plusieurs
tours, apres on le laissoit aller,
ainsi la viande tournoit long-
temps d'un costé, puis de l'autre
devant le feu : ne tournoit-elle
plus, on tournoit encore la cor-
de avec le baston du milieu, on
le laissoit encore aller; le dessus
de la viande estant cuit, ils mor-
doient le dessus, & coupoient le

morceau tout ras de la bouche, continuant tant que le tout fut mangé : ils en faisoient aussi rôtir sur les charbons.

Pour le poisson, il le faisoient rostir avec des bastons fendus qui servoient de grille, ou bien sur les charbons, mais il falloit qu'il fut tout cuit avant que d'en manger ; tous les enfans faisoient leur rotisserie comme les autres, avec des bastons fendus & sur les charbons.

Toutes ces sortes de rosty n'estoient que l'entrée pour veiller l'appety, il y avoit la chaudiere d'un autre costé qui bouilloit : cette chaudiere estoit de bois, faite comme une grande auge ou timbre de pierre : pour la faire ils prenoient le pied d'un gros arbre qui étoit tombé,

ils ne le tranchoient point n'ayant pas d'outils propres pour cela ; de les porter il n'y avoit pas de moyen, ils en avoient fait quasi en tous les endroits où ils alloient..

Pour les faire ils se servoient de haches de pierre bien éguifées, amanchées au bout d'un baston fendu, bien liées, & avec ces haches ils coupoient un peu le dessus du bois de la longueur qu'ils vouloient la chaudiere ; cela fait ils mettoient du feu dessus, faisoient brûler l'arbre, estant brûlé d'environ quatre doigts de profondeur, ils ostent le feu, puis avec des pierres & des gros os pointus larges d'un pouce, ils creusent de leur mieux en ostant tout le charbon, puis y remettent du feu,

de l'Ameriq. Septentrionale. 361
feu, & ayant encore brûlé, ils
ostoient tout de dedans, & re-
commençoient d'en separer le
charbon, faisant toujours de
mesme juiques à ce que leur
chaudiere fust assez grande à
leur fantaisie, mais plütoft trop
grande que trop petite.

La chaudiere estant faite, il
s'en faut servir, à cet effet ils
l'emplissoient d'eau, & mettoient
dedans ce qu'ils vouloient faire
cuire: pour la faire boüillir, ils
avoient de grosses roches qu'ils
mettoient dedans le feu rougir,
estans rouges ils les prenoient
avec des morceaux de bois, les
mettoient dans la chaudiere, el-
les faisoient boüillir l'eau; &
pendant que celles-là estoient
dans la chaudiere, les autres
rougissoient, puis ostoient celles

Hh

qui estoient dans la chaudiere, y en mettoient d'autres : continuant toujous tant que la viande fut cuite.

Il y avoit toujous force bouillon qui estoit leur plus grand breuvage, ils beuvoient peu d'eau cruë pour lors aussi bien qu'à present : leur plus grand travail c'estoit de bien manger & d'aller à la chasse, ils ne manquoient pas de bestes n'en tuant qu'à mesure qu'il enavoient besoin, & mangeoient souvent du poisson, sur tout du Loup marin pour avoir l'huile, tant pour se graisser que pour boire, & de la balene qui s'échouë souvent à la coste, du lard de laquelle ils faisoient grande chere; leur plus grand ragoust est de la graisse, ils la mangent comme

de l'Amériq. Septentrionale. 363
on fait le pain & la boivent fon-
duë.

Il y avoit pour lors bien. plus grand nombre de Sauvages qu'à present : ils vivoient sans soucy, & ne mangeoient ny salé ny épissé, ils ne beuvoient que de bon boüillon du plus gras ; c'étoit ce qui les faisoit vivre long-temps & peuploient beaucoup : ils auroient bien plus peuplé, si ce n'estoit que les femmes si-tost qu'elles sont accouchées lavent leurs enfans quelque froid qu'il fasse, puis les emmaillotent dans des peaux de marte ou castors, sur une planche où ils les lient, si c'est un garçon, ils luy passent la verge par un trou, par où sort l'urine, & à une fille ils mettent une petite écorse en goutiere entre ses jambes qui porte l'uri-

ne dehors ; & sous leur derriere ils mettent du bois pourry sec, & reduit en poussiere pour recevoir les autres excrements, en sorte qu'ils ne les démaillottent que tous les vingt-quatre heures, mais comme ils leurs laissent à l'air pendant la gelee la partie de leur corps la plus sensible, cette partie leur gele, ce qui en fait mourir beaucoup, principalement des garçons qui sont plus exposez à l'air par cet endroit. là que les filles : à cette planche est attachée une couroye en haut par les deux bouts, en sorte qu'en la mettant sur leur front la planche leur prend derriere les épaules, & de cette maniere la mere n'en a point les bras embarassez, & ne les empesche ny de travailler n'y d'al-

de l'Ameriq. Septentrionale. 365
ler dans les bois, sans que l'enfant puisse estre offensé des branches aux passages : ils ont trois ou quatre femmes & quelques-fois plus ; s'il s'en trouvoit quelques-unes sterilles, ils la peuvent repudier si bon leur semble, & en prendre une autre, & ainsi ils peuvent avoir force enfans, mais si une femme demeuroit grosse, pendant qu'elle nourrit un enfant elle se fait avorter ; ce qui les ruinent encore, elles ont une certaine drogue dont elles se servent pour cela qu'elles tiennent secrettes entr'elles ; la raison pourquoy elles se font avorter, c'est disent-elles parce qu'elles ne peuvent pas nourrir deux enfans ensemble, d'autant qu'il faut que l'enfant quitte la mamelle de luy-

mesme, & tette des deux ou trois ans, ce n'est pas qu'elles ne leurs donnent à manger de ce qu'elles ont, & qu'en machant un morceau elles ne leurs mettent en la bouche, & l'enfant l'avale.

Leurs enfans ne sont point opiniâtres en ce qu'elles leurs donnent tout ce qu'ils demandent, sans les laisser jamais crier après ce qu'ils souhaitent, les plus grands cedent aux petits, le pere & la mere s'ostent le morceau de la bouche si un enfant le demande; ils ayment beaucoup leurs enfans, ils n'aprehendent jamais d'en avoir trop, car ce sont leurs richesses; les garçons soulagent le pere allant à la chasse & nourrissent la famille; les filles travaillent,

de l'Ameriq. Septentrionale. 367
soulagent la mere, vont au bois,
à l'eau, & vont chercher la
beste dans les bois; après qu'elle
est tuée, ils la portent à la ca-
banne, il y a toujours quelque
vieille femme avec les filles pour
les conduire & leur apprendre
les chemins, car souuent ces
bestes qu'il faut aller chercher
sont tuées à cinq ou six lieuës de
la cabanne, & il n'y a point de
chemins battus.

L'Homme dira seulement la
distance du chemin, les bois
qu'il faut passer, les montagnes,
rivieres, ruisseaux, & prairies,
s'il y en a sur le chemin, & spe-
cifiera l'endroit où sera la beste,
& où il aura rompu trois ou qua-
tre branches d'arbres pour la re-
marquer, cela leur suffit pour la
trouver, en sorte qu'elles ne la

manquent jamais & l'apportent: quelques-fois elles couchent où est la beste, elles font grillades reviennent le lendemain.

Quand ils ont demeuré quelque temps en un endroit, qu'ils ont battu tout le tour de leur cabanne, ils vont cabanner à quinze ou vingt lieuës de là; pour lors ils faut que les femmes & les filles emportent la cabanne, leurs plats & leurs sacs, les peaux, les robes, & tout ce qu'ils peuvent avoir, car les hommes & les garçons ne portent rien, ce qu'ils pratiquent encore à present.

Estant arrivez au lieu où ils veulent demeurer, il faut qu'elles bastissent la cabanne, chacune fait ce qu'elle doit faire; l'une va chercher des perches

danſ le bois, l'autre va rompre
des branches de ſapin, les pe-
tites filles les apportent, la maî-
treſſe femme, qui eſt celle qui
a eu le premier garçon comman-
de & ne va rien querir danſ le
bois, on luy apporte tout, elle
accommode les perches pour
faire la cabanne, arrange le ſa-
pin pour faire la place ſur laquel-
le chacun ſe met, c'eſt leur ta-
pis de pied, & la plume de leur
lit; ſi la famille eſt grande elles
la font longue pour faire deux
feux, ſinon elles la font ronde,
toutes ſemblables aux tentes de
guerre, ſi ce n'eſt qu'au lieu de
toilles ſont des écorſes de bou-
leau, qui ſont ſi bien accommo-
dées qu'il ne pleut point danſ
leurs cabannes : la ronde tient
dix à douze perſonnes, la lon-

gueur le double, les feux se font dans le milieu de la ronde, & aux deux bouts de la longue.

Pour avoir de ces écorces, elles choisissent tous les plus gros bouleaux qu'elles peuvent trouver de la grosseur d'un muid, elles coupent l'écorce tout autour de l'arbre, le plus haut qu'elles peuvent avec leurs haches de pierre, puis la coupent en bas aussi tout autour : après cela la fendent du haut en bas, & avec leurs cousteaux d'os la levent tout autour de l'arbre, qui doit estre en seve pour la bien lever : lors qu'elles en ont suffisamment elles les cousent bout à bout, quatre à quatre, ou cinq à cinq : leur fil est fait de racine de sapin qu'elles fendent en trois de mesme que l'o.

zier dont on lie les cerceaux des barriques, elles le font aussi fin qu'elles veulent.

Leurs aiguilles sont des os qu'elles rendent aigus comme des alaines à force de les aiguïser, elles percent leurs écorces, y passent cette racine de trous en trous, de la largeur des écorces : cela étant fait elles les roulent le plus serré qu'elles peuvent, pour estre plus faciles à porter, quand elles les ostent de dessus leur cabanne pour les porter en un autre endroit, bien qu'elles soient sechées par le feu que l'on y a fait, elles les chauffent encore pour les rendre plus souples ; à mesure qu'e'les chauffent on les roule autrement elles romperoit pour estre trop seches.

A present elles font encore de mesme, mais elles ont de bonnes haches, des cousteaux plus commodes à leur travail, des chaudières faciles à porter, qui est une grande commodité pour elles n'estant plus sujettes d'aller aux lieux où estoient les chaudières de bois, dont on n'en void plus à present, en ayant entièrement perdu l'usage.

Pour leur mariage, anciennement un garçon qui vouloit avoir une fille, estoit obligé de servir le pere plusieurs années selon la convention : son service estoit d'aller à la chasse, faire voir qu'il estoit bon chasseur, capable de bien nourrir sa femme & sa famille; faisant des arcs, des fleches, le bois des raquestes, mesme un canot, cela est le tra-

vail des hommes : tout ce qu'il faisoit pendant son temps estoit pour le pere de la fille, mais il ne laissoit pas d'en avoir luy-mesme l'usage en cas de besoin.

Sa Maistresse cordoit les raquestes, faisoit ses robes, ses souliers & ses bas pour marque qu'elle estoit habille au travail ; le pere, la mere, la fille, & le serviteur, tout couchoit en une mesme cabanne, la fille proche la mere, le serviteur de l'autre costé, & toûjours le feu entre-deux, les autres femmes & enfans y couchoient aussi. Il n'y arriroit jamais de desordre, les filles estoient fort sages pour lors, toûjours couvertes d'une peau d'ornac bien passée qui descendoit plus bas que les genoûils ; elles faisoient des bas

& des fouliers de mesme peau pour l'Esté : l'Hyver elles faisoient des robes de castor ; & la pudeur des filles estoit telle en ce temps-là , qu'elles eussent plûst retenu leur eau vingt-quatre heures que de se laisser voir en cette action par un garçon.

Le terme estant finy il falloit parler du mariage : les parens du garçon venoient trouver ceux de la fille, leur demandoient s'ils l'auroient agreable : si le pere de la fille en estoit d'accord, il falloit sçavoir des deux parties s'ils en estoient contens, & si l'un des deux ne vouloient le mariage il n'y avoit rien de fait, on ne les contraignoit point, que si tout estoit d'accord on prenoit jour pour faire le festin, pendant

quoy le garçon alloit à la chasse, faisoit tout son possible pour traiter toute l'assemblée, tant de rosty que de bouïlly, & d'avoir force bouïllon bien gras principalement.

Le jour estant venu tous les parens & conviez assemblez, & tout estant prest, les hommes & grands garçons entroient tous dans la cabanne, les vieillards au haut bout proches des pere & mere; le haut bout c'est la gauche en entrant dans la cabane faisant le tour allant à la droite: il n'y entroit point d'autre femme que la mere du garçon; chacun ayant pris son rang, tous assis sur le cul comme des singes, car c'est leur posture, le marié apportoit la viande dans un grand plat d'écorce, la

partageoit & la mettoit en autant de plats qu'ils y avoit de personnes; tant qu'ils en peuvent tenir, il y avoit dans chaque plat de la viande pour douze personnes, il dōnoit à chacun son plat, & on se mettoit à manger, le marié estoit là qui avoit un grand plat de boüillon, dont il donnoit à boire tout son saoul au premier, lequel estant suffisamment desalteré bailloit le plat à son voisin qui faisoit de mesme, estant vuide on le remplissoit, puis ayant bien beu & mangé ils faisoient une pose, le plus ancien faisoit une harangue à la louange du marié, & faisoit le recit de sa genealogie où il se trouvoit toujous descendre de quelque grand Capitaine de dix ou douze races, exageroit tout
ce

ce qu'ils avoient fait de beau, tant en guerre qu'à la chasse, l'esprit qu'ils avoient, les bons conseils qu'ils avoient donné, & tout ce qu'ils avoient fait en leur vie de considerable, il commençoit par le plus ancien en descendant de race en race & venoit finir au pere du marié, puis exhortoit le marié à ne point degenerer de la valeur de ses ancestres : ayant achevé sa harangue, toute la compagnie faisoit deux ou trois cris, disant *hau, hau, hau* ; apres quoy le marié les remercioit, promettant autant & plus que ses ancestres, & l'assemblée faisoit encore le mesme cry : ensuite la marié se metoit à dancer, chantoit des chansons de guerre qu'il composoit sur le champ, qui exhal-

toit son courage & sa valeur, le nombre des bestes qu'il avoit tuées, & de tout ce qu'il preten-
doit faire : en dansant il prenoit
en ses mains un arc, des fleches,
un grand baston où est aman-
ché un os d'un Orignac, bien
pointu dequoy ils tuent les bê-
tes l'Hyver, lors qu'il y a beau-
coup de neiges : ces choses-là les
unes apres les autres, chacun
ayant sa chanson, pendant la-
quelle il se mettoit en furie, &
sembloit qu'il vouloit tout tuer :
ayant siny, toute l'assemblée re-
commençoit leur *hau, hau, hau,*
qui signifie joye & contente-
ment.

Après cela ils recommencent
à manger & boire tant qu'ils
soient saouls, puis ils appellent
leurs femmes & enfans qui ne

font pas loin, ils viennent & chacun leur donne son plat dont elles vont manger à leur tour.

Que s'il y avoit quelques femmes ou filles qui eust ses mois, il faut qu'elle se retire à part, les autres leur donnent à chacune leur part, en ce temps-là ils ne mangent jamais que toutes seules, elles ne font rien, & n'osent toucher aucunes choses, principalement du manger, il faut qu'elles soient toujours à l'écart.

Ils ont ainsi fait passer en coutume le recit de leurs genealogies, tant dans les harangues qu'ils font aux mariages qu'aux funeraillles, afin d'entretenir la memoire & conserver par tradition de pere en fils l'histoire de leurs encestres, & l'exemple de

leurs belles actions & de leurs plus considerable qualitez, ce qui autrement leur pourroit échaper, & leur osteroit la connoissance de leurs parentez qu'ils conservent par ce moyen-là & leur sert à transmettre leurs alliances à la posterité, de quoy ils sont tres curieux, principalement ceux qui viennent d'anciens Capitaines ce qu'ils rapportent quelquefois de plus de vingt races, & ce qui les fait plus estimer de tous les autres.

Ils observent certains degrez de parenté entre eux qui les empeschent de se marier ensemble; il ne se fait jamais de frere à sœur, de nepveu à niepce, de cousins à cousine, c'est à dire au second degre, car au deffous ils le peuvent, si une jeune mariée

de l'Amerique Septentrionale. 381
n'a point d'enfans de son mary
au bout de deux ou trois ans, il
la peut repudier, & la chasser
pour en prendre une autre : il
n'est tenu au service comme à
la premiere, il fait seulement des
presens de robes, de peaux, ou de
porcelenes, je diray en son lieu
ce que c'est que porcelene, il
est obligé de faire un festin au
pere de la fille, mais non pas si
solemnel que la premiere fois; si
elle devient grosse on fait grand
festin à ses parens, sinon il la
chasse comme la premiere, & se
marie à un autre, & sa femme
estant grosse il ne la voit plus, &
pour cela ils prennent des fem-
mes tant qu'ils veulent, moyen-
nant qu'ils soient bon chasseurs,
& point paresseux, autrement
les filles ne le prendront pas, on

voit des Sauvages qui ont des deux ou trois femmes grosses tout à la fois, & c'est toute leur joye que d'avoir grand nombre d'enfans.

En toutes ces réjouissances de nopces & de festins, ils se parent de leur plus beaux habits; l'Esté les hommes avoient des robes de peau d'Orignac bien passées, blanches, passémentées de passément large de deux doigts du haut en bas, tant plein que vuide, d'autres ont trois rangs par le bas, les uns en long, & les autres en travers, d'autres en chevrons rompus, ou parsemées de figures d'animaux selon la fantaisie de l'ouvriere.

Elles faisoient toutes ces façons-là, de couleur rouge, violette & bleuë, appliquées sur la

de l' Amerique Septentrionale. 383
peau avec de la colle de poisson;
ils avoient des os façonnez de
plusieurs sortes qu'ils passioient
trous chauds sur les couleurs de
la maniere à peu près dont on
dore les couvertures des livres :
quant ces couleurs sont une fois
appliquées elles ne s'en vont
point à l'eau.

Pour passer leurs peaux on
les mouille & on les étend au
Soleil les faisant bien chauffer
du costé du cuir pour aracher
le poil, puis les tendent & ara-
chent le poil avec des os faits ex-
prés, comme ceux qui prepa-
rent une peau à mettre en par-
chemin, & ensuite ils la frotent
de foix d'oyseau, & de quelque
peu d'huile, puis l'ayant bien
frotée entre leurs mains la pas-
sent sur un bois poly fait en dos

d'asne , ainsi que l'on fait pour passer les peaux à faire des gans sur un fer , la frotent tant qu'elle soit souple , & bien maniable ensuite la lavent & la tordent avec des bois plusieurs fois , tant qu'elles rendent l'eau blanche puis l'estendent pour la faire secher.

Pour les peaux passées avec le poil , ils ne se servent que de foix dont ils les frotent bien avec la main , & les passent encores sur leurs bois pour les bien corroyer , s'ils elles ne sont assez molettes ils y mettent encores du foix & recommencent à les froter tant qu'elles soient maniables puis les font secher , toutes ces robes-là sont faites comme une couverture soit pour hommes ou pour femmes.

Les

r
t
l
l
e
r
P
tu
d

rc
l'
l'a
de
l'a
pu
les
do

Les hommes les mettent sur leurs épaules lient les deux bouts avec des cordons de cuir deffous le menton, tout le reste n'est point fermé; ils montrent tout leur corps, à la reserve de leurs parties qui sont cachées par le moyen d'une peau bien souple & fort mince, laquelle passe entre leurs jambes & est attachée par les deux bouts, à une ceinture de cuir qu'ils ont autour deux, & s'appelle un brayer.

Les femmes mettent cette robe en façon de Bohemiennes, l'ouverture est au costé, elles l'attachent avec des cordons en deux endroits, distans l'un de l'autre, en sorte que leur teste puisse passer dans le milieu & les bras aux deux costez, puis doublent les deux bouts l'un

sur l'autre, & par dessus elles mettent une ceinture qu'elles lient bien serrée, en sorte qu'elle ne puisse se deffaire par ce moyen elles sont toutes cachées, elles ont des manches de peaux qui sont attachées l'une à l'autre par derriere, elles ont aussi des chausses de peau en étrier qui n'ont point de pied les hommes les portent de mesme.

Elles font aussi des souliers de leurs vieilles robes d'Orignac, qui sont engraisées & meilleures que des neuves, leurs souliers sont arrondis pardevant, & la semelle redouble sur le bout du pied qui est froncée aussi menu qu'une chemise, cela est fait fort proprement, les filles en font pour elles enjolivez de couleurs & les coustures garnies de

de l'Ameriq. Septentrionale. 387
poil de Porc-épy qu'elles teignent en rouge & violet.

Elles ont de fort belles teintures, sur tout leur couleur de feu qui passe tout ce que nous voyons icy en ce genre-là, ce qui se fait avec une petite racine grosse comme du fil; pour la feuille elles ne la veulent point faire voir, cela est rare entre elles, c'estoit-là à peu près leurs habits d'Esté; pendant l'Hyver leurs robes sont de Castor, de Loutre, de Martre, de Loups serviers, ou d'E-cureüils, touûjours martachées c'est à dire peintes.

Mesmes leur visage lors qu'ils vont en ceremonie avec leurs beaux habits sont peint de rouge ou de violet, ou bien ils se

font des rayes longues & courtes
& de couleur selon leur fan-
taisie, sur le nez, & sur les yeux,
le long des jouës, & se graissent
les cheveux d'huiles pour les
rendre luisans, qui sont les plus
beaux entre eux, ils semblent à
des mascarades, ce sont leurs pa-
rades aux jours de rejoüissances.



CHAPITRE XXVI.

De leur Coiffure, de leurs ornemens, & de leurs braveries. Du regime qu'ils observent pendant leurs maladies, de leurs divertissemens & conversations. Du travail des hommes & des femmes, & de leurs plus ordinaires occupations.

POur distinguer les hommes & les femmes d'avec les garçons & les filles par les ornemens, les premiers ont les cheveux coupez au dessous des oreilles, les garçons les portent

tous longs , les lient en mousta-
ches des deux costez avec des
cordons de cuir ; les curieux les
ont garnis de poil de Porc-épic
de couleurs , les filles les ont
aussi tout longs , mais les lient
par derriere de mesme cordons,
mais les galantes qui veulent
paroistre jolies & qui sçavent
bien travailler , se font des
garnitures de la largeur d'un
pied ou huit pouces en quarré
toute brodée de poil de Porc-
épic de toutes couleurs fait sur
le mestier, dont la chaîne est de
filets de cuir d'Orignaux mor-
nez qui est fort delicat , le poil
de Porc-épic est la trame, qu'el-
les passent au travers de ces filets
ainsi que l'on fait la tapisserie, ce
qui est bien travaillé ; tout au-
tour ils font une frange des mes-

de l' Ameriq. Septentrionale 391
mes fillets qui sont entourés aussi
de ce poil de Porc-épic mêlez de
couleurs; en cette frange elles
mettent de la porcelene blan-
che & violette, elles s'en font
aussi des pendants d'oreilles, qu'el-
les ont percez en deux ou trois
endroits.

Cette porcelene n'est autre
chose que des dents d'un certain
poisson qui se pesche par les Sau-
vages de la nouvelle Angleterre,
qui leur estoit bien rare, & en
ce temps-là valoit beaucoup
entre eux, ce qui est commun
à present, chaque grain est long
de la moitié d'un travers de
doigt, c'est tout leur enjolive-
ment en toute sorte de travail
où il falloit coudre à l'éguille,
qui estoit cette alaine dont j'ay
déjà parlé ou un poinçon d'os

bien pointu pour faire un petit trou, & y passoient leur fil, qui est fait d'un nerf d'Orignac qui se trouve au long de l'épine du dos, quand il est bien battu il se leve par filets aussi fin que l'on veut, c'est avec cela qu'elles cousent toutes leurs robes, qui ne se decousent jamais : voilà l'enjolivement des filles, si-tost qu'elles sont mariées, la mere les livrant à leur mary luy coupe les cheveux, qui est la marque du mariage, pareillement au marié.

La Loy qu'ils observoient anciennement estoit celle de ne faire à autrui que ce qu'ils souhaitoient leur estre fait ; ils n'avoient aucun culte : tous vivoient en bonne amitié & intelligence, ils ne se refusoient rien les uns

aux autres, si une cabanne ou famille n'avoit pas de vivres suffisamment les voisins luy en donnoient, quoy qu'ils n'eussent que ce qui leur falloit, & de toutes autres choses de mesme, ils vivoient dans la pureté, les femmes estoient fidelles à leurs maris, & les filles fort chastes, point sujettes à maladies; ne connoissoient point de fièvre, s'il leur arrivoit quelque accident, par chûtte, par brûlures, ou en coupant du bois, manque de bonne haches, qui vacilloient faute de bien couper, il ne leur falloit point de Chirurgien, ils connoissoient des herbes, dont ils se servoient & se guerissoient fort bien, ils n'estoient point sujets à la goutte, gravelle, fièvres nyumatismes, leur reme.

394 *Histoire naturelle*
de general estoit de se faire
suer, ce qu'ils pratiquoient tous
les mois & mesme plus souvent,
je dis pour les hommes; car je
n'ay point eu connoissance que
les femmes se fissent suer, pour
cet effet ils faisoient une petite
cabanne en rond pour tenir au
nombre de quatre, cinq, six, sept,
ou huit au plus, elles estoient
couvertes d'écorce de haut en
bas, bien bouchées à la reserve
d'une petite ouverture pour en-
trer, le tout se recouroit encore
de leurs robes, & pendant que cela
se faisoit l'on avoit de grosses
roches que l'on mettoit dans le
feu, & que l'on faisoit bien rou-
gir, après quoy ceux qui vou-
loient suer, se mettoient tous
nuds dans la cabane assis sur
le cul tous en rond, estant là

de l'Amérique Septentrionale. 395
leur femme ou des garçons leur
donnoient de ces roches toutes
rouges, avec un grand plat tout
plain d'eau, & un autre petit
pour verser de l'eau sur les ro-
ches qui étoient au milieu d'eux;
cette eau que l'on versoit sur
ces roches faisoit une fumée qui
remplissoit la cabanne & l'é-
chauffoit si bien que cela les
faisoit suer; lors qu'ils commen-
çoient à suer ils ne jettoient
plus d'eau que de temps en
temps, les roches estant froides
ils les mettoient dehors, on
leur en donnoit d'autres toutes
rouges: ils ne se pressoient pas
de suer, s'échauffoient petit à
petit, & si bien que l'eau leur
couloit de toutes parts laquelle
ils abatoient de temps en temps
avec la main, ils y demeuroient

tant qu'ils pouvoient , & s'y tenoient une heure & demie & deux heures. Pendant ce temps-là , ils chantoient des chansons, faisoient des contes pour se faire rire : vouloient-ils sortir , ils abatoient l'eau tant qu'ils pouvoient du haut en bas , & puis prenant leur course ils s'en alloient se jeter dans la mer ou riviere , estant rafraichis ils mettoient leurs robes sur eux , & puis s'en alloient en leur cabane aussi posez qu'auparavant. Nos François se font suer comme eux , & ils se jettent à l'eau de mesme & n'en sont point incommodez ; l'eau de ces pais-là n'incomode point la santé : l'Hyver que nos gens vont à la chasse , quelquefois ils n'ont point de chiens & tuent du gi-

t
r
c
c
v
n
d
c
q
P
v
q
g
fc
P
tc
q
q
P

bier , ceux qui ſçavent nager ſe mettēt à l'eau pour l'aller querir & s'en reviennent au logis pour changer d'habits & n'en reçoivent aucune incommodité , & n'en ſont jamais enrhuméz.

S'ils eſtoient malades à mourir de vieilleſſe, ou quelque autre accident d'arbres, ou autre choſe qui tomboit ſur eux & où il ne paroifſoit rien , il y avoit des vieillards qui diſoient parler au *manitou* , c'eſt à dire au diable, qui les venoient ſouffler , ces gens-là leur mettoient force ſcrupules en l'eſprit , dont j'ay parlé de pluſieurs cy-devant, c'e-toient des gens qui avoient quelque ſubtilité plus que les autres, qui leur faiſoient croire tout ce qu'ils vouloient & paſſoient pour leurs Medecins. Ces gens-

là venoient voir le malade, luy demandoient où estoit son mal, après s'estre bien enquis de tout il promettoient guerison en le soufflant, & pour cela ils se mettoient à danser parlant à leur *manitou*, ils dansoient avec telle furie qu'ils écumoient gros comme les poings des deux costez de la bouche, pendant ce temps là ils alloient de fois à autres trouver le malade, & l'endroit où il avoit témoigné sentir le plus de douleur ils posoient la bouche dessus & y souffloient de toute leur force quelque temps, & puis commençoient à danser, en suite dequoy ils retournoient au malade faire tout de mesme qu'auparavant, puis ils disoient que c'estoit le *manitou* qui le tenoit là qu'il avoit passé en quelques endroits

où il n'avoit pas satisfait à l'hommage accoustumé ou quelque autres folies semblables, & qu'avec le temps i'esperoient le faire sortir, cela duroit quelquesfois des sept à huit jours, & à la fin ils faisoient semblant de luy arracher quelque chose du corps par subtilité qu'ils montroient, en disant le voilà, le voilà, il est fort, maintenant il est guery, & en effet souvent il s'en guerissoit par imagination, & s'ils n'en guerissoient ils trouvoient quelque autre excuse, à sçavoir qu'il y avoit plusieurs *manitous* qu'ils n'avoient pas voulu sortir, & qu'ils les avoient trop meprisez; ils faisoient toujours leur cause bonne, on ne laissoit pas de leur donner quelque chose; non pas tant que s'il eust esté entiere-

ment guery, ces Medecins-là estoient vieillards paresseux qui ne vouloient plus aller à la chasse, & qui avoient d'eux tout ce qui leur faloit, s'il y avoit quelques belles robes ou autre chose de rare en une cabane, c'étoit pour Monsieur le Medecin, quand on tuoit des bestes on luy envoyoit tous les meilleurs morceaux, quand ils avoient guery trois ou quatre personnes ils ne manquoient plus de rien ce qui ne leur estoit pas mal aisé de faire, en ce que la plus grande maladie des Sauvages, ne venoit que de fantaisie; leur ostant cela de l'esprit tout aussi-tost ils estoient gueris.

Les Sauvages aimoient fort ces tours de souplesses & à entendre des contes, il y avoit de ces

de l' Ameriq. Septentrionale. 401
ces vieillards qui en compo-
soient comme on faisoit aux en-
fans du tēps des Fées, ou de peau
d'asne , ou autres semblables ,
mais eux les compoisoient sur les
Orignaux, sur les Renards & au-
tres animaux, leurs disoient qu'ils
en avoient veu d'assez puissants
pour avoir appris à travailler aux
autres , comme sont les Castors,
& oüy d'autres qui parloient :
ils faisoient des contes qui é-
toient agreables & d'esprit ,
quand ils en disoient quelqu'un,
c'estoit toujourns par ouy dire de
leur grand pere, ce qui faisoit
paroistre qu'ils avoient eu con-
noissance du Deluge, & des cho-
ses de l'ancienne Loy. Lors qu'ils
faisoient des festins de réjouif-
sance, apres estre bien repeus,
il y en avoit toujourns quelqu'un

qui en faisoit un si long qu'il en avoit pour toute la journée & soirée avec les intervalles de rire, ils estoient grands rieurs, si un faisoit un conte, tous l'écoûtoient avec un grand silence, s'ils se mettoient à rire s'estoit un ris general; pendant ce temps-là ils ne laisoient pas de petuner, ils avoient un certain tabac verd, dont la feuille n'étoit pas plus longue que le doigt ny plus large, ils le faisoient secher & le mettoient en pain, fait en galette, épaisse de quatre doigts, la fumée n'estoit pas forte, le tabac bon & fort doux : ces faiseurs de contes qui paroissoient plus subtils que les autres, quoy que leur subtilitez ne fussent que des badineries, ne laissoient pas d'abuser ceux qui prenoient

mettoient deux bois qui traversoient, distant l'un de l'autre de la longueur du pied, elles étoient cordées de peau d'Orignac, passée en parchemin, que l'on coupoit par éguillettes fort longues grosses & menuës; la grosse se mettoit dans le milieu de la raquette où l'on met le pied entre ces deux bastons, & la plus menuë aux deux bouts; tout joignant le baston de devant, on laissoit une ouverture au milieu de cette raquette pour y passer le bout du pied en cheminant, afin que la raquette ne leve point du derriere, & qu'elle ne fasse que traîner, c'estoient d'ordinaire les femmes qui les cordoient.

Leurs bâtons à darder, étoient aussi de hestre, au bout desquels

de l' Amerique Septentrionale. 405
ils emmanchoient un grand os
pointu , ils s'en servoient pour
darder les bestes lors qu'il y a-
voit beaucoup de neges.

Pour faire leurs canots ils cher-
choient les plus gros bouleaux
qu'ils pouvoient trouver , ils
levoient l'écorce de la longueur
du canot qui estoit de trois à
quatre brasses & demie , la lar-
geur d'environ deux pieds par
le milieu , & toujourns en dimi-
nuant aux deux bouts venant à
rien ; la profondeur estoit d'un
homme assis à venir jusques aux
aisselles ; la garniture du dedans
pour le renforcer estoit des
lattes de la longueur du canot ,
larges de quatre doigts en appe-
tissant par les bouts , afin qu'el-
les se puissent joindre ; le de-
dans du canot en estoit garny

par tout, & tout autour d'un bout à l'autre; ces lattes estoient faites de cedre qui est leger, & qu'ils fendoient aussi long qu'ils vouloient & aussi mince qu'ils leurs plaisoit; ils faisoient encore du mesme bois, des demy cercles pour servir de membres, & leurs donnoient la forme au feu.

Pour coudre le canot ils prenoient des racines de sapin de la grosseur du petit doigt & plus petites encore, elles estoient fort longues, ils fendoient ces racines en trois ou quatre les plus grosses, ce qui se fend plus facilement que l'ozier à faire des paniers; ils faisoient des paquets de cela que l'on mettoit dans l'eau de peur qu'ils ne se chassent, il falloit encore deux

de l' Ameriq. Septentrionale. 407
bastons de la longueur du canot,
tout rond, & de la grosseur d'u-
ne grosse canne, & quatre au-
tres bastons de haïstre plus
courts: tout cela estant prés ils
prenoient leurs écorces, la
plioient & dresseoient en la for-
me que doit estre le canot, puis
mettoient ces deux grandes per-
ches tout autour, cousuës sur le
bord en dedans avec ces raci-
nes.

Pour coudre ils perçoient l'é-
corce avec un poinçon d'os poin-
tu & passoit dans le trou un
bout de l'ozier, le tiroient &
ferroient le baston contre l'é-
corce tant qu'ils pouvoient tou-
jours en tournant le baston de
l'ozier, en sorte qu'ils se tou-
choient l'un l'autre; les bastons
estant bien cousus, tout autour,

ils en mettoient aussi de petits de haistre de travers, l'un dans le milieu qui entroit des deux bouts, en des trous qui étoient aux bastons dont le canot étoit bordé, & trois autres en avant; distantes de demie brasse les unes des autres, qui alloient en diminuant comme la forme du canot, & trois autres aussi qui se mettoient en arriere en mesme distance; tous ces bastons entrent aussi par des bouts dans des trous qui estoient faits en ces bastons qui sont cousus tout autour du canot, auquel ils estoient si bien attachez des deux costez que le canot ne se pouvoit élargir ny étressir.

En suite on mettoit ces grandes lattes, dont on garnissoit tout le dedans du haut en bas, qui

de l'Amériq. Septentrionale 409
qui se touchoient toutes : pour
les tenir ils mettoient par-dessus
ces demy-cerceaux , dont les
bouts venoient joindre d'un côté
& de l'autre ; au dessous de
ces bastons qui estoient cousus
tout autour par le haut , qu'ils y
faisoient entrer de force & en
garnissoient tout le canot d'un
bout à l'autre , ce qui rendoit le
canot ferme , en sorte qu'il ne
plioit point par aucun endroit.

Il y avoit des coûtures , car
pour l'étressir des deux bouts ils
fendoient l'écorce du haut en
bas , ils doubloient les deux
bouts l'un sur l'autre qu'ils coû-
soient , mais pour empescher que
les coûtures ne prissent l'eau , les
femmes & les filles maschoient
de la gomme de sapin tous les
jours tant qu'elles devint en

M m

onguent , qu'ils appliquoient avec du feu tout le long des coutures , ce qui estanchoit mieux que du bray ; tout cela estant fait le canot estoit achevé, qui estoit si leger qu'un homme seul le pouvoit porter sur sa reste.

Les avirons étoient de haistre, la palle de la lōgueur du bras, large d'un demy pied ou environ, & le manche un peu plus long que la palle le tout d'une piece, trois, quatre & cinq personnes, tant hommes que femmes ramoient ensemble , cela alloit extrêmement viste, ils alloient aussi à la voile, qui étoit autrefois d'écorce, mais le plus souvent d'une peau d'un jeune orignac bien passée ; s'ils avoient le vent favorable, ils alloient aussi viste

de l'Ameriq. Septentrionale. 411
que le jet d'une pierre, & un
canot portoit jusques à huit ou
dix personnes.

Le travail des femmes estoit
d'aller chercher la beste apres
qu'elle estoit tuée, l'écorcher,
la couper par morceaux pour la
faire cuire : pour cet effet elles
faisoient rougir les roches, les
mettoient & ostoyent de la chau-
diere, amassoient tous les os
des orignaux, les piloient avec
des pierres sur une autre bien
large, les reduisoient en poudre,
puis les mettoient en leur chau-
diere & les faisoient bien bouil-
lir, ce qui rendoit une graisse qui
venoit sur l'eau, qu'ils amassoient
avec une cuillier de bois, & les
faisoient tant bouillir qu'à la fin
les os ne rendoient plus rien, en
sorte que des os d'un orignac,

sans compter la moüelle, ils en tiroient cinq à six livres de graisse blanche comme nege, ferme comme de la cire; c'étoit dequoy ils faisoient toute leur provision pour vivre allant à la chasse; nous l'appellons du beurre d'O-rignac, & eux du Cacamo.

Elles faisoient leurs plats d'écorces grands & petits, les couvoient avec ces racines de sapin, si bien qu'ils tenoient l'eau; elles en garnissoient quelqu'uns de poil de Porc-épic, faisoient des sacs de jonc aplaty, qu'elles tressoient les uns dans les autres, alloiét aux bois chercher du bois sec, qui ne fume point pour se chauffer & brûler à la cabane; tout autre sorte de bois étoit bõ pour la chaudiere, attédu qu'elle étoit touûjours hors de la cabane,

elles alloient chercher de l'eau, passoient les peaux, faisoient les robes, les manches, les bas, & les fouliers, cordoient les raquettes, faisoient & defaisoient les cabannes, alloient chercher le sapin dont elles garnissoient tout le dedans de la cabanne de l'épaisseur de quatre doigts, à la reserve du milieu ou se faisoit le feu, qui n'estoit point garny, elles l'arrangeoient si bien qu'on l'auroit levé tout d'une piece, ce qui leur servoit aussi de paille & de matelats à se coucher.

La plume estoit une peau d'ours ou d'un jeune Orignac, dont le poil est fort long & épais : lors qu'ils se couchoient ils defaisoient leurs robes qui leurs servoit de couvertures, ils avoient tous les pieds au feu,

qui ne mouroit point , l'entretenant touÿours & y mettant du bois dont la provision estoit à la porte.

Si on changeoit de lieu pour aller cabanner en un autre endroit les femmes portoient tout: leurs filles grandes & petites portoient aussi selon leurs forces, on les accoutumoit pour cela de jeune âge au travail , & à tout ce qu'il y avoit à faire , mesme à mâcher de la gomme de sapin , aussi n'avoient-elles jamais mal aux dents , qu'elles avoient bien arrangées & blanches comme de la nege : si les Dames de France se servoient de cette gomme , je ne doute point qu'elles n'en tirassent les mesmes avantages : car il est bon de remarquer icy que les hom-

de l'Amériq. Septentrionale. 415
mes qui vivoient d'un mesme régime n'avoient pas neantmoins les dents si belles que les femmes qui estoient obligées de marcher la gomme de sapin pour calfetter leurs canots.

Le travail des hommes estoit de faire leurs bois de raquettes, les plier, les polir, mettre les deux bois de travers, les rendre tout prest à estre cordées, ils faisoient leurs arcs, leurs fleches, les bois pour emmancher leurs grands os dont ils tuoient les orignaux, les castors, & tout ce qu'ils dardoient : ils faisoient encore les planches surquoy les femmes mettoient leurs enfans, & toutes autres sortes d'ouvrages de bois.

Ils faisoient aussi leurs pipes à prendre du tabac, ils en faisoient

de bois, d'un pouce du hom-
mart qui est proprement l'é-
crevisse de mer, ils en faisoient
aussi d'une certaine pierre verte,
& d'un autre qui est rouge, a-
vec le tuyau, le tout d'une pie-
ce.

Pour creuser & percer le tuyau
ils se servoient de leurs os dont
la pointe estoit un peu platte &
tranchante, & à force de tour-
ner & virer ils creusoient la pier-
re & perçoient le tuyau, de mes-
me & à force de temps en ve-
noient à bout, tout leur travail
n'étoit jamais bien pressé, & ce
qu'ils en faisoient estoit seule-
ment pour leur divertissement.

Pour leurs autres sortes de pi-
pes elles étoient de deux pieces,
les tuyaux estoient faits d'un
certain bois que nos matelots

de l'Ameriq. Septentrionale. 417

nomment du bois de Calumet, ils en faisoient des tuyaux d'un pied & d'un pied & demy de longueur; pour les percer ils faisoient un cerne à un pouce près du bout dont ils ostoient le bois tout autour jusques au milieu, qu'ils laissoient gros comme la mesche d'une chandelle qui semble de la moïfle, quoy qu'il n'y en ait point ou si peu qu'elle ne paroist quasi pas; ils prenoient cette méche avec les dents qu'ils tenoient ferme, & tout le reste du baston avec les mains qu'ils tournoient petit à petit & fort doucement; & cette méche se tordoit si bien qu'elle se détachoit du dedans du baston, estant deprise d'un bout à l'autre de sa grosseur; on la tiroit tout doucement en tournant toujours le

baston, qui de cette maniere se trouvoit percé; ensuite ils le polissoient & le rendoient de la grosseur qu'il le falloit pour entrer dans le trou de la pipe, qui estoit quelquefois de bois dur, quelquesfois d'os d'orignac, du pouce de homart, ou d'écreviffe de mer, & de toutes autres choses selon la fantaisie qui leur prenoit d'en faire.



CHAPITRE XXV.

La chasse des Orignaux, des Ours, des Castors, des Loups serviers & autres animaux, selon leur saison.

LA chasse des Sauvages anciennement leur estoit facile, ils ne tuoient des bestes qu'à mesure qu'ils en avoient besoin; estans las d'en manger d'une sorte ils en tuoient d'une autre; ne vouloient ils plus manger de viande, ils prenoient du poisson, ils ne faisoient point d'amas de peaux d'orignac, castors, loutres ny autres qu'autant qu'il

leur en falloit pour leur service; laissoient le reste où les bestes étoient tuée, & ne prenoient pas la peine de les apporter à la cabanne.

La chasse d'orniac se faisoit l'Esté par surprises : les Sauvages sçavoient à peu près les endroits où on les pouvoit trouver; en ces quartiers-là ils battoient le bois allant d'un costé & d'autre pour en trouver la piste, l'ayant trouvée ils la suivoient & connoissoient par cette piste si c'estoit mâle ou femelle, même à la fumée, & s'il estoit vieil ou jeune, par la piste ils connoissoient aussi s'ils estoient proches de la beste, pour lors ils regardoient s'il y avoit quelque Fort ou prairie proche ou la beste pouvoit estre selon le train

qu'elle tenoit, ils s'y trompoient peu, ils faisoient une enceinte autour du lieu où elle estoit pour prendre le dessous du vent, afin de n'estre pas éventez de l'orignac, ils en approchoient tout doucement crainte de faire du bruit tant qu'ils la peussent découvrir; l'ayant découverte s'ils n'estoient pas assez prests approchoient encore tant qu'elle fut à portée de la fleche, qui est de quarante-cinq à cinquante pas; alors ils laschoient leur coup dessus la beste qui demouroit rarement pour une fleche, apres quoy il la falloit suivre à la piste, quelquesfois la beste s'arrestoit n'entendant plus de bruit; ils alloient au petit pas, & connoissant cela à son train, ils tâchoient de l'approcher en-

core une fois , & luy donnoient encore un coup de fleche : si cela ne la faisoit demeurer il la falloit encore suivre jusques au soir & couchoient proche la bête , & le matin l'alloient retrouver au giste : estant paresseuse de se lever à cause du sang qu'elle avoit perdu, ils luy donnoient un troisieme coup & la faisoient demeurer l'achevant de tuer ; alors ils rompoient des branches pour marquer l'endroit pour l'envoyer querir par leurs femmes.

Mais apres avoir tiré les deux premiers coups, ils tâchoient de gagner le devant pour la faire tourner devers la cabanne , la poursuivant & la faisant approcher tant qu'elle tombast morte manque de force ; souvent ils

l'amenoient tout proche de la cabane; ils en trouvoient toujours plusieurs ensemble, mais l'Esté ils n'en peuvent suivre qu'un.

Le Printemps la chasse se faisoit encore de mesme, si ce n'est lorsque les femelles entrent en amour; en ce temps-là la chasse se faisoit la nuit sur les rivières en canot, contrefaisant le cry de la femelle, & puis avec un plat d'écorce, les Sauvages prenoient de l'eau, la laissoient tomber dans l'eau de haut, & le bruit faisoit venir le masle qui croyoit que ce fust une femelle qui pissoit: pour cela ils se laissoient aller doucement au fil de l'eau, si c'estoit en montant ils ramoient tout doucement, & de temps en temps ils faisoient tomber de l'eau contrefaisant

toûjours la femelle , & alloient tous sur le bord de la riviere, s'il y avoit quelque masse dans le bois qui entendit le bruit de cette eau il y venoit ; ceux qui étoient dans le canot l'entendoient venir, par le bruit que faisoit la beste dans le bois, & continuoient de contrefaire toûjours le cry de la femelle, les faisoient venir tout proche d'eux ; ils estoient tous prests à tirer dessus & ne le manquoient pas : la nuit la plus noire estoit la meilleure pour cette chasse, & le temps le plus calme ; le vent empeschant d'entendre le bruit que faisoit la cheute de l'eau.

Pour l'Hyver la chasse estoit differente à cause des neiges, on se servoit de raquettes, par le moyen

de l'Amériq. Septentrionale. 425
moyen desquelles on marche sur
la nege sans enfoncer, princi-
palement le matin à cause de la
gelée de la nuit, & en ce temps-
là elle porte les chiens, mais l'o-
rignac ne fait pas grand chemin,
parce qu'il enfonce dans la ne-
ge, ce qui le fatigue beaucoup à
cheminer.

Pour trouver les orignaux, les
Sauvages couroient dans les bois
d'un costé & d'autre pour trou-
ver du bois mangé; car en ce
temps-là ils ne mangent que le
jet du bois de l'année, la où ils
trouvoient le bois mangé, ils
rencontroient bien-toft les bê-
tes qui n'en estoient pas loin, &
les approchoient facilement ne
pouvant pas aller viste, ils leurs
lancoient un dard, qui est le
grand baston dont j'ay parlé;

Nn

au bout duquel est emmanché ce grand os pointu qui perce comme une épée, mais s'il y avoit plusieurs orignaux à la bande ils les faisoient fuir, alors les orignaux se mettoient tous queue à queue, faisoient un grand cercle d'une lieue & demie, ou deux lieues, & quelquesfois plus, & battoient si bien la neige à force de tourner qu'ils n'enfonçoient plus: celui de devant étant las se met derrière, mais les Sauvages qui estoient plus fins qu'eux se mettoient en embuscade, & les attendoient à passer, & là ils les dardoient; il y en avoit un qui les poursuivoit toujours; à chaque tour il en demeuroit toujours un, mais à la fin ils s'écartoient dans le bois, les uns d'un costé, les autres de l'autre; il en

de l'Ameriq. Septentrionale. 427
demeuroit toujours 5. ou 6. &
quand la nege portoit, les chiens
les suivoiēt quelque nōbre qu'il
y en eust, il ne s'en pouvoit sau-
ver un seul, mais en ce temps-
là ils n'en tuoient que leur pro-
vision, & n'alloient à la chasse
qu'à mesure qu'ils avoient be-
soin de viande; toute leur chas-
se & pêche ne se faisoient qu'au-
tant qu'ils avoient necessité
de manger.

La chasse du castor se faisoit
l'Esté à la fleche dans les bois où
on les prenoit, ou bien dans des
lacs ou étangs, où les Sauvages se
mettoient en canots & à l'affust
pour les gueter lors qu'ils ve-
noient sur l'eau prendre l'air,
mais le plus commun & le plus
assuré, c'estoit de rompre leur
digue & en faire perdre l'eau,

alors les Castors se trouvoient sans eau, ne scachant plus où aller, leur logement paroissoit par tout, les Sauvages les attrapoyent à coups de fleches & de leurs dards, & en ayant leurs provisions ils laissoient là tout le reste.

Les Castors n'entendant plus de bruit se rassembloient & se mettoient à raccommoder leur digue; c'est là où nous les avons veu travailler, ce qui fait bien croire que tout ce que j'ay dit de leur travail est veritable. Je ne tiens pas le travail de leurs digues à les faire entieres, si difficile que de les raccommoder estans rompuës dans le milieu.

L'Hyver la chasse s'en faisoit autrement, les digues & les lacs estant tous gelez: Pour lors les

Sauvages ont leurs chiens qui sont une espece de mâtins, mais plus déchargez, ils ont la teste de renard & ne jappent point, ayant seulement un hurlement qui n'est pas de grand bruit; pour les dents elles sont plus longues & plus afillées que celles des mâtins, ces chiens servent pour la chasse de l'Orignac comme j'ay dit, le Printemps, l'Esté, l'Automne, & l'Hyver lors que les neges les peuvent porter; il n'y a pas de Chasseurs qui n'en ayent des sept à huit: ils les cherissent beaucoup; s'ils ont des petits que la mere ne puisse nourrir, les femmes les font teter; sont ils grands ils leurs donnent du bouillon, estant en estat de servir on ne leur donne plus rien

que les tripailles des bestes que l'on tuë, s'ils sont huit jours sans tuer des bestes, ils sont autant sans manger, pour des os on ne leur en baille point crainte de gaster leurs dents, ny mesme ceux de Castor, s'ils en mangeoient cela empescheroit les Sauvages d'en tuer, mesme si on les faisoit brûler, car il est bon de remarquer icy, que les Sauvages avoient la dessus des superstitions dont on a eu bien de la peine à les desabuser : s'ils avoient fait rostir une anguille ils croyoient aussi que cela les empescheroit d'en prendre une autrefois : ils avoient anciennement plusieurs scrupulles de cette sorte qu'ils n'ont plus à present, & dont nous les avons desabusez.

de l'Ameriq. Septentrionale. 431

C'estoit leur richesse que leurs chiens, & pour témoigner à un amy l'estime qu'ils faisoient de luy, ils luy donnoient à manger le chien qu'ils estimoient le plus en témoignage d'amitié : on dit que c'est un excellent manger : ils le font encore, & les François en mangent quand ils se trouvent aux festins, dont ils font grand recit, & l'ayment plus que le mouton ; cela ne m'a pourtant jamais donné envie d'en manger.

Lors qu'ils menotent leurs chiens à la chasse de l'Orignac, le Printemps, l'Esté, & l'Automne, les chiens alloient quelque temps les uns d'un costé, les autres de l'autre : celuy qui rencontroit quelque piste la suivoit sans faire bruit, s'il attra-

poit la beste il gaignoit le devant luy sautant sur le nez : pour lors il hurloit, l'Orignac s'y amusoit & luy vouloit donner du pied de devant ; tous les autres chiens qui l'entendoient y courroient & l'attaquoient de tous les costez ; il se defend de ses pieds de devant, les chiens tâchent de luy attraper le meuffle ou les oreilles : pendant ce temps-là le Sauvage arrive qui tâche sans se faire voir de l'aborder à portée & au dessous du vent, car si la beste l'apperçoit ou l'éventent, l'Orignac prend la fuite & se moque des chiens, sinon le Chasseur luy donne un coup de fleche ; estant blessé il a peine de se sauver des chiens qui le suivent toujourns, & le Sauvage aussi, qui le rattrappe
& le

de l'Ameriq. Septentrionale. 433

& le tire encore, mais quelques fois les chiens qui l'ont attrapé aux oreilles ou au musele le couchent bas avant que le Sauvage l'eye ratrapé; ils n'ont garde de l'abandonner, car bien souvent il y a sept à huit jours qu'ils n'ont mangé, le Sauvage arrivé, l'acheve de tuer, luy fend le ventre, donne toutes les tripailles à ses chiens qui font grand curée, c'est ce qui rend leurs chiens aspres à la chasse: pour l'Hyver lors qu'il a pleu sur la nege & qu'elle peut porter les chiens, ils s'en servoient comme j'ay deja dit, parce qu'ils n'ont pas pour lors tant de peine à attraper les Orignaux, ne courant pas si viste, étant plus lourds que les chiens ils enfoncent dans la nege, & ne peuvent

O o

434 *Histoire naturelle*
plus aller que par sauts.

Pour celle du Castors elle se faisoit aussi l'Hyver avec les chiens, mais ils ne servoient qu'à trouver le logement où ils sentoient les castors au travers de la glace, les ayant trouvés les Sauvages couppoient la glace & faisoient un trou assez large pour pouvoir passer le Castor, ensuite ils en faisoient un autre à vingt-cinq ou trente pas de là, sur le lac au large ; en ce lieu-là se mettoit un Sauvage ou deux avec l'arc & la fleche qui a un harpon d'os au bout fait en cramailiere, comme celuy dont on se servoit à la pesche de l'éturgeon, mais plus petit, qui a aussi une corde où il est attaché d'un bout, & le Sauvage tenoit l'autre ; tout cela estant fait, un

de l'Ameriq. Septentrionale 435
autre Sauvage alloit à l'autre
trou proche du logement des
Castors, se couchoit le ventre
sur la glace, mettoit son bras
dedans le trou pour chercher
l'ouverture des Castors, par où
ils mettent leur queue dans
l'eau ; là ils sont arrangez tous
les uns contre les autres, c'est à
dire tous ceux d'une famille
Castorienne ; les ayant trouvez
le Sauvage passoit la main tout
doucelement sur le dos d'un par
plusieurs fois , & approchant
petit à petit de la queue raschoit
de la prendre.

J'ay ouï dire à des Sauvages,
qu'ils ont esté si long-temps le
bras dans l'eau que la glace pre-
noit tout autour de leur bras,
quand ils tenoient une fois la
queue ils tiroient le Castor tout

d'un coup de l'eau sur la glace, & en mesme temps luy donnoient de la hache sur la teste, & l'assommoient de crainte que le castor ne les mordit, car où ils mettent les dents ils emportent la piece; en ayant tiré un ils tâchoient d'en avoir un autre, auquel ils faisoient de mesme, les frottant doucement cela ne les fait pas fuir, s'imaginant se toucher les uns les autres, mais pourtant en ayant enlevé trois ou quatre le reste prend la fuite & se jette à l'eau, n'y pouvant demeurer longt-temps sans respirer; le jour qui donne sur le trou qui est au large les y fait venir pour prendre l'air; les autres Sauvages qui sont là en embuscade, si-tost qu'ils paroissent leurs donnent un coup de fleche,

de l' Ameriq. Septentrionale. 437

le harpon qui a des dents prend à quelque endroit du castor qui l'empesche de sortir ; on tire donc la corde, on ramene le castor au trou , puis l'enlevent sur la glace & l'affomment , quelque temps apres il en vient un autre que l'on prend de même , il s'en sauve peu d'une cabane, ils attrapoiert tout. L'humour des Sauvages est de ne pardonner non plus aux petits qu'aux grands ; ils tuoient tout de quelque sorte de beste que ce fust quand ils les pouvoient attraper : il est bon de remarquer icy qu'ils estoient plus friands des petits que des grands de quelques especes de bestes que ce fust , en sorte que souvent lors qu'ils couroient deux Esflans males & femelles ; ils

O o iij

quittoient le malle s'ils apperçoient que la femelle fust pleine afin d'avoir ses petits, car d'ordinaire elles en portent d'eux, & c'est pour eux un grand regal.

Pour les Ours, s'ils en tuoient l'Hyver il falloit qu'ils les rencontraient en allant à la chasse, rencontrant quelques gros arbres ils regardoient s'il sortoit de l'haleine en forme de fumée de dedans, s'ils en apperçoient s'estoit un signe que l'Ours y estoit, ils montoient dessus l'arbre & tuoient l'ours avec leurs dards, puis ils le tiroient de dedans; l'Esté ils en rençontroient dans le bois qu'ils suivoient à la piste; où le tuoient quelquesfois sur un cheſne où ils mangeoiët dugland, lors un coup

de l' Ameriq. Septentrionale 439
de fleche les faisoit bien-tost dé-
cédre, & si-tost qu'il estoit à bas,
ils redoubloient d'une autre fle-
che, puis l'affommoient à coups
de hoches; s'ils le rencontroient
à terre & qu'ils tirent dessus, se-
lon que l'ours est blessé il fuit,
ou vient à l'homme, qui a bien-
tost une autre fleche parée; s'il
ne le fait demeurer, l'ours l'em-
brasse, & l'auroit bien-tost mis
en pieces avec ses grifs, mais le
Sauvage pour l'éviter se jette la
face contre terre, l'ours le sent,
& si l'homme ne remuë point,
il le tourne & luy porte le nez
sur la bouche pour connoistre
s'il respire; s'il ne sent point
son halaine, il met le cul sur
son ventre, le foule tant qu'il
peut, & en mesme temps re-
porte son nez sur sa bouche, s'il

n'y sent point son halaine, & que l'homme ne remuë point il le laisse là, & s'en va à quinze ou vingt pas, puis se met sur le cul & regarde si l'on ne remuë point, que l'on demeure quelque temps immobile il s'en va, mais s'il void remuer, il revient à l'homme, luy foulera encore sur le ventre assez long-temps, puis il retourne le sentir à la bouche, s'il s'apperçoit qu'il respire, il le foulera comme cela tant qu'il croye l'avoir étouffé, si pendant ce temps-là les blessures ne le font tomber bas; pour s'en garantir il faut bien prendre garde de respirer ny de remuer qu'il ne soit tres-éloigné, ils ne font point d'autre mal, & lors qu'on a des chiens on se garantist de tout cela.

Pour les Loups serviers, si les Sauvages les rencontrent & qu'ils les poursuivent ou leurs chiens, cet animal monte dans un arbre où il est facile à tuer, pendant que les chiens l'épouvantent de leurs cris; tous les autres animaux ne sont pas bien mal aisés à tuer, & il n'y en a point qui soit capable d'attaquer l'homme à moins qu'il n'en soit attaqué le premier; ils ne tuoient qu'à la fleche toutes sortes de gibier d'eau & de terre, soit en volant ou à terre; pour l'écureuil, la perdrix & autres petit gibier, ce sont les enfans qui s'amusent à cela.

CHAPITRE XXVI.

La chasse des Oyseaux, des Poissons, tant de jour que de nuit, & la ceremonie de leur Enterrement, ce qui s'y pratiquoit lors que l'on les mettoit en terre

ILs avoient encores une autre chasse de nuit qui est assez plaisante en de certains cul de sacs qui sont à labry du vent, les Outardes, les Cravans & les Canards s'y retirent pour dormir fort au large, car à terre ils ne seroient pas en seureté à cause des Renards, en ces lieux

là les Sauvages alloient deux ou trois dans un canot avec des torches qu'ils faisoient d'écorce de bouleau qui flamboient plus clair que des flambeaux de cire estans au lieu où sont tous ces oyseaux ils se couchoient dans le canot qu'ils laissoient aller à la derive sans paroistre ; la marée les portoit droit au milieu de tous ces oyseaux qui n'en ont point de peur, s'imaginant estre quelque piece de bois que la mer transporte d'un costé & d'autre comme cela arrive souvent, ce qui fait qu'ils y sont accoûtumez, lors que les Sauvages estoient au milieu d'eux, ils allumoient leurs flambeaux tout d'un coup ce qui les surprenoit, les obligeoit tous au mesme temps de se lever en

l'air, la nuit qui est brune fait beaucoup paroistre cette lumie-
re, soit qu'ils s'imaginent que ce
soit le Soleil, ou autre chose, ils
se mettoient tous à tourner en
confusion tout au tour de ces
flambeaux qu'un Sauvage te-
noit en s'approchant toujours
du feu & si proche qu'avec un
baston que les Sauvages te-
noient ils les assommoient en
passant, outre qu'à force de tour-
ner ces oyseaux s'etourdissent
si bien qu'ils tomboient comme
morts, & pour lors les Sauva-
ges les prenoient & leur tor-
doient le col, en sorte qu'en
une nuit ils emplissoient leur
canot.

Les Sauvages se servoient en-
cores de ses flambeaux pour la
pesche du Saumon & de la truite

de l' Ameriq. Septentrionale. 445
faumonée qui est aussi puissante
que le Saumon, il y a de deux es-
peces de Saumon, les uns sem-
blables à ceux de France, les
autres ont la mâchoire de des-
sous plus pointuë & un crochet
au bout qui releve au haut, je
crois pourtant que c'est ce que
nous appellons en France Be-
cars, ils ne sont pas moins bons
que les autres, tout cela vient
de la mer & montent dans les
rivieres au printemps, il s'y ren-
contre force fosses dans ces
rivieres ou le Saumon s'égaye a-
prés avoir monté, à quoy il a de
la peine à cause des saults qui s'y
trouvent, il y a des endroits ou
l'eau tombe de huit, dix, douze
& quinze pieds de haut où le
Saumon monte, il se darde dans
la cheute de l'eau en cinq ou

six coups de queuë il monte haut , ce n'est pas qu'il y aye des sauts en toutes ces rivieres, mais en certaines rivieres seulement , après avoir monté ils se divertissent en ces fosses , y ayant demeuré quelque temps ils montent encores plus haut , en ces lieux de repos les Sauvages alloient la nuit avec leurs canots & leurs flambeaux ; où il y a des fosses ils y portoient leurs canots par dedans le bois , & les mettoient où estoient les faumons, ou les truites qui rarement se mettent en une mesme fosse, estant là, ils allumoient un flambeau : le faumon ou la truite voyant le feu qui fait lueur sur l'eau , viennent faire des caracoles tout le long du canot ; celui qui est debout le harpon à la

de l' Ameriq. Septentrionale. 447
main, qui est le mesme du castor aussi emmanché au bout d'un grand baston, si-tost qu'il voyoit passer un poisson il le darroit & en manquoit fort peu, mais quelquesfois le harpon ne tenoit pas manque d'artraper quelque areste, ainsi ils perdoient leur poisson; cela n'empesche pas qu'ils n'en prennent des cent cinquante & deux cens par nuit.

Ils se servent encore d'une autre invention au plus étroit des rivieres où il y a le moins d'eau, ils font une palissade de bois tout au travers de la riviere pour empescher le poisson de passer, & au milieu ils laissent une ouverture, en laquelle ils mettent des nasses faites comme celles de France, en sorte qu'il faut

de necessité que le poisson donne dedans : ces nasses qui sont plus grandes que les nostres , ils les levent deux ou trois fois le jour, il s'y trouve toujours du poisson, c'est au Printemps que le poisson monte , & l'Automne il descend & retourne à la mer, pour lors ils mettoient l'embouchure de leurs nasses de l'autre costé.

Tout ce que j'ay dit jusques à present des mœurs des Sauvages & de leurs diverses manieres d'agir, ne se doit entendre que de ce qu'ils pratiquoient anciennement, à quoy j'ajouâteray leurs enterremens & ceremonies anciennes de leurs funerailles. Lors qu'il mouroit quelques hommes parmy eux c'estoit de grands pleurs en sa cabane , tous ses parents

de l'Ameriq. Septentrionale. 449
rents & amis le venoient pleurer, ce qui duroit des trois ou quatre jours sans manger; pendant ce temps-là on faisoit son oraison funebre, chacun parloit les uns apres les autres, car jamais ils ne parlent deux à la fois ny hommes ny femmes, en quoy ces barbares donnent une belle leçon à bien des gens qui se croient plus polis & plus sages qu'eux: il se faisoit un recit de toute la genealogie du deffunt, de ce qu'il avoit fait de beau & de bon, des contes qu'il luy avoient oüy dire de ses ancestres, des grands festins & reconnoissances qu'il avoit fait en grand nombre, des bestes qu'il avoit tuées à la chasse, & toutes les autres choses qu'ils jugeoient à propos de dire à la louïange de

les predecesseurs : apres quoy ils venoient au deffunt , alors les grands cris & les pleurs redou- bloient ; ce qui faisoit faire une pose à l'Orateur auquel les hom- mes & femmes répondoient de temps en temps par un gemisse- ment general , tout d'un temps & d'un mesme ton , & souvent celuy qui parloit faisoit des poses & se mettoit à crier & pleurer avec les autres ; ayant dit tout ce qu'il vouloit dire , un autre recommençoit qui disoit enco- re toute autre chose que le pre- mier , ensuite les uns apres les autres faisoient chacun à sa ma- niere le panegyrique du mort , cela duroit trois ou quatre jours avant que l'oraison funebre fust finie.

Après quoy il falloir faire

de l' Ameriq. Septentrionale. 451
grand tabagie, c'est à dire festin,
& se réjouir de la grande satis-
faction qu'aura le deffunt d'aller
voir tous ses ayeuls, ses parens
& bons amis, & de la joye que
chacun auroit de le voir, & les
grands festins qu'ils luy feront,
ils croyoient qu'estans morts ils
iroient en un autre pays où tout
abondoit à foison, & où l'on
ne travaille point, le festin de la
joye estant finy il falloit travail-
ler pour le mort.

Les femmes alloient chercher
de belles écorces dont ils fai-
soient une espece de bierre, dans
laquelle elles le mettoient bien
enveloppé, puis on le portoit
en un lieu où ils avoient un é-
chaffaut basty exprés; élevé de
huit à dix pieds sur lequel ils
mettoient la bierre, & l'y lais-

soient environ un an, jusques à ce que le Soleil eust entierement deseché le cadavre ; pendant ce temps-là les femmes du mort le pleuroient autant de fois qu'elles se rencontroient en compagnie , mais non pas si longtemps que la premiere fois, rarement les femmes se remarrioient, ou du moins si ce n'estoit apres le bout de l'an, & pour l'ordinaire ayant des enfans qui les pouvoient nourrir, elles ne se remarrioient point, & demouroient toujourns avec ces enfans dans la viduité.

Le bout de l'an estant passé & le cadavre sec on l'ostoit de là, & on le portoit en un autre endroit qui est leur cimetiére où on le mettoit en un coffre ou biere neufve aussi d'écorce de bouleau,

de l'Amériq. Septentrionale. 453
& incontinent apres dans une grande fosse qu'ils avoient faite dans la terre, dans laquelle tous les parens & amis jettoient des arcs, des fleches, des raquettes, des dars, des robbes d'orignac, de loutre, de castor, des chaufses, des souliers & tout ce qu'il leur estoit necessaire pour la chasse & le vestement; tous les amis du deffunt luy faisoient chacun son present du plus beau & du meilleur qu'ils avoient, ils se piquoient à qui feroit le plus beau don : du temps qu'ils n'étoient pas encore desabusez de leurs erreurs je leur ay veu donner au deffunt, des fusils, des haches, des fers de fleches, & des chaudières, car ils trouvoient tout cela bien plus commode à leur usage que n'auroient esté

leurs chaudières de bois, leurs haches de pierre, & des couteaux d'os, pour leur service en l'autre monde.

Il y a eu des morts de mon temps qui ont emporté pour plus de deux mil livres de pelletteries, ce qui faisoit pitié aux François, & peut-estre envie tout ensemble, on n'osoit pourtant pas les aller prendre, car cela eust causé une haine & guerre immortelle, ce qui n'étoit pas prudent d'hazarder, puis que c'étoit ruiner entièrement le commerce que nous avions avec eux; tous les enterremens des femmes, garçons, filles & enfans se faisoient de mesme, mais les pleurs ne duroient pas si long-temps: on ne laissoit pas de mettre à un chacun ce qui é-

de l' Amerique Septentrionale. 455
toit propre pour son usage, &
l'enterrer avec luy.

On a eu de la peine à les désabu-
buser de cela, quoy qu'on leur
ait dit que toutes ces choses
pourrissoient dans la terre, &
que si on y regardoit ils ver-
roient bien que rien n'alloit a-
vec le mort : on fit tant qu'à la
fin ils consentirent d'ouvrir une
fosse, où on leur fit voir que
tout estoit gasté ; il y avoit en-
tre autres une chaudiere toute
percée de ver de gris, contre
laquelle un Sauvage ayant fra-
pé & trouvé qu'elle n'avoit plus
de son, il se prist à faire un grand
cry & dit qu'on les vouloit
tromper : Nous voyons bien,
dit-il, les robbes & tout le reste
& si elles y sont encore, c'est
une marque que le deffunt n'en

a pas eu besoin en l'autre monde où ils en ont assez depuis le temps qu'on leur en fournit.

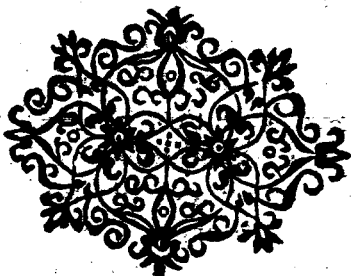
Mais à l'égard de la chaudiere dit-il dont ils ont besoin, qui est parmi nous un ustensile de nouvelle introduction, & dont l'autre monde ne peut estre fourny. Ne vois-tu pas bien dit-il, frappant encore sur la chaudiere, qu'elle n'a plus de son & qu'elle ne dit plus mot, parce que son ame l'a abandonnée pour aller servir en l'autre monde au deffunt à qui nous l'avons donnée.

Il fut bien mal-aisé de s'empescher de rire, mais bien plus encore de le desabuser, car luy en ayant montré une autre qui s'estoit usée à force de servir, & luy ayant fait entendre qu'elle ne

de l' Ameriq. Septentrionale. 457
le ne disoit mot non plus que
l'autre : ha , dit-il , c'est qu'elle
est morte , & que son ame est
allée au pais où ont accoustumé
d'aller les ames des chaudieres,
l'on n'en pût jamais avoir d'au-
tres raisons pour lors ; on les a
pourtant desabusez de cela à la
fin avec bien de la peine, les uns
pour la Religion , l'exemple de
nos Coustumes , & presque tous
par la necessité des choses qui
viennent de nous , & dont l'usa-
ge leur est devenu d'une neces-
sité indispensable , ayant renon-
cé à toutes leur ustenciles , soit
par la peine qu'ils avoient , tant
à les faire & à s'en servir , que
par la facilité de tirer de nous
pour des peaux qui ne leurs coût-
toient presque rien , des choses
qui leur sembloient inestima-

bles, non tant par leur nouveauté que par les commoditez qu'ils en reçoivent : sur tout la chaudiere leur a toujors paru & paroist encore la chose la plus précieuse qu'ils puissent tirer de Nous ; ce que témoigna assez plaisamment un Sauvage que feu Monsieur de Razilly envoya de l'Acadie à Paris, car passant par la rue Aubry-bouché, où il y avoit pour lors beaucoup de Chaudronniers, il demanda a son Truchement s'ils n'étoient pas parents du Roy, & si ce n'étoit pas le métier des plus grands Seigneurs du Royaume. Il ne faut pas que cette petite digression me fasse oublier de dire icy avant de finir ce Chapitre des funerailles, que pour exprimer une chose telle

de l'Ameriq. Septentrionale. 439
qu'elle soit qui ne peut plus ser-
vir, ils disent qu'elle est morte,
par exemple quand leur canot
est rompu, ils disent qu'il est
mort, & ainsi de toutes autres
choses hors de service.



Qq ij

CHAPITRE XXVII.

*La difference qu'il y a entre les
coustumes anciennes des Sau-
vages, & celles d'apresent.*

LEs Sauvages aujourd'huy pratiquent encore l'enterrement ancien en toutes choses, excepté que l'on ne met plus rien dans leurs fosses, dont ils sont entierement desabusez, ils se sont deffaits aussi de ces offrandes si frequentes & ordinaires qu'ils faisoient comme par hommage à leur *manitou*, en passant par des endroits où il y avoit quelque hazard à essuyer, ou bien où il estoit arrivé quel-

de l' Ameriq. Septentrionale. 461
ques disgraces, ce qu'ils fai-
soient pour en détourner autant
de dessus eux ou leur familles:
ils se sont encore corrigez d'au-
tres petites superstitions qu'ils
avoient, comme de donner des
os aux chiens, de faire rostir des
anguilles, & plusieurs autres de
cette maniere qui sont entiere-
ment abolies, autant par un es-
prit d'interest que par aucune
autre raison, car ils y donnoient
souvent ce qu'ils avoient de plus
precieux & de plus rare, mais
comme ils ne pourroient pas
recouvrer maintenant les cho-
ses qui viennent de Nous avec
tant de facilité qu'ils en avoient
à trouver des robbes de marte,
de loutre ou de castors, des
arcs, des fleches, & qu'ils se
sont apperçeus, que les fuzils &

autres choses ne se trouvoient ny dans leurs bois, ny dans leurs rivieres, ils sont devenus moins devots, ou pour mieux dire, moins superstitieux dès que leurs offrandes leurs ont trop cousté; mais ils pratiquent encore toutes les mesmes manieres de la chasse, avec cette difference neantmoins, qu'au lieu qu'ils armoient leurs fleches & leurs dards avec des os de bestes, pointus & aiguisez, ils les arment aujourd'huy avec des fers qu'on fait exprés pour leur vendre, & leurs dards sont faits maintenant d'une épée emmenchée au bout d'un baston de sept à huit pieds de long, dont ils se servent l'Hyver quand il y a de la nege, pour darder l'orignac, ou pour la pesche du faumon, de

de l'Ameriq. Septentrionale. 463
la truite & du castor, on leur
fournit aussi des harpons de fer,
de l'usage desquels nous avons
parlé cy-dessus.

Le fuzil leur sert plus que
tout cela à leurs chasses du Prin-
temps, de l'Esté & de l'Autom-
ne, tant aux bestes qu'aux oy-
seaux: d'une fleche ils ne tuent
qu'une outarde, mais d'un coup
de fuzil ils en tuent des cinq ou
six: pour la fleche il falloit ap-
procher la beste de prés, avec
le fuzil ils tirent la beste de loin
avec une balle ou deux: les ha-
ches, les chaudieres, les cou-
teaux & tout ce qu'on leur don-
ne leur est bien plus commode
& plus portatif que ce qu'ils a-
voient le temps passé lors qu'ils
estoyent obligez d'aller cabaner
aupres de leurs monstrueuses

chaudieres au lieu qu'aujourd'huy ils ont la liberté d'aller camper où ils veulent, & on peut dire qu'en ce temps-là les chaudieres immobiles estoient la principale regle de leur vie, puis qu'ils ne pouvoient vivre qu'aux lieux où elles étoient.

A l'égard de la chasse du castor pendant l'Hyver, ils la font de mesme qu'ils la faisoient autrefois, quoy qu'ils ayent neantmoins aujourd'huy plus d'avantage avec les fleches & harpons, armez de fer, qu'avec les autres dont ils se servoient anciennement, & dont ils ont abandonné tout à fait l'usage.

Pour leurs festins, ils les font comme ils faisoient anciennement, les festins n'y entrent point, ceux qui ont leurs mois

de l'Ameriq. Septentrionale. 465
font toujourns à part ; ils y font
toujourns des harangues, des dan-
ces , mais l'issue n'est pas sem-
blable , depuis qu'ils boivent
du vin & de l'eau de vie , ils sont
sujets à se battre ; leur querelle
vient d'ordinaire sur leur con-
dition , car estant saouls , ils se
disent tous grands Capitaines ,
ce qui engendre des querelles
entre eux , dans les commence-
mens il leur falloit peu de vin
ou eau de vie pour les saouler.

Mais à present ils boivent bien
d'une autre façon depuis qu'ils
ont hanté les navires pescheurs ,
ils ne tiennent plus compte du
vin & ne veullent plus que de
l'eau de vie ; ils n'appellent pas
boire s'ils ne se saoulent , & ne
croient pas avoir beu s'ils ne se
battent & ne s'assomment ;

neantmoins lors qu'ils se mettent à boire, leurs femmes ostent de leurs cabannes, les fuzils, les haches, les épées emmanchées, les arcs, les fleches, & mesmes jusques à leurs cousteaux, que les Sauvages portent pendus au col, elles ne leurs laissent rien dont ils se puissent tuer, & eux souffrent cela sans dire mot si c'est avant que de boire, autrement les femmes n'oseroient entrer dans les cabanes, & tout aussi-tost qu'elle leurs ont osté tout ce dont ils se pourroient blesser, elles l'emportent dans le bois au loing où elles se vont cacher avec tous leurs enfans : après cela ils ont beau se battre s'assommer & se tuer, les femmes n'y viennent point; jusques au lendemain qu'ils sont désou-

de l'Ameriq. Septentrionale. 467
lez, pour lors leur combat ne se fait que des perches de leurs cabannes qu'ils mettent en pieces pour les avoir, apres cela il faut que les pauvres femmes aillent chercher d'autres perches & d'autres écorces pour faire leur logement, & si il ne faut pas gronder, autrement elles seroient battuës.

S'il se trouve quelqu'un de blessé entr'eux, celui qui l'aura fait luy demande pardon, en disant qu'il estoit yvre, il en est quitte pour cela, mais s'il y en a quelqu'un de tué, il faut que le meurtrier, outre l'aveu de son yvrognerie & le pardon qu'il demande, fasse quelque present à la vefve, à quoy tous les autres le condamnent; & pour faire la paix entiere il faut qu'il paye

encore à boire , s'il n'a point de peaux , c'est comme qui diroit je n'ay point d'argent : pour acheter de l'eau de vie pour lors faut qu'il vende son fuzil, sa couverture ou autre chose pour en avoir , ce qui leur coûtera des cinq à six peaux ils le donneront aux pêcheurs pour une bouteille ou deux d'eau de vie, ils recommencent à boire ; si l'eau de vie qu'ils ont eue n'est pas capable de les enyvrer ils donneront tout ce qu'ils auront pour en avoir encore , c'est à dire qu'ils ne cessent de boire tant qu'ils auront quelque chose, ainsi les pêcheurs les ruinent entierement.

Car aux habitations l'on ne leur en veut pas tant donner qu'ils en puissent boire au point de se tuer, & on leur vend davan-

de l' Ameriq. Septentrionale. 469
tage qu'aux navires, ce sont les Capitaines & les matelots qui leurs en donnent, auxquels il n'en couste que l'achapt, surquoy ils ne laissent pas de gagner beaucoup, car tous les dépens & frais du navire se font par les bourgeois, outre que l'équipage traite ou negocie avec les Sauvages, du biscuit, des plombs, des lignes toutes neuves, des voiles & de beaucoup d'autres choses aux dépens desdits bourgeois, cela fait qu'ils donnent aux Sauvages deux ou trois fois plus que l'on ne leur donne aux habitations, où il n'y a rien dont le fret ou le portage seul ne coûte soixante livres pour tonneau sans l'achat & le coulage, outre qu'on donne aux Sauvages toutes les fois qu'ils vien-

ment aux habitations un coup d'eau de vie, un morceau de pain, & du tabac en entrant, quelques nombre qu'ils soient, hommes & femmes : pour les enfans on ne leur donne que du pain, on leur en donne encore autant quand ils s'en vont, joint qu'il faut entretenir bien du monde à gage outre la nourriture; toutes ces gratifications-là avoient esté introduites par le passé pour attirer les Sauvages aux habitations, afin de les pouvoir plus facilement instruire à la foy & Religion Chrestienne, ce que l'on avoit fait déjà d'un grand nombre, par les soins des Reverends P. Jesuites qui s'en sont retirez voyant qu'il n'y avoit plus rien à faire avec des gens que la frequentation des navires entrete-

de l'Ameriq. Septentrionale. 471
noit dans une perpetuelle yvro-
gnerie.

A present, si-tost que les Sau-
vages sortent du bois au Prin-
temps, ils cachent toutes leurs
meilleures peaux, en apportent
quelqu'unes aux habitations
pour avoir leur droit de boire,
manger & fumer, ils payent une
partie de ce qu'on leur a presté
pendant l'Automne pour subsi-
ster, autrement ils mourroient de
faim : ils assurent que c'est tout
ce que leur ont produit leur
chasse pendant tout l'Hyver, si-
tost qu'ils sont partis ils vont re-
prendre les peaux qu'ils ont ca-
chées dans les bois, & vont sur
les passages des vaisseaux pes-
cheurs faire sentinelle : s'il ap-
perçoivent quelques navires ils
font de grosses fumées pour a-

vertir qu'ils font-là ; au mesme temps le navire approche la terre , & les Sauvages prennent quelques peaux & se mettent en canots pour aller au navire , où ils sont bien receus , on leur baille à boire & à manger tant qu'ils veulent pour les mettre en train , & on s'enqueste d'eux s'ils ont beaucoup de peaux , s'il n'y a point d'autres Sauvages qu'eux dans le bois , s'ils disent qu'il y en a & qu'ils ont des peaux , tout à l'heure on fait tirer un coup de canon de la plus grosse piece pour les avertir qu'ils viennent , à quoy ils ne manquent pas aussi-tost qu'ils entendent le canon & apportent leurs peaux , pendant ce temps-là le navire amene ses voiles , passe un jour où deux à courir
bord

de l'Ameriq. Septentrionale. 473
bord sur bord, en attendant les
Sauvages qui leurs apportent
une ou deux peaux, & sont re-
ceus avec la mesme chere que les
premiers qui ont encore part à
la bonne reception que l'on fait
aux derniers venus, & reboivent
tous ensemble sur nouveaux
frais: il est bon d'observer que
quand on dit peaux, simplement
sans autre adition, c'est à dire
peaux d'ornac dont se font les
meilleurs buffles.

Le soir estant venu ils se reti-
rent à terre avec quelques barils
d'eau de vie, & se mettent à
boire, mais peu, crainte de se
saouler, ils renvoient seulement
des femmes au navire qui por-
tent une peau & rapportent de
l'eau de vie, & renvoient com-
me cela de temps en temps des

R r

femmes afin d'avoir leur bouteille d'eau de vie : mais si vous desirez sçavoir pourquoy ils ne prennent pas tout ce qu'ils veulent boire tout d'un coup, c'est que les femmes ne font point de voyages aux navires qu'elles ne rapportent vingt-cinq ou trente galettes de biscuit de present que chacun leur fait, pour quelques plats d'écorce & des peschipoty. Je croy avoir déjà dit que ces peschipoty sont des bourses de cuir enjolivées pour mettre du tabac, qui est un travail des femmes assez proprement fait.

Un peschipoty c'est tout ce qui se ferme par un lien ou serrant comme une bourse, moyennant que tout cela ne passe point la grandeur d'un sac à

de l'Ameriq. Septentrionale. 475
mettre des heures, on en fait
de martes, d'écureuils, de rats
musquez ou autres petits ani-
maux, d'autres de peaux d'o-
rignac, de peaux de loup ma-
rin, ceux-là sont de la largeur
de la main & un peu plus longs ;
un costé tourne sur l'autre avec
une petite courroye qui fait plu-
sieurs tours pour la fermer, à la
maniere de ces porte papiers de
cuir : ceux de peaux ont des ti-
rans comme les bourses, & tous
ces peschipoty - là servent à
mettre du tabac ou du plomb
pour la chasse : les Sauvages les
font valoir aux pescheurs se-
lon la peau & l'enjolivement
bigarré, qu'ils appellent ma-
tachiez, ce qui se fait avec
du poil de porc épic blanc, rou-
ge & violet, & quelques fois a-

vec de leurs pourcelenes, dont j'ay déjà parlé, avec cela elles tirent beaucoup de choses des matelots, il n'y a celuy qui n'en vueille avoir aux dépens du corbillon, c'est à dire du biscuit du navire & de la boisson; elles portent des martes, des escureuils, pour cravattes ou autres bagatelles que les femmes font; ce n'est pas qu'elles debitent à chaque voyage tout ce qu'elles portent, elles sçavent bien ménager leur fait; mais seulement pour faire montre & donner de l'envie; elles promettent à l'un & à l'autre & ne donnent rien, pendant tout ce negocié-là, on leur promet beaucoup s'ils les veulent aller trouver au lieu où ils vont ancrer pour faire leur pesche, ce qu'el-

de l'Ameriq. Septentrionale 471
les font esperer ; apres quoy
chaque matelot leur donne en
cachette les uns des autres des
galettes de biscuit , prennent
toujours , en les assurant de les
aller trouver, mais elles n'y vont
pas si-tost , & demeurent enco-
re à terre en attendant que d'au-
tres navires viennent à passer ,
il n'en passe point dont elles
n'ayent par la mesme methode
deux ou trois quintaux de bis-
cuit & de bons barils d'eau de
vie , pour deux ou trois peaux
qu'ils donnent , & ce qu'il y a
de certain , c'est que tant qu'ils
peuvent aller aux navires ils ne
se saoullent jamais , car ils ne
pourroient pas conserver le ju-
gement qui leur est necessaire
pour prendre les matelots & les
Capitaines pour duppes & attra-

per leur pain, outre que tant qu'ils peuvent aller de sang froid ils boivent sans qu'il leur en couste rien, tant hommes que femmes, & font pourtant si bien qu'à la fin ils se saoullent aux dépens d'autruy avant que d'avoir touché à l'eau de vie qu'ils ont traittée, tant ils sont adonnez à leur interest & à leur plaisir, & habiles à tromper ceux qui s'y fient.

Les navires les ayant quitez, ils commencent à boire tout de bon à terre; s'il y demeure quelques femmes avec eux qui ayment à boire, quoy qu'elles soient assurez d'estre bien battues, elles ne se mettent point en peine pourveu qu'elles se saoullent; celles qui ne veulent pas boire si chèrement se reti-

de l'Ameriq. Septentrionale. 479
rent avec leurs enfans dans les
bois & ne reviennent point que
toute l'yvrognerie ne soit passée
qui durera quelquesfois des deux
ou trois jours sans désaouller,
apres quoy il se trouve bien des
testes, des bras, des jambes fort
endommagées & force cheveux
arrachez, ainsi il n'y a point de
soumission à faire, chacun est
marqué & ne songe qu'à se pen-
ser; leur plus grand remede c'est
de la gomme de sapin qui est sou-
veraine comme le baume pour
les playes n'y ayant point d'os
cassez, s'il y en a ils les sçavent
bien rabiller & les remettre en
leur estat; tout cela fait, il faut
retourner où les pescheurs sont;
là ils recommencent la mesme
vie tant qu'ils ont de quoy boire,
& se dépoüillent tous nuds, c'est

à dire qu'ils vendent tout & boivent tout, conservant seulement du biscuit pour leur Hyver : ils passent ainsi tout l'Esté & partie de l'Automne, tant qu'il y a des navires à la coste, & il ne se passe point d'année qu'il ne se tuë des six, sept & huit Sauvages en toute la coste par l'yvrognerie.

Les femmes & les grandes filles boivent bien aussi à la dérobee, & se vont cacher dans les bois pour cela ; les matelots sçavent bien les rendez-vous, ce sont eux qui fournissent l'eau de vie, & les mettent en si bon estat qu'ils peuvent faire d'elles tout ce qu'ils veulent. Toutes ces frequentation des navires les ont entierement perduës, & ne se soucient plus de la Religion,
elles

de l'Ameriq. Septentrionale. 475

elles jurent le nom de Dieu, sont larronesses & fourbes, & n'ont plus la pureté du passé, ny femme ny filles, du moins celles qui boivent : ce n'est pas un crime à une fille d'avoir des enfans, elle en est plutôt mariée, parce qu'on est assuré qu'elle n'est point sterile : celui qui l'épouse prend les enfans; ils ne repudient pas à present cōme ils ont fait par le passé, & n'ont plus tant de femmes, n'estans pas bons chasseurs à cause de leur yvrogerie, & que les bestes n'y sont plus si abondantes : outre toutes les méchancetez dont j'ay parlé, les pescheurs leurs ont appris à se vanger les uns des autres : celui qui voudra mal à son compagnon le fera boire en compagnie tant qu'il l'aye fait

S s

saouller pendant qu'il se reserve, il fait semblant d'estre saoul comme les autres & fait une querelle; la batterie estant commencée, il a une hache ou autre ferement qu'il a caché devant que de boire qu'il prend & dont il assomme son homme; il continuë de faire l'yvrogne & c'est le dernier reveillé: le lendemain on luy dit que c'est luy qui a tué l'autre, dont il fait le fasché, & dit qu'il estoit yvre; si le mort estoit marié, ce faux yvrogne fait ou promet de faire present à la veufve, & si c'est un garçon il témoigne les mesmes regrets au pere & à la mere, avec promesse aussi de leur faire des presens: si le deffunt a des freres ou des parens qui l'aiment celuy qui a tué est assuré qu'on



TABLE

DES CHAPITRES
contenus en ce premier
Tome.

CHAPITRE PREMIER.

Q*ui traite de toutes les
costes, isles & rivieres,
de la bonté de la terre,
de la qualité des bois,
des oyseaux, poissons, ani-
maux, & autres choses con-*

T A B L E

tenuës dans toute l'étenduë
des costes, depuis la riviere
de Pantagoïet jusques à cel-
le de saint Jean, avec la
redition qu'en ont fait les
Anglois, & ce qui y est ar-
rivé à l'Auteur. page 1

CHAP. II. Qui traite de la
riviere de saint Jean, des
mines du Port royal, de
toute la Baye Françoise, de
la terre, des bois, de la chasse,
& de tout ce qui s'y est passé.

35

CHAP. III. Description de la
coste depuis l'Isle longue jus-
ques à la Hairve, des rivieres,
des isles, de la chasse, de la

T A B L E

pesche, de la terre, & de
diverses sortes de bois, l'éta-
blissement d'une pesche seden-
taire, comme elle a esté dé-
truite, & autres particula-
ritez. 58

CHAP. IV. Suite de la coste
d'Acadie depuis la Hairve
jusques à Campseaux où elle
finit, où sont décrites toutes
les rivieres, les isles, les bois,
la bonté de la terre, les di-
verses especes de chasses &
de pesches, & des rencon-
tres & avantures qui sont
arrivées à l'Auteur. 105

CHAP. V. Description de
Campseaux, de la Baye &

T A B L E

petit passage de Campseaux
jusques au cap de saint Loüis,
des rivieres, des isles, des
havres, des bois, de la chaf-
se, de la pesche, & de ce qui
y est de plus particulier, 126

CHAP. VI. Qui décrit de l'Isle
du Cap Breton, des ports,
havres, ses rivieres & les
isles qui en dépendent, la
nature de la terre, des espe-
ces des bois, de la pesche, de
la chasse & de tout ce qu'elle
contient. 145

CHAP. VII. Contenant la
Description de la grande
Baye de saint Laurent, de-
puis le cap saint Loüis jus-

de l'Ameriq. Septentrionale. 477
luy en fera autant, & tost ou
tard ils se vengeront.

Voila une grande difference
entre leurs mœurs presents à
ceux du passé; s'ils ont tou-
jours la liberté de frequenter les
navires ce sera encore pis à l'a-
venir, car leurs peaux ne valent
pas tant qu'elles ont vallu; pour
avoir de quoy boire comme ils
ont eu il leur en faudra donner
de force, comme ils ont déjà
obligé les navires qu'ils ont
trouvez seuls, ce qui arrive as-
sez souvent; ils en ont déjà
menacé, & même à un petit
navire qui estoit seul à un havre,
ils l'ont forcé à leur en donner,
& ont pillé des chalouppes qui
étoient au degraat, c'est la re-
compense de tout ce qu'ils leurs
ont appris, & les Sauvages que

les pescheurs ont amené en France y ont encore contribué par la frequentation des blâphemateurs, des cabarets & des lieux infames où on les a menez ; ensuite les guerres que les François ont eu les uns contre les autres pour se deposseder par leur ambition & l'envie d'avoir tout : ce que les Sauvages savent bien dire, quand on leur represente qu'il ne faut pas dérober ny piller des navires, car ils répondent aussi-tost, que nous le faisons bien entre nous : **Ne** vous prenez vous pas vos habitations les uns aux autres : nous disent-ils, & ne vous tuez vous pas pour cela, ne vous avons nous pas veus faire, & pourquoy ne voulez-vous pas que nous le fassions, si on ne nous

de l'Ameriq. Septentrionale. 479
en veut point donner nous en
prendrons, c'est ce qu'ils disent
à present, à quoy je ne vois
point de remede qu'en peuplant
le país, & pour y parvenir que
sa Majesté maintienne un cha-
cun en ce qui luy appartient, sans
le donner à un autre après qu'on
l'aura mis en bon estat, comme
l'on a presque toujours fait jus-
ques à present, & ruiné ceux
qui avoient bonne volonté de
peupler, pour y mettre ceux
qui n'y cherchoient que de
grands profits de traite, ce que
n'ayant pas trouvé aussi abon-
damment qu'ils se l'estoient ima-
ginez, ont tout abandonné &
perdu bien du temps avec tou-
tes leurs avances, mesme ruiné
le país qui seroit à present en
estat de se maintenir, & de con-

server au Roy les grands profits qu'il en a retiré, comme il feroit le pais estant aussi bon qu'il est, s'il estoit habité comme il devroit estre; surquoy je souhaite que Dieu inspire ceux qui ont part au gouvernement de l'Estat, toutes les considerations qui les peuvent porter à l'execution d'une entreprise aussi glorieuse au Roy, comme elle peut-estre utile & avantageuse à ceux qui y prendront interest; ce que je souhaite qu'ils fassent, principalement pour la gloire de Dieu

FIN.

*Table des Chapitres contenus
au second Tome.*

CHAPITRE PREMIER.

Qui traite de la difference & rapport qu'il y a entre les climats de la nouvelle France & de l'ancienne, avec les raisons pourquoy ces pays-là peuvent produire tout ce qui croît en France. 3

CHAP. II. Le recit des profits qu'on retire & qu'on peut retirer du pays pour la pesche des moluës vertes ou blanches ainsi qu'elles se mangent à Paris; la maniere de la pescher, habiller & saler. 27

CHAP. III. La maniere de pescher la moluë qu'on appelle merluche, de l'habiller de la saler, & de la faire secher, & de toutes les utencilles necessaires pour cela. 35

CHAP. IV. Contenant ce qui se pratique lors que les navires approchent du lieu où la pesche se doit faire, la maniere d'avoir leur place, ce qui se

T A B L E

- fait à la décente, & comme l'on met
le monde en besogne. 77
- CHAP. V.** De la maniere de faire l'é-
chaffaut pour l'habillage de la mo-
luë, & du travail qu'il y a à le con-
struire. 91
- CHAP. VI.** Contenant la maniere de
tirer l'huile des foyes de moluë, a-
vec la description des instrumens
& utencilles qui servent à habiller,
saler & laver le poisson, ce que c'est
que vignaux & grave, leur cons-
truction & leur usage. 102
- CHAP. VII.** Contenant la maniere
dont on construit les chaloupes
qu'on doit embarquer par quartiers
pour porter à la pesche. 117
- CHAP. VIII.** De la distribution qui
se fait des chaloupes aux Maistres
pescheurs, & du moyen dont on se
sert pour les mettre en seureté pen-
dant la nuit. 135
- CHAP. IX.** Les preparatifs des cha-
loupes pour aller en pesche, ce qui
se pratique estant sur le fonds pour
pescher; ce qui se fait à terre; du

T A B L E

- Retour des pefcheurs , & leur maniere de decharger leurs chaloupes & de les mettre en feureté. 142
- CHAP. X. De la maniere d'habiller & faler la moluë , de faire l'huile qui s'en tire , & comme on appreste les rabbes , ce que c'est & leur ufage. 155
- CHAP. XI. Le gouvernement des victuailles , comme on en use pendant la pefche ; comme la boitte ou appaft fe pefche , & de la propriété de la moluë & du maquereau. 172
- CHAP. XII. Le depart des Maiftres de chaloupes pour aller sur le fonds , & ce qui s'y pratique ; l'explication du marigot , ce que c'est que degrat , comme il fe fait , la caufe pourquoy : & autres raifons sur le mefme fujet. 185
- CHAP. XIII. L'apprest du poiffon du degrat , ce que l'on en fait , la maniere de laver la moluë , & de la mettre en galaire ; le grand travail à l'échaffaut quand la moluë donne , & des lumieres dont l'on fe fert. 197
- CHAP. XIV. Du travail de terre qui fe

T A B L E

- fait à laver la moluë, la porter à la galaire, aux vignaux, à la grave, la tourner & la mettre en pile. 207
- CHAP. XV.** La maniere de faire les pilles de moluës, tout ce qui s'y pratique à l'embarquement; tant pour la moluë que vi&uailles & autres choses. 222
- CHAP. XVI.** Recit general de la pesche sedentaire de la moluë; les profits qu'en ont tiré ceux qui l'ont entreprise; les avantages qu'on en peut faire; l'établissement, supposé que le pays se peuple en y envoyant des Colonies. 233
- CHAP. XVII.** Des autres poissons de mer, de ceux qui aprochent de terre, leurs combats, la maniere de les pescher & leurs qualitez. 255
- CHAP. XVIII.** Description des poissons d'eau douce à quatre pieds, leurs formes & qualitez, leurs industries & maniere d'agir & travailler. 278
- CHAP. XIX.** Des oyseaux de mer & de leurs proprietéz. 295
- CHAP. XX.** La description de toures

T A B L E

ques à l'entrée de la Baye
des Chaleurs, avec toutes
les rivieres & isles qui sont
le long de la coste de Terre
ferme & de l'isle saint Jean,
la qualité des terres, les es-
peces des bois : de la pesche,
de la chasse, & quelque
chose de la conduite & des
mœurs des Sauvages. 164

CHAP. VIII. Description de
l'Isle saint Iean & des au-
tres isles qui sont dans la
grande Baye de saint Lau-
rent jusqu'à son entrée, mes-
me de l'isle de Sable, & de
tout ce qui les concerne ;
soit à l'égard de la terre,

T A B L E

des bois, & de la pesche,
chasse, rivierrs, & autres
particularitez. 195

CHAP. IX. Description de
la Baye des Chaleurs, & de
tout le reste de la coste de la
grande Baye jusque' à l'en-
trée de la grande riviere de
saint Laurent, y compris
toutes les rivieres, ports,
& havres, les qualitez des
terres, des bois, des especes
de chasse. 204

Articles arrestez entre le sieur
Vvak Chevalier & Am-
bassadeur du Roy de la
grande Bretagne, député
dudit Seigneur Roy, & les

T A B L E

seurs de Buillion Conseillers du Roy tres-Chrestien en ses Conseils d'Etat & Privé, & Bouthillier Conseiller de sa Majesté en sesdits Conseils, & Secretaire de ses Commandemens, Commissaires deputez par sa Majesté pour la restitution des choses qui ont esté prises depuis le traité fait entre les deux Couronnes, le vingt-quatre Avril mil six cens vingt-neuf.

238

Ensuit la teneur du Pouvoir dudit sieur Isaac Vvak Chevalier, Ambassadeur du Roy de la grande Breta-

T A B L E

gne.	254
<i>Ensuit la teneur du Pouvoir desdits sieurs de Buillon & Bouthillier Commissaires de- putez par sa Majesté tres- Chrestienne.</i>	262

L'Auteur prie le Lecteur de suplér
aux fautes qui se pourront rencontrer
en la presente impression.

T A B L E

les especes de bois qui sont avant dans les terres; leurs proprietéz, & les avátages qu'on en peut tirer. 309

CHAP. XXI. Qui traite des animaux, oyseaux & reptiles, de leurs qualitez, & de la maniere de les prendre. 319

CHAP. XXII. Qui traite de la diversité des saisons de l'année, & des differentes especes de fruits. 345

CHAP. XXIII. Concernant les m eurs des Sauvages, leur police & co tume, leur maniere de vivre, leur inclination, celle de leurs enfans, de leurs mariages, leur maniere de bastir, se vestir, haranguer, & autres particularitez. 355

CHAP. XXIV. De leur coiffure, de leurs ornemens, de leurs braveries; du regime qu'ils observent pendant leurs maladies, de leurs divertissemens & conversations, du travail des hommes & des femmes, & de leurs plus ordinaires occupati s. 389

CHAP. XXV. La chasse de orignaux, des ours, des castors, des loups serviers & autres animaux selon leur saison. 419

T A B L E

CHAP. xxvi. La chasse des oiseaux, des poissons, tant de jour que de nuit, & la ceremonie de leurs enterremens, ce qui s'y pratiquoit lors que l'on les mettoit en terre. 442

CHAP. xxvii. La difference qu'il y a entre les costumes anciennes des Sauvages, & celles d'apresent. 454

