A resolution test chart featuring various patterns of horizontal and vertical lines of increasing frequency. Each pattern is accompanied by a numerical value indicating its resolution. The values include 1.0, 1.1, 1.25, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0, 2.2, 2.5, 2.8, 3.2, 3.6, 4.0, 4.5, 5.0, 5.6, 6.3, 7.1, 8.0, 9.0, 10, 11.2, 12.5, 14, 16, 18, 20, 22.5, 25, 28, 32, 36, 40, 45, 50, 56, 63, 71, 80, 90, 100, 112, 125, 140, 160, 180, 200, 225, 250, 280, 320, 360, 400, 450, 500, 560, 630, 710, 800, 900, 1000, 1120, 1250, 1400, 1600, 1800, 2000, 2250, 2500, 2800, 3200, 3600, 4000, 4500, 5000, 5600, 6300, 7100, 8000, 9000, 10000, 11200, 12500, 14000, 16000, 18000, 20000, 22500, 25000, 28000, 32000, 36000, 40000, 45000, 50000, 56000, 63000, 71000, 80000, 90000, 100000, 112000, 125000, 140000, 160000, 180000, 200000, 225000, 250000, 280000, 320000, 360000, 400000, 450000, 500000, 560000, 630000, 710000, 800000, 900000, 1000000, 1120000, 1250000, 1400000, 1600000, 1800000, 2000000, 2250000, 2500000, 2800000, 3200000, 3600000, 4000000, 4500000, 5000000, 5600000, 6300000, 7100000, 8000000, 9000000, 10000000, 11200000, 12500000, 14000000, 16000000, 18000000, 20000000, 22500000, 25000000, 28000000, 32000000, 36000000, 40000000, 45000000, 50000000, 56000000, 63000000, 71000000, 80000000, 90000000, 100000000, 112000000, 125000000, 140000000, 160000000, 180000000, 200000000, 225000000, 250000000, 280000000, 320000000, 360000000, 400000000, 450000000, 500000000, 560000000, 630000000, 710000000, 800000000, 900000000, 1000000000, 1120000000, 1250000000, 1400000000, 1600000000, 1800000000, 2000000000, 2250000000, 2500000000, 2800000000, 3200000000, 3600000000, 4000000000, 4500000000, 5000000000, 5600000000, 6300000000, 7100000000, 8000000000, 9000000000, 10000000000, 11200000000, 12500000000, 14000000000, 16000000000, 18000000000, 20000000000, 22500000000, 25000000000, 28000000000, 32000000000, 36000000000, 40000000000, 45000000000, 50000000000, 56000000000, 63000000000, 71000000000, 80000000000, 90000000000, 100000000000, 112000000000, 125000000000, 140000000000, 160000000000, 180000000000, 200000000000, 225000000000, 250000000000, 280000000000, 320000000000, 360000000000, 400000000000, 450000000000, 500000000000, 560000000000, 630000000000, 710000000000, 800000000000, 900000000000, 1000000000000, 1120000000000, 1250000000000, 1400000000000, 1600000000000, 1800000000000, 2000000000000, 2250000000000, 2500000000000, 2800000000000, 3200000000000, 3600000000000, 4000000000000, 4500000000000, 5000000000000, 5600000000000, 6300000000000, 7100000000000, 8000000000000, 9000000000000, 10000000000000, 11200000000000, 12500000000000, 14000000000000, 16000000000000, 18000000000000, 20000000000000, 22500000000000, 25000000000000, 28000000000000, 32000000000000, 36000000000000, 40000000000000, 45000000000000, 50000000000000, 56000000000000, 63000000000000, 71000000000000, 80000000000000, 90000000000000, 100000000000000, 112000000000000, 125000000000000, 140000000000000, 160000000000000, 180000000000000, 200000000000000, 225000000000000, 250000000000000, 280000000000000, 320000000000000, 360000000000000, 400000000000000, 450000000000000, 500000000000000, 560000000000000, 630000000000000, 710000000000000, 800000000000000, 900000000000000, 1000000000000000, 1120000000000000, 1250000000000000, 1400000000000000, 1600000000000000, 1800000000000000, 2000000000000000, 2250000000000000, 2500000000000000, 2800000000000000, 3200000000000000, 3600000000000000, 4000000000000000, 4500000000000000, 5000000000000000, 5600000000000000, 6300000000000000, 7100000000000000, 8000000000000000, 9000000000000000, 10000000000000000, 11200000000000000, 12500000000000000, 14000000000000000, 16000000000000000, 18000000000000000, 20000000000000000, 22500000000000000, 25000000000000000, 28000000000000000, 32000000000000000, 36000000000000000, 40000000000000000, 45000000000000000, 50000000000000000, 56000000000000000, 63000000000000000, 71000000000000000, 80000000000000000, 90000000000000000, 100000000000000000, 112000000000000000, 125000000000000000, 140000000000000000, 160000000000000000, 180000000000000000, 200000000000000000, 225000000000000000, 250000000000000000, 280000000000000000, 320000000000000000, 360000000000000000, 400000000000000000,

6'

Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

Canada

**CIHM/ICMH
Microfiche
Series.**

**CIHM/ICMH
Collection de
microfiches.**

Canadian Institute for Historical Microreproductions / Institut canadien de microreproductions historiques

© 1982

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.

- ☐ Coloured covers/
Couverture de couleur
- ☐ Covers damaged/
Couverture endommagée
- ☐ Covers restored and/or laminated/
Couverture restaurée et/ou pelliculée
- ☐ Cover title missing/
Le titre de couverture manque
- ☐ Coloured maps/
Cartes géographiques en couleur
- ☐ Coloured ink (i.e. other than blue or black)/
Encre de couleur (i.e. autre que bleue ou noire)
- ☐ Coloured plates and/or illustrations/
Planches et/ou illustrations en couleur
- ☐ Bound with other material/
Relié avec d'autres documents
- ☐ 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
- ☐ 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.
- ☒ Additional comments:/ Irregular paging.
Commentaires supplémentaires:

- ☐ Coloured pages/
Pages de couleur
- ☐ Pages damaged/
Pages endommagées
- ☐ Pages restored and/or laminated/
Pages restaurées et/ou pelliculées
- ☒ Pages discoloured, stained or foxed/
Pages décolorées, tachetées ou piquées
- ☐ Pages detached/
Pages détachées
- ☒ Showthrough/
Transparence
- ☐ Quality of print varies/
Qualité inégale de l'impression
- ☐ Includes supplementary material/
Comprend du matériel supplémentaire
- ☐ Only edition available/
Seule édition disponible
- ☐ 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.

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
☐	☒	☐	☐	☐	☐
12X	16X	20X	24X	28X	32X
☐	☐	☐	☐	☐	☐

The cop
to the g

The ima
possible
of the o
filming

Original
beginnin
the last
sion, or
other or
first pag
sion, an
or illustr

The last
shall co
TINUED
whichev

Maps, p
different
entirely
beginnin
right and
requ..ed
method:

The copy filmed here has been reproduced thanks to the generosity of:

Library of the Public
Archives of Canada

The images appearing here are the best quality possible considering the condition and legibility of the original copy and in keeping with the filming contract specifications.

Original copies in printed paper covers are filmed beginning with the front cover and ending on the last page with a printed or illustrated impression, or the back cover when appropriate. All other original copies are filmed beginning on the first page with a printed or illustrated impression, and ending on the last page with a printed or illustrated impression.

The last recorded frame on each microfiche shall contain the symbol ➡ (meaning "CONTINUED"), or the symbol ▼ (meaning "END"), whichever applies.

Maps, plates, charts, etc., may be filmed at different reduction ratios. Those too large to be entirely included in one exposure are filmed beginning in the upper left hand corner, left to right and top to bottom, as many frames as required. The following diagrams illustrate the method:

L'exemplaire filmé fut reproduit grâce à la générosité de:

La bibliothèque des Archives
publiques du Canada

Les images suivantes ont été reproduites avec le plus grand soin, compte tenu de la condition et de la netteté de l'exemplaire filmé, et en conformité avec les conditions du contrat de filmage.

Les exemplaires originaux dont la couverture en papier est imprimée sont filmés en commençant par le premier plat et en terminant soit par la dernière page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration, soit par le second plat, selon le cas. Tous les autres exemplaires originaux sont filmés en commençant par la première page qui comporte une empreinte d'impression ou d'illustration et en terminant par la dernière page qui comporte une telle empreinte.

Un des symboles suivants apparaîtra sur la dernière image de chaque microfiche, selon le cas: le symbole ➡ signifie "A SUIVRE", le symbole ▼ signifie "FIN".

Les cartes, planches, tableaux, etc., peuvent être filmés à des taux de réduction différents. Lorsque le document est trop grand pour être reproduit en un seul cliché, il est filmé à partir de l'angle supérieur gauche, de gauche à droite, et de haut en bas, en prenant le nombre d'images nécessaire. Les diagrammes suivants illustrent la méthode.

R—g

H

De
A

Av

C
t
p

Par
L
P
M
se

Chez
fun

HISTOIRE NATURELLE

Des Peuples, des Animaux, des
Arbres & Plantes de l'Amerique
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 &
Isles 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.

1. F. A. 101.6.24

RARE

FC
9095.1

D45

V.2

FC

2025.1

D:415

V. 2

THE

TABLE 1. *Continued*

1122

1942-43

۱۲

I

D

2

no

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'étendue de la coste de la nouvelle France, depuis la nou-

A ij

4 *Histoire naturelle*
velle Angleterre jusqu'à l'en-
trée de la grande riviere de
saint Laurent, & marqué le
tout de port en port, de havre
en havre, & de riviere en ri-
viere; 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 cli-
mats.

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

de l'Amerique 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
 ie trouve que deux degrez cin-
 quante minutes de difference
 plus Sud que la France : Puis
 que la riviere de Nantes qui est
 par les quarante - sept degrez
 vingt-quatre minutttes , & Ca-
 lais qui est l'autre bout du costé
 du Nord est par les cinquante-
 un degrez qui ont de differen-
 ces trois degrez trente-six mi-
 nuttes ; ainsi toutes l'estenduë
 des terres qui sont depuis Nan-
 tes jusques à Calais , doivent
 donc estre aussi froides , & plus
 que celles qui sont depuis le cap
 Breton jusques à la grande rivie-
 re de saint Laurent , & mesme
 tout le reste du pais , puis que
 le Soleil qui est le maistre de
 tous les Astres , & de qui ils dé-
 pendent tous , doit faire le mes-

del' Amerique Septentrionale. 7

me effet 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, comme 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 produira 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 degré de chaleur n'ont pas un mesme effet. 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 neges, 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 neges de la nouvelle France, & je dis que la quantité des neges qui s'y trouve vient de ce que toute la terre est couverte de

de l'Amerique Septentrionale y
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-tôt 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
plûtôſt 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 défrichez les ne-
ges ſont fonduës cinq à ſix ſe-
maines plûtôſt 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 conséquent 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' Amerique 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

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, c'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

qu'elle s'est habitée; ce n'estoit que bois aussi bien qu'en ces païs-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 païs 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' Amerique 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 pais d'où on les tire : Pourquoy, c'est que l'on les change de climat, & n'ont pas la force du Soleil comme en leur pais natal. N'avons nous pas édifié en France les Canes de sucre à Hieres, aussi bien que les Oranges de Portugal, dont l'origine estoit venuë de la Chine, & les fleurs de Cassie & de tubereuse n'y ont pas esté apportées d'Espagne & autres climats encore plus chaud, aussi bien que le jasmin & la tulipe qui se sont tellement naturalisez & par leur goust & par leur odeur, que ce qui nous estoit autrefois si rare

sur tout à Paris nous y est devenu tres-commun. Ne condamnez dont plus la nouvelle France d'ingratitude, & commencez par le bon sens, qu'il s'en peut faire un bon païs, & 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 priver le païs 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 toujours le premier, qui ne requiert point tant de temps pour en jouir que le vin, pour lequel il faut des six & sept années a-

de l'Amerique. Septentrionale. 19

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

Voyons à présent si la vigne y peut venir en toute maturité. Premièrement il est certain que le païs produit la vigne naturellement, qu'elle porte raisin qui meurt à sa perfection, le grain aussi gros que peut estre le muscat; 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 as-
sez que cela y peut venir; mais
parlons du creû d'autour de Pa-
ris, 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 quar-
tiers-là, de la cause du froid &

de l'Amerique Septentrionale. 21
de la longueur des neiges : il n'est
pas besoin de le repeter pour
vous faire croire que le païs 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
aussi 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 païs froids
meilleurs que dans les païs

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. A 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

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 lieuës 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 minutes; c'est peu de difference. Je conclud donc que tout ce qui peut venir en France en cette étendue 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 Broüage; 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 opi-
nion 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 sub-
sister, mais tant de pauvres mal-
heureux 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 II.

*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 espee 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'Amerique Septentrionale. 29
n'est pas considerable ; bien que
ce poisson soit une espece de
manne intarissable , 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 seront peut-
estre bien-aïses 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 distant 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'Amerique 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'avaler 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 pêchent la moulue qui aura avallé ce qui sera tombé & le retrouvent 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 retourne hors sa gueule, & en fait sortir tout ce qui luy nuit, après quoy il le retire en dedans, & ravalle cet estomac. Ceux qui vont ordinairement pour faire cette pêche sont des Normands du havre de Honfleur, de Dieppe, & d'autres petits havres de Normandie, mesme de Boulogne & de Calais, de Bretagne, d'Olonne & de tout le païs d'Aulnis; tout cela fait bien le nombre de deux cens

de l'Amerique Septentrionale. 33
à deux cens cinquante navires
pêcheurs tous les ans, & toute
leur pêche 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

fel 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 pèche-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
couteaux pour ouvrir la moluë,

lle
on , Ré;
dix,unze,
, qui est
s de sel
quasi tout
ut porter
ne-là dé-
; il faut
es com-
mes de
long, il
chaque
jusques
aucoup
s, car il
mporte,
chaque
plombs
in, qui
la ligne
ls, des
moluë,

de l' Amerique 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 gou-
vernail 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 pêcheur 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 pêcheur 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

lle
si-tost ti-
s les jours
as durer;
urs qu'ils
d'autres-
ont que
uarante,
s chacun
hazard;
luë c'est
l'hame-
il pique
, dont la
qui reluit
la moluë
t: outre
erement
es de la
es deux
rouvent
ac de la
ou autres

de l'Amerique Septentrionale. 39
poissons qui ne sont pas consom-
mez ils s'en servent au lieu de
harang.

Il y a tel navire qui sera assez
heureux pour faire sa pesche en
un mois ou six semaines, pen-
dant qu'un autre sera trois, qua-
tre & cinq mois à l'achever: ce-
la dépend du bon-heur. Tous
les navires pescheurs ne mouil-
lent jamais l'ancre sur le banc;
le jour ils ont une petite voile
quarrée sur le cul de leurs vais-
seaux qu'ils appellent tapecul,
pour les soutenir au vent & em-
pescher la derive ou que le navi-
re 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 brume 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 precaution pour éviter le naufrage.

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

lle

ceux qui
tent tou-
é, afin que
ur derive
par ce
ontre les
qu'autre-
que de se
vaisseaux
avec fra-

ir que le
ent sans
, & quel-
l'on ne
navire à
obligé à
on pour

qui sont
t que le
eux qui
ont

de l'Amerique 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
assuré 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 toûjours plus é-
paisse, & lors que le dessus est
plus chargé que le dessous, elle
tourne le haut en bas, ainsi elle
va toûjours 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 les 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-

roit une glace se briserait en
pièces comme s'il donnoit con-
tre une roche, & point de sal-
vation en ces rencontres : à cin-
quante 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 quel-
quefois un si grand nombre en
suite les unes des autres estant
conduites tout d'un mesme vent,
qu'il s'est trouvé des navires al-
lant à terre pour le poisson sec
qui en ont rencontré de cent
cinquante lieuës de longueur
encore plus, qui les ont cot-
toyées un jour ou deux avec la
nuit, bon frais portant toutes
voiles sans en trouver le bout,
ils vont comme cela tout le long

lle.
seroit en
noit con-
at de sal-
es : à cin-
ës en mer
ques fois.
quelques-
fois par
les vents.
ive quel-
mbre en
s estant
me vent,
vires al-
sson sec.
de cent
ongueur
nt cot-
avec la
toutes
bout,
le long

de l' Amerique Septentrionale. 45
pour trouver quelques ouvertu-
res à passer leurs navires: s'ils en
rencontrent ils y passent com-
me par un détroit, autrement
il leur faut aller jusques au bout
pour y passer, car les glaces bar-
rent 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 as-
seuré en avoir veu une échoüée
sur le grand Banc à quarante-
cinq brasses d'eau qui avoit bien
dix lieuës de tour, il falloit qu'el-
le 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 près 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' Amerique Septentrionale. 47
sont 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 saller
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 saleur qui la range
en fonds de cale teste contre
queue , 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 son saoul , puis on fait
une autre couche dessus qu'on

sale 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

elle
si conti-
d'un jour,
rarement
l'autre,
i trois ou
e son eau
le ait pris
ve&on luy
de sel de
une autre
ndroit du
la recou-
u sel, lit
l'on n'y
continuë
ques à ce
harge, si
e une au-
droit en-
au sel.
sçavoir
à vingt-
cinq

de l' Amerique Septentrionale. 49
cinq lieües 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 sor-
tes.

Je parleray seulement de ceux-cy.
Les happesoye sont des oyseaux
fort gourmands, ils s'appellent
ainsi, parce qu'ils vivent de foye
de moluë, & s'ils voyent 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 gourmandise fait que l'on les prend aisément, avec des hameçons qu'on attache au bout d'une petite ligne dont les pêcheurs se fournissent exprès : cette ligne 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; & après 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 dessus est crochu qui passe beaucoup sur l'autre, s'il mordoit il perceroit le doigt ou la main; lors qu'on l'a depris de l'hameçon & qu'on le laisse aller

I

le
ur gour,
les prend
ameçons
ut d'une
pescheurs
cette li-
l'eau par
l'on met à
u de foye:
large que
s oyseaux
pera; & a-
s, à la fin
nd par le
; il faut
il ne vous
ec de des-
sse beau-
nordoit il
la main;
de l'ha-
isse aller

de l'Amerique Septentrionale. 51
sur le tillac il ne s'envole point,
il ne sçaurroit 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 toûjours 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
aïlle qui regarde vers le Ciel , &
une autre vers la mer , en for-
te que pour se tourner ils met-
tent l'aïlle de dessus dessous : il
s'en trouve toûjours depuis
qu'on est en mer à cent lieuës de
terre jusques à la nouvelle Fran-

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

elle
ournée que
un qui va
à l'autre,
r quelques
manger qui
comme le
harang, la
nt il vit.
appelle ain-
ce qu'elle a
restre : elle
issons & de
gourmande,
les autres;
ante autour
erçoit quel-
se jette des-
un autre oy-
lanc & de
int, il n'a
d'aisles dont

de l'Amérique Septentrionale. 53
il bat sur l'eau pour fuir ou plon-
ger : on tient qu'il plonge jus-
ques 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 au-
tres ; 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 pefcheurs les amaffent pour cet effer ; il y a telle navire qui en a fait jufqu'à dix & douze poinçons : C'eft à peu près tout ce qui fe pratique en la pefche de la moluë verte fur le grand Banc.

elle
tent pour
navire qui
& douze
prés tout
la pesche
le grand

CHAPITRE III.

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

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

elle
ar conse-
& qui se-
rs avant
se de son
rive pas à
de & sert
us longs
s les plus
il ne s'en
la Terre
anc, mais
cher, on
dire on
it sur le
d'ordi-
pesche,
s habil-
e ont le
, & les
nvirons,
& puis

de l'Amerique Septentrionale. 57
les Bretons : De tous ces en-
droits-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 beau-
coup 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 par-
lé ; un navire de deux cens ton-
neaux au Banc n'aura que vingt-
cinq hommes , & pour la se-
cherie 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 barriques, outre du lard, des pois, des fèves, de la moulée, 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'accoutument à la charge du navire, l'on estime le navire ce qu'il peut porter de quintaux de

relle
quarante
ers de pois-
deux cens
ard de leur
nourritu-
end, leur
ft de qua-
e cens pe-
hommes
s; & une
barriques,
, des fé-
harang,
du vinai-
ommodi-
oportioni
ars.
ns elles
Basques
arge du
navire ce
ntaux de

de l'Amerique Septentrionale. 59
poisson, les Bourgeois accor-
dent avec l'équipage qui sont
deux ou trois cens parts selon le
nombre, & donnent au Capi-
taine un certain nombre de parts
suivant la reputation qu'il a en
cet exercice, au Maistre de gra-
ve tant, au Pilote tant, les Ha-
billeurs tant, les Maîtres des
chalouppestant, à leurs Arimiers
& Bossoints à chacun tant, & aux
Garçons à chacun tant de parts;
au retour du navire s'ils n'appor-
tent 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
même.

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

elle
e rapporte
isson, il y
quipage qui
la part,
e qui fait
t à son Pi-
grave qui
ui fait les
parts, à
n sa char-
xe aussi;
luy ap-
ne donne
inq & six
oyage &
quelques
ix & dix
deur du
a tou-
chaloup-
& des

de l'Amerique Septentrionale. 61
Isles 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
viâtuailles comme je vous ay dit,
& donnent au Capitaine cent
écus pour chaloupes, à cha-
cunes desquelles il y a toujours
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 Pilote aura

par exemple cent cinquante livres ou deux cens livres, le Maistre de grève à peu près autant, si un seul fait les deux charges il aura trois cens livres, les Maistres de chaloupes cent vingt ou cent trente livres selon qu'ils vallent : il faut que ces Officiers-là sçachent habiller le poisson : les Arimiers vingt-cinq à trente écus, les Bossoints, 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

lle
cinquante
ivres, le
prés au-
les deux
s livres,
ppes cent
res selon
que ces
abiller le
ngr-cinq
ossoints,
quarante
apacité,
uelques-
uelques-
ce que
ent d'a-
ils con-
e s'em-
t de vin
à boire
x pour

de l'Amerique Septentrionale. 63
râcher de les avoir & leur don-
ner le denier à Dieu, après cela
c'est un homme assuré, quel-
ques-fois les Bossoints les re-
compensent, 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 cha-
louppe, en ce cas on luy aug-
mente 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 vic-
tuailles: 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

relle
des medi-
ts , & de
pour pen-
tout l'equi-
son coffre
i vingt sols
ur leur fai-
à la pesche
mais il doit
, c'est luy
rs , & por-
e moindre
j'explique-
t tout son
faire em-
n , & tout
re pour la
stant pro-
ayant fait
cinquante
s des ter-
res

de l'Amerique Septentrionale. 65
res il songe à faire preparer une
bonne partie de ce qui est ne-
cessaire pour la pesche , il don-
ne à chaque Maistre de chaloup-
pes de la toille 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 sort : ces chaloupes-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

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-

elle
gue, & de
t de la ver-
ros que du
le faire le
sert pour
que le vent
écoute qui
e la voile,
bas sert à
ue le vent
que la voi-
t, à quoy
d'une per-
pousse la
t pour que
re mieux
rche s'ap-
pour lors
ouppe est
r le costé
s par des-
ces occa-

del' Amerique Septentrionale. 67
sions où le maistre de la cha-
louppe a besoin de toute son a-
dresse à bien gouverner, & qu'il
est necessaire qu'il aye l'écou-
te à la main pour l'alonger ou la
retirer, pour faire dresser la
chalouppe quant elle se couche
trop, ou qu'il vient des raffal-
les, * ayant un bon Gouverneur ^{Raf-}
il n'y a pas de risque, il y en a ^{falles}
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 chalouppe est toujours ^{char-}
droite, neantmoins il en perit ^{ges}
plus de vent arriere que de celuy ^{subi-}
de devant, en ce que la cha- ^{tes de}
louppe est plus mal-aisée à gou- ^{vent.}
verner, & plus sujette à virer.
Continuons à dire ce qui est
necessaire à l'apprest des cha-
louppes de pesche; le Capi-

tainne 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 serré 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 dernie brasse de longueur &

lle
à chaque
e un câ-
e un peu
es cannes
main, il a
s brasses,
ut de dou-
ong, cet-
illets d'un
appelle fil
l'on en-
ferré que
teur que
ne à me-
on leur
in de fer
louppe,
rochet à
a reserve
que la
ne bon-
ueur &

de l'Amerique 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 atra-
ché à l'anneau comme l'on fait
aux ancrs, mais aux pattes, te-
nant seulement à l'anneau par
un fil de carret, afin que si le
grappin estoit engagé dans quel-
ques roches, 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-
louppe 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 preparer 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 preparer 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

celle
eçons , &
b qui fait à
de trois à
cela fait,
eparer son
est à s'en
ction d'alo
s sont ar-
n'auroient
e leurs é-
s.
rs lignes
n paquet
les éten-
attachent
n bout de
la mer, à
t ce bout
ques à ce
née, &
trent un
is , que

de l'Amerique 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 travail 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 quarre 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 meslent 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'appast, 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

lle
est à dire
un pied
ur le bout
est un peu
orte qu'il
car c'est
hameçon
ou l'ap-
morceau
ipaille de
le poing
& en la
porterait
é. De cet
on met à
ne brasse
on coup-
trois ou
ce quel-
fait son
ond, les
autres

de l'Amerique Septentrionale 73
autres le font en quarre, &
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 Pêcheurs qui sert à la pêche ; pour cela les Maistres de chaloupes & 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 genouilleres, 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

urelle
del'équipa-
qui sert à la
es Maistres
tons leurs
ne paire de
ges, en sor-
otte en se-
elles n'ont
noüilleres,
elles pren-
encore un
e peau de
c la laine,
bien huilé,
ne passe
garderob-
la botte,
a juste-au-
e étoffe à
qui vient
nture qui
e, & ce

de l'Amérique Septentrionale. 75
juste-au-corps à 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 moulue,
du moins ceux qui se veu-
lent conserver de la pluie &
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 & Islois , ou Matelots des Isles Dieu , d'Olleron & autres ne sont pas si bien équipez , 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 comme les autres , des manches de cuir ou de toille goudronnée , pour des bottes les Pescheurs en ont tous generalement. Voila leur équipage de pesche ; ils achep- tent tout cela à leurs dépens.

urelle
ougé d'une
pluye qu'il

Bourdelois
ots des Isles
& autres ne
quipez, il
es-uns qui
nent de re-
dinaire la
e de leurs
p qui leur
pas que la
capuchon,
de mou-
tres, des
de toille
les bottes
ont tous
a leur é-
ls achep-
s 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 sont 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 uns 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

ta relle
apitaine d'y
avoir cette
sont à huit,
de terre ils
chaloupe
leurs hom-
ée de bons
n vent qui
que l'avi-
la voile, si
ivent que
aussi; ils
tourner, ils
l'envie les
gagner le
l'eau passe
a chaloup-
ie crainte
e excepté
; peu de
de leur
point de

'de l'Amérique Septentrionale. 79.
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 co-
ste 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 quelque une & 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

relie
eux prend
té destiné
ent, avant
te que tel
endant la
laistre de
est arrivé
, à mes-
e envoie
à terre
r ses cha-
à terre;
vn lieu
qu'ils n'y
que quel-
uve à la
referen-
s que les
oint de
t aucun
ne, ou
ou par

de l' Amerique Septentrionale 81
Procuration d'eux, ou la mar-
que des chaloupes soit expri-
mée; 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 préfera-
blement servir, après quoy s'il
y en a suffisamment, les navires
qui sont arrivez dans le mesme
havre ont après luy successive-
ment le mesme droit suivant le
rang de leur arrivée, à la reserve
de Plaisance qui est un havre en
l'isle de Terre-neuve où nombre
de navires vont faire leur pêche,
dans lequel, quand l'Amiral s'est
pourveu suffisamment des chalou-
pes, 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 estās 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-

elle
estant à
travaille à
le mieux
reamarer,
distre avec
pour le
esme que
en Fran-
ver, il ne
e les au-
les mâts
enez tout

r travail-
des pes-
ne halle
navire,
our sont
pin en-
u pieux
à cinq
la voi-

de l'Amerique 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 ser-
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
clouë 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 empeschent 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 sèche , 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 celuy 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 Pilot, qui ont dix ou douze hommes avec eux sont aux bois pour couper des sapins gros comme la cuisse, de douze, quinze,

relle
ut point, &
bas, il y a
nchages de
me les au-
apportent
si bien que
logemens;
Chirurgien
re aller aux
à la fois &
ou trois
aller cher-
chages &
s apporter
te qu'elles
les voiles.
ela se fait
le Pilot,
hommes
ois pour
s comme
quinze,

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 toujours les premiers pris,
il y a des endroits où il y en a esté
tant coupé qu'il n'y en a plus,
il faut qu'ils en aillent chercher
à trois, quatre, cinq & six lieues,
& 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 sçauoient porter
plus de cinquante à soixante
chacune, & de puis que l'on a

90 *Histoire naturelle*
commencé le travail il ne faut
quasi plus parler de dormir ,
boire & manger qu'à la déro-
bée , sinon pour le souper , pen-
dant que l'on charie tout le bois
les autres travaillent à dresser
l'échaffaut.

CHA-

relle
il ne faut
dormir ,
la déro-
uper , pen-
out le bois
à dresser

de l' Amerique Septentrionale. 91

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 scavoir 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

CHA-

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 arboutans, dont les bouts sont au fonds de l'eau, & les

elle
nombre des
ortion, sa
le tiers de
ut qui n'est
environ le
& se termi-
nte & quel-
avance en
chaloupes
border.
la constru-
on plante
vingt-cinq
s pieu de
de haut,
ou quatre
à la mer
ant qu'ils
nt dressé
is & qua-
es bouts
, & les

de l'Amérique Septentrionale. gr
autres bouts contre le pieu, aussi
haut qu'un homme peut toucher
pour les clouer d'un clou gros cō-
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
& celui 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 arboutans bien cloüez
à chacun desquels l'on cloüe
trois & quatre de ces grosses

Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

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 cloüée , 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 b
ces
huit
ce p
re :
men
le p
est
ron
poir
l'on
larg
son
larg
larg
cin
pla
que
ten
len
lor
s'é
un

de l' Amerique Septentrionale. 93
ces de bois à la hauteur de dix-
huit à vingt pieds du fonds , de
ce premier pieu qui fait la poin-
te : & les traverses sont propre-
ment les solives qui soutiennent
le plancher , qui de haute mer
est élevé de cinq pieds ou envi-
ron 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 sou-
tenir le planché de l'échafaut ail-
lent 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

elle
en érayez
es en tra-
de l'écha-
à mettre
brasses en
er le plan-
ans le mi-
on met de
bout de
pieds pour
l'édifice,
porte sur
à ces tra-
x, depuis
nt vers la
achevé,
es les plus
trouver,
urs longs
on les a-
on peut
es depuis

de l'Amerique 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.

Dessus 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 côutures 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 cloüe 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

I

Pour

garnit les bouts & les costez de branchages entrelacez entre ces perches & les plus ferrez 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

lle
costez de
entre ces
errez que
ce travail
ne laisse
roupes à la
Charpen-
estat d'y
sson qu'ils
soirs s'ha-
, que l'on
, qui sont
olans dont
ndant que
en dépend
ce poisson
pile, ainsi
estat de le
vous diray
as plutôt

de l'Amerique Septentrionale 99
fait que l'on travaille à accom-
moder 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 par-
ler : cette table s'appelle l'éta-
bly ; dans l'espace qui est entre
cet étably & la cloison se met-
tent les picqueurs & decoleurs ;
de l'autre costé sont les habil-
leurs, & ces habilleurs sont
cinq, six ou sept selon la gran-
deur du navire ; chaque habil-
leur a un picqueur & un de-
coleur ; 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 la faïste, 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

elle
e le costé
incline est
eve & se
gles, afin
e de luy-
coup dans
je l'expli-
ors que je
e du poif-
eds en ar-
re, dans le
n fait une
ur mettre
e poisson,
lle la sali-
ent sous le
les pieux
ssent tout
aline, qui
ingt-cinq
lus, selon
re auquel

de l' Amerique Septentrionale. ~~101~~
elle est proportionnée, & a en-
viron quatre pieds de large; ce
reduit 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 dé-
charger l'échafaut 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'é-
chaffaut, pour en donner l'in-
telligence.

CHAPITRE VI.

Contenant la maniere de tirer
l'huile des foyes de moluë, a-
vec la description des instru-
mens & utencilles qui ser-
vent 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 em-
ployez à preparer ce qui est ne-
cessaire 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'Amerique 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 vuider l'eau & le sang; à ces trous l'on met une bonne cheville ou une canelle, & l'huile se tire à me-

urelle
pour l'huile
fait, ce qui
force du So-
les foyes, car
de pressoir
fait en un
mode qu'il
pûjours au
les foyes ren-
mbe quand
s bas que
eu de l'eau
y met tous
sur l'huile;
rer on fait
du pressoir,
à fonds du
on fait un
our vider
trous l'on
lle ou une
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 vider & 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

urelle.

au, & l'aut
qu'on vuide
le dessus &
la met ou
chaloupe
se sert de
deffoncées
net debout
ez elevez,
dedans, du
nattes qui
e d'environ
du haut en
fait aussi
pour vuider
on vuide
le marc
temps en
cette hui-
& vingt-
trois sor-
on se sert

de l'Ameriq. Septentrionale. 107

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

Comme tout le monde ne tra-
vaille pas à la fois à une seul be-
sogne, & que chacun a son tra-
vail. Voyons ceux qui sont em-
ployez aux utencilles qui ser-
vent à apprester la moluë, com-
me la galaiere qui est une espece
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 com-
me 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'é-
chaffaut, 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; celui-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 galere 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 ne l'échauffe, ce qui le gâteroit.

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

relle
douze ou
long que
est double,
esme lon-
grave, & la
allant vers
de trois ou
a, selon
re, & tou-
s, crainte
s ne per-
le poisson
e est cou-
berches en
ur lesquels
ages pour
eil en don-
échauffe,
oyars que
ance des
le monde

de l'Ameriq. Septentrionale. 109
sçait ce que c'est; il y a aussi
des clayes qui sont plattes, fai-
tes avec de longues baguettes
grosses d'un pouce, entrelacées
comme une claye à nettoyer
des habits, mais elles sont bien
plus grandes & plus fortes, el-
les servent à jeter la moulue
dessus lors qu'elle est lavée, afin
qu'elle ne prenne point de sa-
ble: 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 plan-
ches, cela se met dans l'eau,
l'on jette le poisson dedans pour
le laver, & s'appelle un Tim-
bre.

Les broüettes ne sont autre

chose que deux morceaux de bois écarriés 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 acommodez fait un grand creux comme à une civiere roulante, & au lieu d'une rouë l'on met un gros rouleau de bois, poin-

lle
ceaux de
me le bras
tre à cinq
re de crof-
squel's l'on
n pied &
dont les
ur la ron-
r faire un
soit creux
louves aux
n bout de
contre le
autre bout
de ces bâ-
à perdre
que la ron-
stant ainsi
and creux
roulante,
l'on met
ois, poin-

de l'Ameriq. Septentrionale. III
tu des deux bouts quel'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 brassée 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

elle
s de long
e l'on en
te qu'il en
s pieds &
ls hors de
sont di-
es d'envi-
rangez sur
ous d'une
ron vingt-
nte pas de
nduë de la
elquesfois
& plus
e ligne de
on en fait
sens, dont
deux li-
eds, peu
itte l'on
s quel'on
de ces pi-
quets

de l'Amerique 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, ausquels
l'on oste tout le feuillage afin
que l'air donne aussi bien par
dessous que par dessus, lors que
la molière 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 espee de panier rond sans ance) & la portent où il en faut , si la grave est vieille qu'elle n'aye point esté gâ-

de l'Amerique Septentrionale. ij

tée l'hyver par la mer, il si trouve de l'herbe qui vient parmy ces caillous, 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 chalouppe 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 chaudiere, il va encore au bord du navire avec sa chalouppe 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 preste à le recevoir : ce sel là que l'on apporte ainsi est pour faller la mouluë que l'on pesche pendant le travail par ces chaloupes qui vont en pesche comme j'ay dit à mesure que les Charpentiers les rendent preste, & 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..

de l'A

Con

co

do

po

I E

de

trav

qu'il

pren

beso

les

cha

pes

cha

cha

de

CHAPITRE VII.

*Contenant la maniere dont on
construit les Chaloupes 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
chaloupes prestes pour aller en
pesche l'on commence par le
charpentage qu'il y a à faire aux
chaloupes 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 écarriés d'environ trois pouces, de trois pieds & demy ou environ de longueur, qui relève un 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'A
rame
con
que l
le bo
l'enc
joign
depu
de la
l'eau
ce d
l'eau
la v
tre l
nan
cos
dro

l'o
de
qu
vo
va

de l'Amerique Septentrionale. 119
rame; le derriere n'a pas la fa-
çon 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 pin-
ce que par le bas, afin que
l'eau lors que le bastiment va à
la voile, ou à la rame rencon-
tre le gouvernail, & qu'en don-
nant contre il la fasse venir d'un
coste ou de l'autre pour, aller
droit ou l'on veut.

Au dessous 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, rous 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'écarrissage, 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
 même

de l'A
 mesm
 quelle
 peu e
 qui va
 chalc
 pelle
 a fait
 de pr
 en de
 dage
 le tou
 ve a u
 me
 plan
 & to
 sez s
 que
 la fau
 tre c
 qui s
 En
 le ba

de l'Amerique Septentrionale. **III**

mesme grosseur de l'estrave laquelle est droite, mais elle va un peu en penchant en dehors, & qui va aussi haut que doit estre la chaloupe, & cette piece s'appelle l'Étambot, à laquelle l'on a fait des feüilleures d'un pouce de profondeur des deux costez en dedans pour cloïer le bordage que l'on met pour fermer le tour de la chaloupe, l'estrave a une feüilleure aussi de mesme pour cloïer le bout des planches, l'estrave & l'étambot & tous les membres estant posez selon la façon ou la forme que doit avoir la chaloupe, il la faut border, border c'est mettre 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'
van
vire
en
les
les b
les
mili
endr
le re
la re
à l'e
tam
l'éta
cost
faire
pe
mais
enti
men
vou
à cl
auss

avant mettre entieres 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'étrambot, en sorte que l'étrave & l'étrambot 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 païs , 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 pose 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 sciee de sa longueur par morceaux, d'environ quatre & cinq pouces de large, l'on en met une tout au tour de la chaloupe clouée 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'Amerique Septentrionale. 117
ces toutes-là sont posées sur
cette lisse traversant la chaloup-
pe 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 équer-
re tout d'une piece, dont un bout
est cloüé sur la toute, & l'autre
côté sur le bord de la chaloupe;
ce sôt ces toutes-là qui tiennent 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 chaloup-
pe; 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 chaloup-
pe par dessus le dernier bordage
d'enhaut, & que l'on cloüe 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'étoupe dans les joints qui est l'ouverture qui se fait entre deux bordages ; cette étoupe 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'appelle décharpir ou mettre en filasse , estant separé l'on le file gros comme le pouce , dont l'on fait des quenouillées grosses comme le bras , de la longueur de la moitié du bras , voilà l'étoupe dont l'on se sert à galfeter les navires

de l'
& cl
trer
tures
fer q
large
bon
& l'
fus d
let p
forc
aussi
pell
fert
re.
gall
ne
tan
l'on
ave
de
fag
bo

& 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 couture. 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 emploie le plus chaud que l'on peut,

de l'A
& l'o
les co
afin
ce co
ne la
autan
bien
dans
vale
font
par
riqu
aux
cloi
une
le f
pel
en
tre
pe
ce
qu

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 chalouppe pour en faire
autant de l'autre costé, estant
bien brayée l'on travaille au de-
dans de la chalouppe, les inter-
vales qui sont entre les routes
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 chalouppe 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

vuide 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 moluë.

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 œuilletts par le moyen des-

de l'A
quels
de ca
que
l'autr
perc
ou tr
rond
braff
tre l
cett
bau
fus
larg
mic
aut
pas
à c
gu
fer
ve
bi
ch

quels on y attache avec des fils de carrets une perche de chaque 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 entre le bord de la chaloupe & cette lifse sur quoy portent les baux, ces bâtons passent au dessus du bord, de la chaloupe de la largeur de la fargue, & sont à demie brasse de distance les uns des autres, & percez par le haut pour passer une ficelle qui est atachée à cette petite perche de la fargue qu'on leve, & dont l'on ne se sert que quād les pescheurs trouvent 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 appelez esfontilles, 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 chalouppes 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 radoube qu'on est obligé d'y faire selon l'estat où l'on les trouve.

de l'A

De l

de

P

on

se

P

qu'i

les

ren

écr

me

arr

pr

C

ch

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: celui 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 toujours 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'
vont
bille
j'en
lors
feron
fera
M
à m
en f
nen
te q
surp
pou
la c
me
deu
plu
pes
ce
la
pe
gu

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 hasle 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 amarrées sur le cable ne l'ébranlent par la tourmente qui pourroit arriver :

de l.
Pou
ce ca
coro
bou
& à
bois
sur
Boy
la a
dist
for
en
ter
fa
te
du
ch
ch
fe
fi
g

Pour amarer ces chaloupes 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 toujours le bout sur l'eau, cela s'appelle un Boyon, l'on en met comme cela autant que de chaloupes, & distantes les unes des autres, en sorte 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 chaloupes & 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 brasse 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 l'
me c
l'éch
pelle
l'app
son u
flot
vice
pelle
fém
en a
cess
pou
alle
tach
à la

de l'Ameriq. 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 toujours 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 batteaux
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 seureté.

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 Bossoin a le soin d'aller emplir son corbillion de biscuit qui ne leur est point épargné, ils en prennent à discretion; ce corbillion 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 barriques, quelquesfois loin, quel-

X.

chaloupes
Ce qui
le fonds
se fait
les Pes-
niere de
chaloupes
en sen-

e tous
prests
ouppes
esche,
r cela;

quefois prés, selon que la fontaine est située : c'est là toute la provision que les pescheurs ont touslors 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 Viens-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 dessein 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 havre

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 nage dont les unes vont d'un costé & les autres d'un autre ; chaque Maistre de chaloupe 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 nager s'ils vont à la nage : ils jettent la ligne hors toute aboîtée, c'est à dire avec la moluë ou apast qui est pareille à celui du grand Banc, à l'exception que la ligne, l'ain & la boitte 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 Bossoin qui est celuy de devant jette le grappin à la mer, c'est sa charge; après cela ils travaillent à tirer la moliuë 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 moliuë 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 gaud de la moliuë; 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
&
un
ran
du
de
me
ma
vor
qua
un
des
se t
tre
gno
ten
que
que
le
pe
il s
br
re.

de l'Ameriq. Septentrionale. 147
& hale l'autre ligne s'il y sent
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 toujours 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 haïra 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 l
s'ils
fam
ord
s'en
la p
tem
dan
pes
nor
ont
à ce
cet
que
vor
des
ap
res
qu
bo
m
d
fi

de l'Ameriq. Septentrionale. 149
s'ils trouvent qu'il n'y ait suffi-
samment 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 moluë 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 necessai-
res 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, &
sitost qu'une chaloupe est

chargée on la mene à terre pendant que l'on charge l'autre, il 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 Maistre 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'A
cent
tre à
moin
deux
trois
à l'é
eslo
de
mie
cha
arr
de
qu
co
te
au
il
fo
r
d
l

de l'Amerique 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 daguet 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'An
l'écha
pe &
bout.
sent la
luë da
& celu
il y a
si gran
çons
haut.
loupp
sent p
vister
ge d
botte
& les
chal
est d
sur l
vail
lou
a u

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 vistement 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 sa chaloupe de là, pour faire place à une autre qui en fait autant,

& va aussi-tost l'amarer 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 la
le
le
ap
C**D
gées
cette
des
des
cun
se p
e'es
l'éc
leu*

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; c'est prendre sa place autour de l'établey; pour cela les habileurs commencent par leurs

cousteaux, qui leurs sont fournis par le Capitaine, ils les aiguïsent, & leur éguïsoire, c'est un morceau de bois plat de quatre doigts de large, de trois d'épaisseur & long comme le bras, surquoy ils mettent le marc d'une meule à éguïser; 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 cousteaux qui couppent comme des rasoirs, ils en ont deux chacun; dès qu'ils sont éguïsez ils mettent un grand tabelier de cuir qui leur prend au

de l'A
dessou
ques a
manch
dronn
mettr
jusqu
là son
qui
j'ay p
leur
dessu
l'eau
d'y e
place
leur
coleu
aussi
man
ils n
cela
tes
dorm

de l'Ameriq. Septentrionale. 157
deffous du menton, & va jus-
ques au genouil, ils ont aussi 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
dessus 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-
couleur à chacun, lesquels ont
aussy un grand tablier & 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 sont

ce métier-là , n'en ont point, le décoleur n'a point de cou-teau, mais le piqueur en a, dif-ferend de ceux de l'habilleur, celui de l'habilleur est quarré par le bout, & fort épais par le dos pour luy donner de la pefan-teur, afin qu'il aye plus de coup à couper l'areste de la moluë, celui du picqueur est plus long & pointu, la pointe en arondif-sant du costé du tailland, les pi-queurs & décoleurs sont de l'au-tre 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 cet-te pointe de l'échaffaut avec leur tré ou daguets, avec les-quels ils picquent la moluë dans

de l'Am
la teste
l'étably
son ou
devant
ouvert
de hau
tres ha
piqueu
la mol
bly pr
mesme
pe la
ventre
est pr
vuide
tout
parer
& la
pouff
déco
paill
tant

de l'Amerique Septentrionale 159

la teste, la pouffent proche de l'étably par dessous cette cloison 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'autres hommes qui sont entre les piqueurs & décoleurs prennent la moluë, la mettent sur l'étably proche du piqueur, qui au mesme temps la prend luy coupe 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 separer 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 tripailles du ventre, au mesme instant 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, & cloüée vis à vis de luy sur l'étably, afin de tenir le poisson ferme & l'empescher de glisser pendant l'operation

de l'An
 ration,
 puis av
 le gros
 l'oreille
 comme
 nant ju
 mesme
 coûte
 à l'end
 passe
 l'arrest
 coupe
 qui ser
 jette d
 & du
 dans
 qui es
 avec
 se, ta
 qu'na
 font
 les m

de l' Amerique Septentrionale. 161
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 queue, & au
mesme temps donne un coup de
couteau sur l'arreste & la coupe
à l'endroit du nombril, & puis
passe son couteau par dessous
l'arreste allant vers les oreilles,
coupe toute ces petites arrestes,
qui servent de coste au poisson,
jette cette arreste derriere luy,
& du couteau jette la moluë
dans ce petit coffret ou aüget
qui est à sa droite, ce qu'ils font
avec une telle dexterité & vîtes-
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 noües, 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 noües se font & s'accommodent.

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 voille, le long de ces palissades de branchages, qui sont aux deux côtes de l'échaffaut, la saline estant au milieu afin que l'on

de l'Am
puisse p
lement
pour co
ont ch
tes, qu
mettre
puis il
tes les
d'elles
fret e
tent l
nent
sale
retou
deux
nent
les, l
en f
gues
pou
cet
la f

de l'Amerique Septentrionale. 163

puisse prendre le sel plus facilement d'un costé & de l'autre, pour cela il y a des hommes qui ont chacun une de ces broüettes, que j'ay d'écrites qui vont mettre sous ces petits coffrets, puis ils levent la coulisse & toutes les moluës tombent dedans d'elles-mêmes à cause que le coffret est en pente, puis remettent la coulisse en sa place, traient la broüette au lieu où l'on sale la moluë, l'y renversent & retournent en querir d'autres, deux ou trois hommes prennent cette moluë par les oreilles, l'arangēt teste contre queue, en font une couche de la longueur qu'ils jugent à peu près pour contenir toute la pesche de cette journée, car pour rendre la salaison égale on ne met ja.

O ij

mais l'un sur l'autre du poisson
sallé 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 mi-
ses bout à bout fait toûjours la
largeur de la pile, & la hauteur
dépend aussi bien que la lon-
gueur de la quantité du poisson
qui aura esté pesché pendant la
journée; l'on met toûjours la
peau de la moluë en bas; de cet-
te premiere couche estant ainfi
faite de la longueur qu'ils l'ont
jugé à propos, le saleur a une
grande pelle toute plate avec
laquelle il prend du sel en la sa-
line qui est derriere luy & en
salle la moluë; le saleur y est si
adroit qu'encor que sa pelle soit
chargée de sel il le jette sur cet-

de l'Ame
te molo
brasse d
sa pelle
en un en
a quelq
pas affez
fort de
qu'il en
luë se sa
a trop d
jamais f
pourqu
soit adr
cette pr
l'on en
la mesn
salle de
se reite
le poiss
Pour
que j'a
homme

de l'Ameriq. Septentrionale. 165

te moulüe 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 moulüe
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 sale comme celles du grand Banc; c'est pourquoy l'on ne la melle pas avec l'autre, l'on en fait une pile à part au bout de la saline, ou a costé, & pour la saler on la couvre de sel & principalement au haut de la queue où le gros os a esté coupé, car c'est là l'endroit où elle se gaste le plutôt quand il n'y a pas assez de sel, & tout le long de la queue, 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 l'Am
mesure
voir les
bout de
on fait
vuide où
les salle
arrange
il n'y fa
on port
qui est l
les y me
que la
déjà d'
est bon
tout ce
des fo
soit pr
ou bar
Je re
j'ay la
loupp
nent

de l'Amerique 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, chalouppe, ou bariques.

Je reviens à nos Boffoins 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 met-
tent tout le long d'un des cô-
tez de la chaloupe y arrangent
aussi tous leurs avirons, puis mét-
tent leur masts bas, les corda-
ges tournez tout autour, & puis
passent le gros bout qui est ce-
luy d'embas par dessus la pre-
miere 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 pe-
tit bout du mâts qui porte sur le
derriere de la chaloupe, n'em-
pesche 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 four-
che dont le bout d'embas qui a
trois pieds ou environ, est apla-
ty

de l'Am
ty pour
lisse &
où l'on
tons qu
estant
petit ru
arriere.
te four
haut, en
moder
quand
là dans
à ce q
qui est
cesse à
çons a
terre l
les au
barils
empli
à terr
lende

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
P

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 couteaux 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 assurez d'estre bien battus; car quand un garçon manque à ce qu'il doit faire il a le foüet & tous les autres par compagnie; c'est pourquoy ils s'entre-avertissent de faire ce qui leur est donné en charge. Estant tous nettoyez &

del' An
lavez i
tent se
trouve
plus, l'
& chac
hors le
son log
Maistre
le Chir
a le soi
vn gar
à chac
mange
ont suff

del' Amerique Septentrionale. 171

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 vn garçon pour le servir , & un à chaque plat , lesquels ne mangent que les restes & en ont suffisamment.

CHAPITRE XI.

*Le gouvernement des Victuail-
les, comme on en use pendant
la pesche. Comme la boitte ou
appaſt se pesche, & de la pro-
priété de la moluë & du ma-
quereau.*

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

*de l'Am
le droit
à sa tal
durant
boit p
semain
breuva
eau : e
pesche
trempe
l'on en
raison
de la p
meme
ils son
terre
temps
rez ;
manie
pur ;
le Di
parce
point*

de l' Amerique Septentrionale. 173

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 : étant 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 extrê-
mement rude , l'on dort peu , &
ils sont tout le jour au Soleil , à
terre & à la pesche , pendant ce
temps-là ils sont toujours alte-
rez ; 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 & même 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 dépend d'eux, ils sont maîtres de leur victualies, les garçons 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 l'Am
homme
au soir
qu'un
eau d
ou de
leur fo
à terre
res av
rostie,
ran q
deux
du pa
venle
l'apr
pitai
cette
pens
re q
pois
qu'
qua
tou

de l'Amerique Septentrionale. 173

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 reste 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
venlent 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 bouillie, & 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 fèves bouillies, & l'on met de l'huile ou du beurre dans la chaudiere, mais personne ne soupe que tout le travail de l'é-

de l'Am
chaffau
le Capi
ches to
lationn
re, ce j
l'on fa
ou des
disner,
outre
bouilly
vie ce
vont à

Le
voyer
pe av
que l'
avec
bas,
ceau
filet
ment
au co

de l' Amerique Septentrionale. 177

chaffaut 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 bouillir avec des pois ou des fèves , s'ils ont de l'un à disner, ils ont de l'autre à souper, outre grands plats de poisson bouilly & 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 mouiller 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 chaloupes de passer sur ce filer , 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 chaloupe 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 , & ce qu'il y en a le Capitaine les partage le soir aux chaloupes de pêche ; 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'Am
ferrez ,
la jour
louppe
vingt ,
plus ou
qu'il d
boitte
de tri
que le
l'ain l
maque
jette u
après l
qu'ell
c, & p
font n
la mol
mand
& n'e
éclat
qu'au
poiss

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 friande, & par ce moyen les pêcheurs font meilleure pesche, outre que la moluë est extrêmement 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 présentent 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 hasse pas assez promptement, si elle rencontre encore une petite moluë elle l'engoule en chemin faisant, & souvent il se rencontre des moluës eslevées haut, de la gueule desquels sortiront encore les queueës 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 l'An
lent ga
que ch
mode
gueule
la poc
& par
qu'ell
l'inco
cela,
qui a
lume
gau
cela
qui
cont
gueu
lors
qu'e
qui
n'ex
cho

de l'Ameriq. Septentrionale. 181

lent gau, & quand elle a quelque chose dedans qui l'incommode elle le fait revenir à la gueule, comme qui tourneroit la 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 goulument que l'ain entre dans leur gau; les pescheurs appellent cela estre engotté, & de celle-là qui sont engottées, il s'en rencontre 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 exprès 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'An
c'est
dont l'
mesme
l'on e
est la
cher le
chalou
nage, p
gne su
car ils
la mai
la voi
mord
secour
matel
lot ou
autres
couffe
si-to
mette
sous u
la lig

de l' Amerique 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 chalouppe aille à la voile ou à la nage, pour cela ils amarent la ligne sur le bord de la chalouppe, 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 donnēt 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 pes-
che de moluë.

CHA-

de l'A

Le dep
lonC
pli

ta

e'e

se

an

fa

L

ne &

lent

fon

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 pècheurs. 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.

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)

Photographic
Sciences
Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

terre, je remets à en parler après que j'auray dit tout ce que les pêcheurs font à la mer; à peine sont-ils partis, qu'en allant sur le fonds, soit à la nage ou à la voile, ils pêchent 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 trouve-t-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'Ameriq. 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 appelant coureurs de marigots ; courir le marigot , c'est lors que les pêcheurs 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 grondés ; 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, motillé plus de vingt fois le grapin sans trouver de moulé, qu'ils sont plus fatiguez que s'ils en avoient pesché 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 moulé, car d'aller au marigot deux fois de suite c'est trop, quoy qu'il y ait des paresseux qui le fōt & 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 & font 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
ze
dro
nav
qu
bie
des
les
tre
ce
end
de
ma
clai
la f
mo
rea
fuit
ne
les
ge
gra
eff

de l'Ameriq. Septentrionale. 191
ze, aussi 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 denx mois; ce qui é-
claircit furieusement la moluë &
la fait fuir, & la quantité de la
moluë fait aussi 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 envoye des

chaloupes à la pesche d'un côté & d'autre à cinq, six, & sept lieux 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 Pilote: 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 du dégrat, & pour preparer ce qui est nécessaire, il fait aussi 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'Amérique 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 bariques, 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; étant 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 chaloupes luy conseillent, qui disent la bonne rencontre qui leur est arrivée en cette mê-

de
me
fai
za
un
& a
& t
ce
mo
mer
ann
plen
y vo
fui
che
la m
née
le m
pre
le d
que
reg
ne,

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 depeu-
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'auparavant ; 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 jetter 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 moulue; j'ay remarqué plusieurs fois que où donne ce petit poisson le Printemps, que la pesche y est toujours 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.

de l

L'a

A

le n
jour
font
que
cha
par
neu

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 Liégard du travail de ter-

reil 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 degred, où j'ay dit qu'il s'habille & sale pareillement à celui 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 sailé le
soir , le lendemain tout le jour
& la nuit suivante ; celuy qui se
sale 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 sale 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 fix 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 plancheée par le bas, dont le dessus n'est point couvert: du charroy & de la chaloupe on jette la mouë dedans qui n'en peut sortir:

de
tou
dan
tro
mi
pou
luë
les
cou
ler
qui
bie
se
jet
dit
on
pro
vé
mo
de
bo
po
pa

de l'Ameriq. Septentrionale. 201
tous les costez estant eslevez,
dans le timbre il y a deux où
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-
côiant 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 pui-
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 cetimbre, 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 nécessaire, & remportent le vin pur; ils font leur breuvage au degrat comme

de l
ille
de l
Ca
pei
cha
tou
cho
lor
au
tre
on
sur
rev
pro
che
T
de
qua
son
que
min
son

de l'Amerique 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 quelques fois jus-
ques a une heure ou deux apres
minuit, avant que tout le pois-
son soit habillé, salé, & que tout

soit achevé : en ce temps-là les Bossoins 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

tombe goutte à goutte sur le feu du tizon qui l'entretient toujours flambant, qui rend plus de lumiere qu'un flambeau, il y en a deux ou trois de la sorte sur l'établey : Comme le travail 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'endorment 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 reposer.

de l

Du

Il
v
leve
fon
l'éco
mo
à l'
& d
y e

CHAPITRE XIV.

*Du travail de terre qui se fait à
laver la moluë, la porter à
la galaire, aux vignaux, à
la grave, la tourner & re-
tourner, & la mettre en pi-
le.*

IL faut maintenant faire tra-
vailler ceux de terre ; estant
levés la premiere chose qu'ils
font tous les jours est d'aller à
l'échaffaut prendre la pille de
moluë qui est à laver, la porter
à l'eau dans ce timbre, la laver
& de là la porter à la galaire : 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 queue 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 commandement & 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 sécher , on va la retourner la chair en haut , & y demeure

jusque sur les quatre
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 motille, & mesme si on le
continuë on la laisse toujours
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 moluë
court grand risque de s'échauf-
fer, & si cela arrivoit on feroit
obligé de la jeter, & mesme
quand cela arrive pour deux ou
trois jours la moluë 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, &

de
que
qu'
en
ner
en
à hu
con
tres
n'c
qui
men
ven
pou
rete
nu
hur
air
pre
vig
les
qu
me

que le Maistre de grave juge
qu'elle soit en estat d'estre mise
en mouton, au lieu de la retour-
ner 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 au-
tres, la base de cette petite pille
n'estant que de deux moluës
qui s'appellent Mouton; on les
met ainsi afin qu'elles conser-
vent leur chaleur, ce qu'elles ne
pourroient pas faire n'estant que
retournées seules, en ce que la
nuit est toujours 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 esté

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 pèche.

Ayant ainsi tous les vignaux & la grave garnie de moulé, tous les matins après l'avoir lavée & porté celle de la galaise 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'
en
une
on y
avo
ma
aux
revi
qu'
qui
l'on
en
mo
a to
le t
jou
je
bon
leu
ten
tre
ap
dr

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 suite de quoy on revient faire la mesme chose qu'on a fait à celle de la grave, qui estoit en gros 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 pluie 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 resaller la plus vieille salée, la fait mettre en quelque endroit de l'échaffaut qu'elle n'incommode pas, & là en fait faire une pile, & y demeure jus-

elle
tourner
e que la
fait ils
r, & si
point de
eil vien-
faut qui-
e fois &
ne com-
emeure
du soir
es à ce
moluë
t, cher-
va faire
asse de
s vieille
quelque
qu'elle
en fait
re jus-

de l'Amérique Septentrionale. 215
ques à ~~ce~~ il la faille embar-
quer; une autre 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 resaller, les
arrange en pille les unes sur les
autres, la pille estant grosse il
les fait mettre en des bariques
où on les resalle 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 sortir l'eau & le sang, & pour toute la vilannies qui se fait au dessus des foyes qui ne fondent pas ; il trouve toujours de quoy s'occuper & à faire travailler les autres, de crainte que les havives ne les prennent ; le Maistre-valet est au bord du navire pour faire apporter 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 garçons fassent ce qui est de leur charge qui est d'obeyr à tout le monde en toutes choses, & avoir soin que les tabliers des habilleurs & 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
mol
der
tom
le t
la m
qui
le fo
pren
d'au
ont
à bo
le C
din ,
ble d
grav
vign
molu
gard
en m
aux v
aussi
voir

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 foüet , 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 pillles , pour
voir s'il est temps d'en faire de

T

plus grandes , il visite aussi les grandes pilles 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 Pilotte sont à regarder de temps en temps si les chaloupes 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 cinq semaines sans que l'on y touche; au bout de ce temps-là on luy donne encore un Soleil, puis on la remet

del 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'Amerique Septentrionale. 123
vez de la grave, & ces roches ne
sont que pour eslever, afin que
la pille ne mouille 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 queueës 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 moulue 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, pendant quoy on va au bois chercher des branchages, qu'on porte au navire pour mettre par dessus le leste, qui sont des roches ou caillota-ge qu'on met au fonds du vais-

de
seau
emp
puil
d'au
re e
ses l
sus,
pou
l'ea
luë
cost
bran
que
mid
prep
pou
des
sec.
un
ou
ver
tre

de l'Ameriq. Septentrionale. 225

seau pour le tenir en assiete, & empêcher que le vent ne le puisse coucher d'un bord ny d'autre, ce qui fait que le navire en porte mieux ses voiles, & ses branchages qu'on met dessus, c'est pour unir le fonds & pour le hauffer, en sorte que l'eau ne puisse toucher à la motuë; l'on garny aussi tous les costez du navire de mesmes branchages que le fonds, afin que la motuë ne sente point l'humidité du bord; tout cela estant préparé l'on charge le navire, pour cela l'on prend de ces grandes pilles de poisson le premier sec, à qui il faut encore donner un Soleil sur la grave de deux ou trois heures, & pour l'enlever on la met par quarterons de trente-trois motuës, qui font

cent trente deux moliës au cent, c'est le compte des pefcheurs à cause qu'à la vente il s'en trouve de gasteë & de rompuës , & dont on donne deux cens pour un , attendu que c'est du poisson de rebut & non marchand , si c'est au poids , deux quintaux pour un , & c'est pour cela que les pefcheurs 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 chalouppe , & à mesure qu'ils passent le Capitaine ou le Maistre de grave est là qui met une petite pierre dans son chapeau pour scavoir

de l
le m
emb
veu
sec
elle
si el
E
vire
por
fon
ces
on
dev
la
une
vie
à
ren
qu
va
mi
qu

elle
es au cent,
eschieurs à
s'en trou-
puës, &
cens pour
du poisson
chant, si
quintaux
r cela que
r cent de
de trou-
ente, lors
t qui est
chacun
u'il porte
te de cha-
alouppe,
nt le Ca-
de grave
ite pierre
r scavoir

del Amerique Septentrionale. 227

le nombre de la moluë que l'on embarque tous les jours, pourveu que le temps soit beau & sec, car la moluë 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 moulé 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
pilles 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 ce-
là, le Contre maistre est à bord
avec quatre ou cinq hommes
qui travaillent à remettre le na-
vire en funins, qui est de re-
mettre tous les manœuvres, &
cordages en leurs places; manœu-
vres se sont tous les cordages, a-
près cela il accommode ses voi-

de l'
les
c'est
gues
Le
vec
breu
l'eau
Cha
met
qui
qui
mien
tout
deux
pesc
vin,
se
bord
renc
on
libr
soin

de l' Amerique Septentrionale. 229
les & les envergues, envergues
c'est attacher les voiles aux ver-
gues.

Le Maître valet travaille a-
vec les garçons à faire du
breuvage pour le retour, & de
l'eau pour la chaudiere, les
Charpentiers sont à bord pour
mettre des aitanes ou estais,
qui sont des bois de bout,
qui prennent de dessus le pre-
mier pont à celui d'en haut
tout le long du navire des
deux costez ; c'est pour em-
pescher 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 be-
soin, & toutes choses se por-

tent à bord à mesure qu'elles s'apprestent & s'arrangent à même temps ; il n'y a que la mouluë 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 chaloupe, ils cachent les autres dans le bois, à trois ou quatre lieuës, ou plus loin, là où ils croient 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'
l'ann
pesch
d'un
ont l
tant
chée
ils re
sinon
qui
ce lie
V
de la
la p
peu
pesch
ploy
j'ay
che
la n
dro
Pri
où

de l'Ameriq. Septentrionale. 131
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 don-
né plus de satisfaction en tout
ce recit que je n'ay fait,

CHA-

de l'

Rec

A
la p
luc
ten
Fra
qu

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 , supposé que le pays se peuple en y envoyant des Colonnies.

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 colones qui y seront établis, & je commençay à la pratiquer dès le temps que j'entrepris de m'habiter 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 toujours 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'entreprendre, outre que l'on m'a 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 seulement fait voir des profils fondez sur la pesche ordinaire, assez avantageux pour donner envie d'entreprendre cette pesche Sedentaire.

Le premier qui la commen-
cée a 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 réussir: 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 enuoya à la pesche, & fait si bien qu'il char-

de l'
gea
en F
du il
au co
remb
ce qu
de re
vant
son
peu
tout
voul
En
dier
il fit
te;
Mar
hav
retil
dou
y av
A

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 Rivedou, car il perdit tout ce qu'il y avoit mis.

Après cela est venu un nommé

Doublert 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'
avec
un en
seaux
estre
blisse
cée,
m'ap
pas g
delai
men
beso
tout
il me
Isle
équi
noit
Cor
de s
tien
affa
fits
ma

de l' Amerique Septentrionale. 239
avec les Sauvages : en suite il fit
un embarquement de deux vais-
seaux avec tout ce qu'il crut
estre necessaire pour leur éta-
blissement, il arriva à l'Isle per-
cée, & apprend que ces Isles
m'appartenoient, dont il ne fit
pas grand estat : il fut à la Mag-
delaine où il fait son établisse-
ment, 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 ve-
noit signifier sa concession de la
Compagnie; il me fit le recit
de son dessein, les moyens qu'il
tiendrait pour faire valoir son
affaire, & tous les grands pro-
fits pretendus : en suite je luy de-
manday s'il n'avoit point d'au-

tres moyens que ceux-là, il me répondit que cela estoit infailible, que l'on n'y pouvoit pas parvenir autrement : Je suis bien aise, luy dis-je, de sçavoir vos intentions : je suis à present hors d'inquietude, je n'auray point la peine de vous aller chasser, d'une concession que la Compagnie 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 perderont tout ce qu'ils y mettront : je pris conge de luy & le laissay faire : il en partit au bout de deux ans comme je luy avois predit, la compagnie s'estant rebutée des pertes où le galand homme l'avoit engagée.

Tout ce discours n'est que pour
faire

de b.
faire
entre
perd
ont
tout
tous
babi
d'ore
gran
mett
ne pe
sur c
trom
font
expe
parle
pour
estre
nou
bien
avan
les e

de l'Amerique Septentrionale. 24^r
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 plutôt de leur peu d'experience, que d'ajouter foy à leur discours vains & vagues : il est aussi 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 plutôt 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
bes
sir.
R
est
voir
pou
dust
iron
dina
leur
ceux
che
entr
parl
peu
band
mille
quar
bien
poss
ver
soier

de l'Amerique Septentrionale. 143
besoin que de secours pour reüs-
fir.

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 sedentaire, 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 quitte, 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 fai-
re reflexion, & d'éprouver di-
verses fois un moyen par lequel
dix hommes peuvent pescher
plus de poisson en un jour, que
cinquante ne sauroient faire par
les voyes communes & ordinai-
res.

En la mesme maniere que par
les machines qu'on a introdui-
tes depuis peu, tant pour les bas
de soye, les rubans, & les soyes, 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 païs, 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 estant 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 necessité de chercher
de l'employ , au lieu qu'on les
recherche. Le Roy tirera enco-
re d'autres avantages plus consi-
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

de
nou
Ma
n'e
nav
peu
vril
que
ron
pes
let
re
pou
ner
ils
en
fais
des
cor
jou
&
d'u
de

le
age & le
l'on n'a
profit tous
ut tirer,
industrie,
rées par
saisons,
verses du
ce Cha-
r prou-
la pes-
iere or-
ui l'en-
navires
e Fran-
us d'a-
feront
d'estre
d'au-
donne
de la

de l'Ameriq. Septentrionale. 249
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 A-
vril, ils y sont donc aussi-tost
que les Sedentaires qui n'y au-
ront aucun avantage. La bonne
pesche n'a que May, Juin, Juil-
let, Aoust, Septembre: enco-
re ce dernier mois n'est que
pour les apprester à s'en retour-
ner: & 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 chaloupes sur le fonds, en-
core 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 moliës à chaque voyage : ce n'est pas qu'il n'y ait de la molië 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 chaloupe : 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 veulent pas aller dehors, quoy que leur avantage soit de bien charger : mais l'excez de la peine, jointe au desir de revoir leurs femmes & leurs enfans, l'emporte alors sur l'esperoir du gain.

Dites moy donc quel avanta-

turelle
ou soixante
voyage : ce
t de la mo.
le temps ne
scheurs de
ds avec le
lement un
une cha-
ge ou non,
re passé il
outre que
roient, se
la pesche
plus en ce
rs ne veu-
quoy que
bien char-
la peine,
voir leurs
ns, l'em-
du gain.
l'avanta-

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 commodément au lieu où ils rencontrent tant d'avantages : ainsi pour entreprendre une pesche Sedentaire avec des profits considérables, il faut faire habiter le païs, mais aussi pour rendre le païs 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.

de l'

Des

Id
rins
par
To
bie
leu
sur
pa
de

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 ma-
rins ; 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 ragoust 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 toujours 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 l'
perc
à l'e
& p
che
leur
hors
les
cho
que
aut
Il
cho
ne
roc
des
d'o
fus
ils
aya
roc
ap
ca

urelle
où ils fre-
autres ; il
vages qui
ns bons à
e l'huile ,
res lous
ur est un
tins qu'ils
n servent
cheveux :
arins s'é-
tes fortes
tent gue-
au temps
ez à une
n sur des
u Soleil ;
qu'un qui
vertir s'il
soit ca-
ng de la
qu'il ap-

de l'Amérique Septentrionale. 255
perçoit quelque chose il se jette
à l'eau & tous les autres ensuite,
& puis reviennent à la nage pro-
che 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, quel-
ques-uns retournent à terre, les
autres vont en mer.

Il y a des endroits où il s'en é-
choüe des deux à trois cens d'u-
ne 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 des-
sus 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 fraîche & pour fricasser du poisson: elle est encore excellente à brûler, elle n'a odeur ny fumée, non plus que celle d'olive, & en bariques 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

de l'A
res à
les o
ses &
bras
de qu
d'yvo
à l'Is
Angl
pour
marin
me l
venti
porte
croy
lible
marin
vé,
pour
enco
sur l
les f
ce se
vont

de l'Amerique 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 sable, & 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-
libile, 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, près 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 pourfille, ceux là vont toujours en grande bande, & il s'en trouve par toute la mer, ils vont aussi proche de

de l
ter
bon
din
pes
fric
re
non
vea
Il
le fa
lem
le d
ran
bea
uts
à la
ter
lieu
enc
à la
pes

de l'Amerique Septentrionale. 259

terre suivant la boitte, ils sont bons à manger, l'on fait des bou-dins, & andouilles de leurs tri-pes, la fressure est excellente fricassée, la teste en est meilleu-re 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'anguil-le de mer, le maquereau, le ha-rang, l'enchois, la sardine, & beaucoup d'autres sortes de pe-tits 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 ;

Y ij

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 cha-
louppe pour le mettre dedans,
avec des gaffes, & luy couper
au plûtoſt l'arreste ou la queue
avec une hache qu'ils ont ex-
pres en leurs chalouppes. Ce
temps-là détourne leur pesche,
& c'est ce qui fait que les pes-
cheurs 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 mê-
me ; il n'a qu'une arreste dans
le milieu & tout autour des na-

elle
nom des
audissent,
ands, s'ils
e il faut
lle ne se
nportent
e haut il
la cha-
dedans,
coupper
la queue
ont ex-
es. Ce
pesche,
les pes-
jurent
c'est à
il a la
ffus &
de mê-
ce dans
des na-

de l'Amerique Septentrionale. 261
geoirs 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 nageoirs
tout autour de la largeur de
quatre grands doigts, puis l'on
les coupe par tronçons qu'on
met en broche, on les fait ro-
tir & 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 dé-
goute, & sont si prodigieux,
qu'à peine pourra-on croire,

qu'un fletan ou folle 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 espèces 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' Amerique Septentrionale. 263

vée d'un pouce, le corps couvert d'écailles, 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 bouille pendant quatre ou cinq heures pour estre cuit: ce poisson là vient jusques aux entrées des rivières; il s'élève en sautant de sa hauteur sur l'eau: on le prend avec un harpon qui est fait comme une cramaillee 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
que
&
furi
deu
tire
le c
pass
cou
tire
met
estre
Il
une
tant
mei
c'est
fait
coll
que
toit
non
L

de l'Amerique 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 queue, & 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 grève, 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
ces
con
vie
voi
&
(
les
de
que
de
dit
Sei
me
à m
sec
I
tro
for
ba
ser
au
l'en

de l'Amériq. Septentrionale. 267.

cès 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 marques 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 comme une petite moluë, excellent à manger, & même 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 goust.

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 queue : il a sur le nez un espadon dont il prend

de l'Ameriq. 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 plie 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,

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 étant plus agile que la balene : ils estoient deux espadons contre une balene , l'espadon s'élance 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'attrapoit 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

llele.
pour lors
ster aux
balene;
est l'espa-
plus agil-
estoit
une ba-
ance sur
uteur: é-
ne le nez
onner en
n dans le
se plon-
droite, &
en frappe
taschant
y: si elle
ommode-
mps qu'il
au fonds
ene qu'il
u: si-tost

de l'Amerique Septentrionale. 271
qu'elle revient, l'autre espadon
s'éleve qui tasche aussi à luy don-
ner de son espadon sur le dos:
quelquefois ils s'élevoient tous
deux à la fois & tomboient des-
sus la baleine qui na que sa queue
pour deffence, & n'estant si agil-
le 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 don-
nast son coup de queue, & l'o-
bligeroit à revenir sur l'eau, eux
en mesme temps en l'air pour
offencer la balene, ce qu'ils ne
peuvent faire, ayant le lard plus
épais que la longueur de l'espa-
don, qui ne peu toucher à la
chair, & s'ils y touchoient ces
pointes pourroient s'y accro-
cher, 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 paroître 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 affilées; si un homme tomboit à l'eau ou qu'il se baignât, & qu'un de ces poissons là s'y rencontraît 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 cuisse, 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 prompte-
ment secouru on ne s'en pour-
roit 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 man-
gé, ny qui ait eu envie d'en man-
ger, les matelots les ont en hor-
reur.

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'Amerique Septentrionale. 275

en quelques étangs, on fait un trou dans la glace, & avec une petite ligne & un petit ain, on pesché 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 huistres 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 arices
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 as-
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,

relle
grande man.
e le temps
r à la pes-
les arices
de terre:
e la glace,
ouverture,
berches as-
ucher au
n lie deux
é, puis on
omme des
le l'eau &
on ne va
ue l'on ne
peschent,
l'autre é-
d'autres
bōs deux
coquille,
e de pain,
muscade,

de l'Ameriq. Septentrionale. 277

on les fait cuire comme cela, &
c'est un bon manger, & quand on
est bien rassasié chacun empor-
te sa charge, & les chiens en-
trainent chacun une sachée a-
vec un petit traineau que l'on
leur fait fort légère, attelés
comme un cheval, ils vont tou-
jours 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 diffi-
culté qu'en France quoy que
l'on die le pays si froid, j'y ay
moins souffert de froid qu'à Pa-
ris, 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 païs-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'
quef
te,
de la
verte
la pe
me b
assez
proc
l'ode
ble,
tous
des i
l'Hy
bonn
ne se
ils c
sente
tom
saifo
toûj
bon
rer c

elle

VIII.

ons d'eau
ds ; leurs
leurs in-
re d'agir

e pais-là,
ons d'eau
pieds, le
tre, & le
en man-
ne, com-
ce: Le Rat
us gros &
d'eau de
est l'eau,
aller quel-

de l'Ameriq. Septentrionale. 279
quefois à terre, il a la queue pla-
te, longue de huit à dix pouces
de la largeur d'un doigt, cou-
verte de petites écailles noires,
la peau rousse couleur de mini-
me brun, le poil en est fort fin,
assez long, & porte des rognons
proche les testicules, qui ont
l'odeur du musque tres-agrea-
ble, & n'est point incommode à
tous ceux à qui le musque donne
des incommoditez: si on les tue
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'Au-
tomne: estans tuez en la bonne
saison, leurs rognons sentent
toujours, & pour entretenir leur
bonne odeur, il les faut humec-
ter d'un peu d'huile, autrement

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

les portant sur foy ils sechent, & la mitte s'y met qui les gaste, la peau est bonne à faire fourure, 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

urelle
sechent,
les gaste,
re fouru.
ne où el
: pour la
e goust de
cellente à
cassée a-
e.
sson con-
p de per-
le goust
ne, mais
de Fran-
plus lon-
tes com-
ouve qui
s que les
si noires
les ont
tuées en
t 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 queue 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 chappeaux de castors , il ne l'ont pas tant à present , l'on s'en sert pourtant pour fourure en Allemagne, 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

de l'Amerique Septentrionale. 283
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..

A a ij

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 plupart 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 coteaux, & où les bois, la terre, & tous les matereaux propres à leur travail se trouvent en cet endroit-là ; ils

de l' Amerique Septentrionale. 285
font une digue ou chaussée, 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'A
chauf
de C
roit n
tu qu
par le
faire
les m
d'aut
puis c
gueur
plus f
che ,
d'aut
au lie
masso
les au
se son
la plu
teurs
terre
main
d'aut

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 espaulles; 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 queue leur sert de hot-
te; pour les charger ils se tien-
nent tous droits, & leur queue
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 droits
trainant leur queue après eux,
qu'ils déchargent proche les
maisons, 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
chaussée : 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
queue dont ils frappent dessus
pour la rendre ferme; cette cou-
che estant faite de terre & de
bois de la longueur de la chaus-
sée, 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 queue pend à bas, & puis
en levant leur queue frappent
dessus la terre pour l'aplanir,
& 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 queue, en sorte que l'eau
ne peut passer au travers de leur

Bb ij

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 gouttieres 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

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 chassés 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 logements 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 contrains 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 alimens, 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 nom-
bre est trop grand pour me sou-
venir 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
celuy d'une oye, le 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 pon-
dent 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 marefcages 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-toft 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 espece qui sont plus petites , pour ce qui est du reste c'est la mesme chose , la chair en est bonne,

elle
de qua-
ufs; elles
Isles, ou
de terre
moins il
s des ar-
etits sont
ur le dos
, qui les
u à deux
menent
s sont é-
e les re-
mettre
ns quel-
, à cause
font la
ece qui
ce qui
mesme
bonne,

de l'Ameriq. Septentrionale. 301
& tres-excellente à manger rô-
tie & boullie, font de tres-
bon potage, le boüillon en est
blanc, elle est encore bonne sa-
lée, le goust en est autrement
bon que d'un oye, & n'est pas
de si mauvaise digestion, celles
qui n'ont point encore pond,
ont bien meilleure goust que les
autres, leur mangeaille n'est que
de l'herbe; elles vont paistre en
des marécages ou des prairies
qui sont 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-
troittes & montent jusques à
fleur d'eau, c'est la pâture qu'el-
les aiment 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,

lle.
eau qu'à
prise.
les soient
deux, si
ore, qui
ent point
é & d'au-
: si elles
quelque
u mesme
ry, tous
este, de-
n temps,
ot elles se
ais si cet-
ou apper-
e fait un
t au mes-
e.
res moins
arde, le
i friand,

de l'Amerique 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 sont,
le plumage en approche beau-
coup, mais d'en manger le Ca-
resme il y auroit trop de delices;
ils vivent aussi d'herbes, de quel-
ques 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'aisle
bleue & le pied rouge sont les

meilleurs ; les pieds gris qui ont aussi l'aile bleuë ne different guere en bonté : il y en a d'une autre sorte qui n'ont point d'aile 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'aile 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 com-
me la macreuse.

Pour la Sarcelle elle est com-
mune en France, on en sçait la
valeur comme du Plongeón, &
de la Poule d'eau, c'est pour-
quoy je n'en parleray pas da-
vantage : il s'y void encore
quantité d'autres sortes d'oy-
seaux 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, laigrai-
te 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 ; Marionnet-

306. *Histoire naturelle*

res, parce qu'ils vont sautant sur l'eau: la Gode, c'est un oiseau qui vole aussi vite qu'une fleche, 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'empesche d'avaler, estant privé il apporte sa pesche à terre.

Il y a des Alouettes 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 je ne me souviens pas; tou-
tes ces sortes d'oiseaux-là sont
bons à manger, & mēme 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

lle
rivières,
Sauvages
rité en un
sé vingt-
de bois,
r foy aux
fait : en
ve grand
d'étangs :
beaux en
& partant
onfus : on
orignac à
de vieux
z d'un cô-
tent y ap-
ment, fau-
ster, com-
gens dans
es terres y
eilleures,
cher que

de l' Amerique Septentrionale. 311
sur les bords de la mer : le país 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 espee 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

y sont rares, mais j'ay un moyen
seur d'en avoir quantité, de tres-
bōs & de toutes les autres sortes.

Parlons du Chesne 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 bariques 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 bōut, & 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 bariques
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 degoute 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'Amerique Septentrionale. 315
fois bien établey 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 mâtüre
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 païs 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 plâtre.

Pour les affuts des canons, il y a de tres-beaux ormes, pour faire les essieux, 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'Ameriq. 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-

vages & mesme des François qui en sont friands.

Pour le Fresne, il s'y en void de beaux & bien droits : on s'en sert pour faire les piques en bisquaye, 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 mecaniques, & l'esprit inventif, trouveront encore bien des choses à faire valoir & de quoy employer leurs talents, outre le negoce & la pesche qui sont les meilleurs moyens de faire peupler le pays.

CHAPITRE XXI.

*Qui traite des animaux, oy-
seaux & reptiles, de leurs
qualitez, & de la manie-
re de les prendre.*

A Présavoir parlé des forests
& des especes differentes
des bois qui les composent, il ne
fera pas hors de propos de dire
deux mots de divers animaux qui
les habitent, qui sont l'Orignac
autrement Eflan, l'Ours noir, le
Loup servier, le Porc espic, les
Renards, la Marthe, le Quinca-
jou, les Escureuils, l'Ermine, le
Pitois, la Foüinne & 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

elle
si puissant
à peu près
long, le
es jambes
pied four-
e queue,
blanc, les
& quand
est creux,
on à faire
des scel-
foule pas
il porte
e plat &
main : il
ron une
geur, &
& cent
e com-
tomber
ges di-
t venir

de l' Amerique Septentrionale. 321
il s'arreste, & que du pied gau-
che de derriere il se gratte der-
riere 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 mâle est gras l'Esté, & la fe-
melle l'Hyver : lors qu'elle est
pleine elle porte un & quelque-
fois deux petits, on en mange
de rosty & bouilly, fait bon po-
tage, on en salue pour la garder,
elle n'est point incommode à
l'estomac; on en peut manger
tout son saoul, & puis une heu-
re apres on en mangeroit encore
autant, elle n'incommode ja-
mais; 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 queue, ou si peu qu'elle ne paroist quasi point, il a les griffes grandes & monte dans les arbres, vit de gland, mange peu de charognes, 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 gouſt, meſme plus delicat; il eſt ſix mois de l'hyver caché dans un creux d'arbre, pendant tout ce temps-là il ne fait que leſcher ſes pattes pour tout vivre, & c'eſt le temps qu'il eſt le plus gras: les petits de cinq à ſix mois ſont d'un tres-excellent gouſt & tres-tendres.

Le Loup ſervier c'eſt une eſpece de Chat mais bien plus gros, il monte auſſi dans les arbres, vit d'animaux qu'il attrape, le poil en eſt grand, d'un gris blanc, c'eſt une bonne fourrure, la chair blanche & tres-bonne à manger.

Le Porc-épic eſt de la groſſeur d'un moyen chien, mais plus court; ſon poil eſt 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 toujours, 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'
bien
che
il e
mo
D
sieu
l'on
ceu
noi
tro
bla
tou
sur
qu
for
na
pe
s'i
à l
bo
de
ne

lele.
e, il est
quand on
poil de
que : s'il
e ce soit,
promp-
au corps
lieu que
ours, pas-
lieu où il
tout ce
mpescher
dessus,
ne sont
s : il est
n le met
ler com-
paravant
ent tout
, qui est
s font de
t bruslé,

de l' Amerique Septentrionale. 325

bien rosty, lavé & mis à la bro-
che il vaut un cochon de lait,
il est tres-bon boüilly, mais
moins bon que rosty.

Des Renards, il y en a de plu-
sieurs 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 Re-
nards, fins & subtils pour attra-
per 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 courses
de trente à 40. pas, puis revien-
nent de temps en tēps de mesme,

faisant des sauts; le gibier qui les voit faire vient à eux tout doucement, quand ils le voient approcher, ils courent & sautent, puis s'arrestent tout d'un coup, se couchent sur le dos, l'Outarde ou le Canard approche tousjours, estant près ils ne remuent plus que la queue. Ces oyseaux là sont si sots qu'ils en viennent jusques à les vouloir becqueter, les droiles 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'Amerique Septentrionale. 327
au mesme temps le chien saute à
l'eau que l'on envoie toujours au
plus loing, les apporte puis on
le renvoie les querir toutes les
unes après les autres.

Le Quincajou est approchant
d'un chat d'un poil roux brun, a
la queue 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 queue 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

elle
pandonne
e une fois
se va at-
ronge si
r s'en sau-
l'eau tant
ans, mais
e Quinca-
e à terre,
mettre à
qu'il m'a-
e de trois
ol, le len-
ismes nos
us la trou-
es mangé
e.
Quincajou
e, le Quin-
nent bon
i battent
piste de
Orignac

de l'Amériq. 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 trou-
vons que les bleds se portent
mieux.

Difons un mot des Ecureüils,
le plus grand est tout pareil à
ceux de France & de mesme
poil, il y en a une espeece un peu
plus petite qui se nomme Suisse,
parce qu'ils sont tous rayez de
la teste à la queue par rayes blan-
che, rousse & noire toutes d'une
mesme largeur d'environ la
moitié d'un travers de doigt :
La troisiéme espeece 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

E e ij

devant; qui souvrent 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'appriivoient 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'
l'Er
d'un
lon
noir
œu
peu
tits
L
si la
Pit
épa
ne
aux
pou
ce
tre
L
pai
leu
l'o
qu
Sa

de l'Amerique Septentriona 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 pe-
tits oyseaux.

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

L'on trouve aussi en tout le
païs force Serpens de toutes cou-
leurs 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 país estourny 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 battues 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 collets qui ne sont que de cordes fort deliées, & l'on atta-

de l'Amerique Septentrionale. 335
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 grosbour
esleve le petit assez haut, pour
que le Lapin ne soit mangé du
Renard, estant pris au colet 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 boulis 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 espee 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 volent

aturelle
yver ils sont
nt quasi tou-
e la fourure
le poil en est
aïsseroit pas
re des chap-
int encores
noissance en
l'épreuve.

x de ce país.
igle, il a une
nd le Lapin
te, la plus
nt de fraise
si gros que
age est gri-
fort & la

tour & le
lumage de
France, la
me, ils vo-
lent

de l' Amerique Septentrionale. 337
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 au-
tres 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 sortes de Per-
drix, 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

F f

que de la rouge; pour la noire elle a la teste & les yeux d'un Faisant, la chair brune, le goust de venaison si fort, que je le trou-
ve moins bon que les autres, elle sent le genievre avec un goust de sapin, elle mange de ces grai-
nes-là, ce que les autres ne font pas. Toutes ces sortes de perdrix ont la queuë longue, elles ouvrent leurs queuë comme une poulle d'Inde en éventail, elles sont fort belles, la rouge l'a meslée de rouge brun & gris, la grise 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 personnes qui en ont fait faire des éven-
tailles, que l'on a trouvé beaux; elles perchent toutes, & sont si sottes, que si 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 païs. 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.

de l' Amerique Septentrionale. 341

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 grisâtre, 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

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 épingle, leur langue passe un peu le bec & est fort déliée, 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 fols, 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

Qu

A

des
poi
ter
pas
fon

L

ne

là

Pr

dif

d'A

elle.
aussi de
lle d'icy,
oup plus
l'Hyver
ou dans
paroist

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 païs, des climats,
des costes, des rivières, 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 païs:
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 pluies 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-

elle
l de l'Aca.
gt ou vingt
ommece.
ont d'ordi.
st pas qu'il
s de beau.
y venu, les
communes,
es les ma-
neuf à dix
es surmon-
du jour le
ain.
est toujours
l fait quel-
urée & en-
matin de la
point sept à
reste de la
Soleil sans
nnées que
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 toujours
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 apperceut-on. Il n'y eust que trois petites secousses, & 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 ressentý les effets.

de l'

D

& p

il s'

mai

mo

que

le b

der

un

vie

pou

fois

lieu

on

do

ver

d'a

la

fu

&

qu

co

Depuis la fin du Printemps ,
& pendant l'Efté & 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
viennne 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 loin : 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 canonnier, 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 molië 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 païs, il y a des seriziers sauvages, le fruit n'en est pas gros, pour le goust il

de l
tien
core
en e
bois
vert
défr
née
pliss
fran
gou
que
à en
les a
enc
bou
des
son
set
cor
boi
re y
dm

de l'Ameriq. 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 sortes 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 groseille 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

de l' Amerique Septentrionale. 353

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 lisette, 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.

Gg

là qu'on levera des dix à douze
pas toujours garnies, l'une man-
quant vous en trouvez une au-
tre: les Sauvages en sont friands,
elles ont le goust de chataigne
lors qu'elles sont bouillies, &
s'appellent des Chicamins.

de

C

I
le
de
te
co
fe

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 enterremens, 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 coutumes, mais ils se servoient déjà de chaudiere, de hache, de cousteaux, & de fer pour leurs fleches, il y en avoit encore peu qui eussent des armes à feu.

Ils vivoient encore longtemps; 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-

de l'
ture
de r
roft
par
la r
quo
cha
qu'e
à m
man
& c
os c
che
qui
de
avo
A
avo
via
un
me
te

ture estoit de poisson & de viande rostye & bouillie : 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 aiguisoient 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

remettoient toujours d'autres en continuant tout le jour.

Ils avoient une autre maniere de faire rostir avec une corde d'écorse d'arbres, attachée à une perche, qui traversoit le haut de leur cabanne, ou d'un arbre à l'autre, où sur deux fourches piquées 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 longtemps d'un costé, puis de l'autre devant le feu : ne tournoit-elle plus, on tournoit encore la corde avec le baston du milieu, on le laissoit encore aller; le dessus de la viande estant cuit, ils mordoient le dessus, & coupoient le

de l'Amerique Septentrionale 359
morceau tout ras de la bouche ,
continuant tant que le tout fut
mangé : ils en faisoient aussi rô-
tir sur les charbons.

Pour le poisson, il le faisoient
rostit 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 fen-
dus & sur les charbons.

Toutes ces sortes de rostit
n'estoient que l'entrée pour re-
veiller l'appety , il y avoit la
chaudiere d'un autre costé qui
bouilloit : cette chaudiere estoit
de bois , faite comme une gran-
de 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'aynt 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 ostoient le feu, puis avec des pierres & des gros os pointus larges d'un pouce, ils creusoint de leur mieux en ostant tout le charbon, puis y remettoient du feu,

de l'
feu,
osto
com
char
mes
cha
leur
gran
La
s'en
l'em
deda
cuir
avo
met
esta
ave
met
les
pen
dan
rou

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 jufques à ce que leur
chaudiere fust assez grande à
leur fantaisie, mais plutôt 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 bouillir, 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 bouillir 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 toujours tant que la viande fut cuite.

Il y avoit toujours 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 en avoient 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 é-
pissé, ils ne beuvoient que de
bon bouillon du plus gras ; c'é-
toit 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-

H h ij

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 gelée 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 embarrassez, & ne les empesche ny de travailler n'y d'al-

de l'Ameriq. Septentrionale. 365
ler dans les bois , sans que l'en-
fant puisse estre offensé des
branches aux passages : ils ont
trois ou quatre femmes & quel-
ques-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 de-
meuroit grosse , pendant qu'elle
nourrit un enfant elle se fait
avorter ; ce qui les ruinent en-
core, elles ont une certaine dro-
gue dont elles se servent pour
cela qu'elles tiennent secretes
entr'elles ; la raison pourquoy
elles se font avorter, c'est disent-
elles parce qu'elles ne peuvent
pas nourrir deux enfans ense-
mble , d'autant qu'il faut que l'en-
fant 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 apres 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'apprehendent 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,

elle

deux ou
as qu'elles
manger de
qu'en ma-
es ne leurs
& l'enfant

sont point
elles leurs
ls deman-
amais crier
aient, les
aux petits,
s'ostent le
e si un en-
ls ayment
s, ils n'ap-
d'en avoir
s richesses;
t le pere al-
ourrissent la
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 souuvent 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,
rivières, 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

• H h iiij

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

relle
apportent:
achent où
grillades
uin.
uré quel-
oit, qu'ils
r de leur
banner à
es de là;
les fem-
ent la ca-
eurs sacs,
& tout ce
r les hom-
e portent
nt encore

eu où ils
aut qu'el-
ne, cha-
it faire;
perches

de l'Ameriq. Septentrionale. 369

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 écorces 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.

urelle
feux se font
a ronde, &
la longue.
écorces, el
les plus gros
euvent trou-
d'un muid,
orce tout au-
e plus haut
ec leurs ha-
s la coupent
utour : apres
haut en bas,
eaux d'os la
de l'arbre,
seve pour la
elles en ont
les cousent
e à quatre,
r fil et fait
u'elles fen-
me que l'o.

de l'Amerique Septentrionale. 371
zier dont on lie les cerceaux des
bariques, elles le font aussi fin
qu'elles veulent.

Leurs aiguilles sont des os
qu'elles rendent aigus comme
des alaines à force de les aigui-
fer, elles percent leurs écorces,
y passent cette racine de trous
en trous, de la largeur des é-
corces : 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 chauf-
fent encore pour les rendent
plus souples ; à mesure qu'elles
chauffent on les roule autre-
ment elles romperoient 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 chaudieres faciles à porter , qui est une grande commodité pour elles n'estant plus sujettes d'aller aux lieux où estoient les chaudieres 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-

relle
nt encore de
ont de bon
steaux plus
ravail, des
porter, qui
modité pour
ettes d'aller
nt les chau.
on n'en void
ayant entie.
e.
, ancienne.
i vouloit a
obligé de
eurs années
son service
hasse, faire
chasseur, ca-
r sa femme
des arcs, des
raquestes,
la est le tra-

de l'Amerique Septentrionale. 373

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 robbes, 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, & toujourns le feu entre-deux, les autres femmes & enfans y couchoient aussi. Il n'y arrivoit jamais de desordre, les filles estoient fort sages pour lors, toujourns couvertes d'une peau d'ornac bien passée qui descendoit plus bas que les genouils; elles faisoient des bas

IMAGE EVALUATION TEST TARGET (MT-3)

Photographic
Sciences
Corporation

23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503

& 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 plutôt 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

de l'
quo
se,
traï
de m
voir
prin
L
pare
tou
& g
dan
au l
& m
gau
ban
dro
tre
con
tou
fin
le
dan

de l' Amerique Septentrionale. 375

quoy le garçon alloit à la chasse, faisoit tout son possible pour traiter toute l'assemblée, tant de rosty que de bouilly, & d'avoir force bouillon 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 & là 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 toujours descendre de quelque grand Capitaine de dix ou douze races, exageroit tout ce

de l'
ce d
tant
l'esp
con
& to
leur
men
cend
noit
exho
gene
cestr
gue,
deux
hau
rié
auta
& l'
mes
se m
cha
pos

de l'Ameriq. Septentrionale. 377
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 com-
mençoit par le plus ancien en dé-
cendant de race en race & ve-
noit finir au pere du marié, puis
exhortoit le marié à ne point de-
generer de la valeur de ses an-
cestres: ayant achevé sa haran-
gue, toute la compagnie faisoit
deux ou trois cris, disant *hau,*
hau, hau; apres quoy le ma-
rié les remercioit, pro mettant
autant & plus que ses an-cestres,
& l'assemblée faisoit encore le
mesme cry: ensuite la marié
se mettoit à dancier, chantoit des
chansons de guerre qu'il com-
posoit sur le champ, qui exhal-

roit son courage & sa valeur, le nombre des bestes qu'il avoit tuées, & de tout ce qu'il pretendoit faire : en dansant il prenoit en ses mains un arc, des fleches, un grand baston où est amanché un os d'un Orignac, bien pointu dequoy ils tuent les bêtes l'Hyver, lors qu'il y a beaucoup de neiges : ces choses-là les unes apres les autres, chacun ayant sa chanson, pendant laquelle il se mettoit en furie, & sembloit qu'il vouloit tout tuer : ayant finy, toute l'assemblée recommençoit leur *hau, hau, hau*, qui signifie joye & contentement.

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

de l'Ameriq. Septentrionale. 379
font pas loin, ils viennent &
chacun leur donne son plat dont
elles vont manger à leur tour.

Que s'il y avoit quelques fem-
mes 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 seu-
les, elles ne font rien, & n'o-
sent toucher aucunes choses,
principalement du manger, il
faut qu'elles soient toujours à
l'écart.

Ils ont ainsi fait passer en cou-
tume le recit de leurs genealo-
gies, tant dans les harangues
qu'ils font aux mariages qu'aux
funerailles, afin d'entretenir la
memoire & conserver par tra-
dition 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 empêchent 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 degré, car au dessous ils le peuvent, si une jeune mariée

de
n'a
au
la
po
n'e
la
pré
po
ce
est
per
sol
elle
fest
cha
ma
est
po
me
na
&
le

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, passementées 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
pea
ils
plu
tou
la r
don
qua
app
poi
P
les
Sol
du
le p
che
pré
ren
che
de
peu
fro
fer

de l'Amerique Septentrionale. 383
peau avec dela colle de poisson,
ils avoient des os. façonnez de
plusieurs sortes qu'ils passioient
tous 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

de
L
leur
bou
dess
n'es
tout
leur
le m
& fo
tre-l
par
ture
deux
Le
robe
l'ouv
l'atta
deux
l'aut
puiss
les b
doub

de l' Amerique Septentrionale. 385

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

K

Les

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, toujours 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

KK ij

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.

P
gar
nen
che
ore.

courtes
ur fan-
es yeux,
raissent
our les
es plus
blent à
eurs pa-
ances.

CHAPITRE XXVI.

*De leur Coiffure, de leurs orne-
mens, & de leurs braveries.
Du regime qu'ils observent
pendant leurs maladies, de
leurs divertissemens & con-
versations. Du travail des
hommes & des femmes, &
de leurs plus ordinaires occu-
pations.*

POur distinguer les hommes
& les femmes d'avec les
garçons & les filles par les or-
nemens, 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 ponce 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
me
de
cou
me
che
auf
les
enc
C
cho
poi
vag
qui
ce
ent
à p
de
doi
me
où
qu
dé

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 pendans 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

de l'
aux
fami
suffi
donn
que
tes a
vivo
mes
ris,
poin
con
leur
par
coup
bon
faut
falo
con
ils s
fort
suj
vres

de l'Ameriq. Septentrionale. 393
aux autres, si une cabanne ou
famille n'avoit pas de vivres
suffisamment ses voisins luy en
donnoient, quoy qu'ils n'eussent
que ce qui leur faloit, & de tou-
tes autres choses de mesme, ils
vivoient dans la pureté, les fem-
mes estoient fidelles à leurs ma-
ris, & 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
faloit point de Chirurgien, ils
connoissoient des herbes, dont
ils se servoient & se guerissoient
fort bien, ils n'estoient point
sujets à la goutte, gravelle, fié-
vres ny rumatismes, leur reme-

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 recouvroit 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'A
leur
donn
roug
plain
pour
ches
cette
ces r
rem
chau
faiso
coien
plus
temp
ils l
leur
roug
de f
peti
cou
ils a
ave

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 roches qui étoient au milieu d'eux; cette eau que l'on versoit sur ces roches faisoit une fumée qui remplissoit la cabanne & l'échauffoit si bien que cela les faisoit suer; lors qu'ils commençoient 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 conces 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'incommode point la santé : l'Hyver que nos gens vont à la chasse, quelquefois ils n'ont point de chiens & tuent du gi-

de l'A
bier
mett
& s'e
chan
vent
n'en
S'il
de vie
ciden
qui to
paroi
vieilla
manit
qui l
gens-
scrup
parlé
toien
que f
qui l
qu'il
pour

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 paroissoit 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'estoient des gens qui auoient 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

de l'
où i
mag
autr
qu'a
faire
que
la fi
arra
par
en d
fort
& en
soit
gue
que
y av
n'av
qu'i
ils
bon
don
tan

elle.
malade, luy
son mal,
is de tout
son en le
ils se met-
nt à leur
avec telle
gros com-
coitez de
temps. là
res trou-
oit où il
plus de
bouche
de toute
s, & puis
en suite
malade
aupara-
c'estoit
là qu'il
endroit

de l'Ameriq. Septentrionale. 399
où il n'avoit pas satisfait à l'hom-
mage accoustumé ou quelque
autres folies semblables, &
qu'avec le temps i'esperoient le
faire sortir, cela duroit quel-
quesfois 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
forty, maintenant il est guery,
& en effet souvent il s'en gueris-
soit par imagination, & s'ils n'en
guerisoient ils trouvoient quel-
que 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 falloit, 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
ces
soie
fans
d'al
mai
Ori
tres
en a
pou
autr
& d
ils f
toier
quan
c'est
leur
parc
nois
ses c
faise
fanc
il y

elle
medecins-là
effeux qui
aller à la
eux tout
voit quel-
autre cho-
ne, c'é.
Medecin,
es on luy
meilleurs
avoient
personnes
de rien
mal aisé
grande
ne ve-
rostant
ussi-toft
nt fort
à en-
voit 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 composoient 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,
& ouïy 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 réjoüis-
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'écoutoient avec un grand silence, s'ils se mettoient à rire s'estoit un ris general; pendant ce temps-là ils ne laissoient 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

de l' Ameriq. Septentrionale. 403
plaisir à les écouter.

Pour le travail des hommes ,
il consistoit à faire leurs arcs qui
estoyent d'Erable tout de brin;
pour le façonner ils se servoient
de leurs haches & cousteaux ;
pour le polir ils se servoient de
coquilles d'huîtres ou autres co-
quilles qu'ils polissoient comme
peut faire le verre ; leurs fleches
sont de cedres, qui se fend droit,
& qui avoient pres de demie bras-
se de longueur : ils les empla-
moient de queuës d'Aigles ; au
lieu de fer ils y mettoient des
os : leur bois de raquette estoient
de haistre de la grosseur de cel-
les à jouer à la paulme , plus lon-
gues & plus larges , & de la mé-
me forme sans manche, leur hau-
teur estoit d'ordinaire à un cha-
cun de la ceinture en bas , ils y

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'étoient d'ordinaire les femmes qui les cordoient.

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

de
ils
poi
dan
voi
Pe
cho
qu'
leve
du
qua
geu
le m
nuar
rien
hom
aisse
pou
latt
larg
rissa
les
dan

de l' Amerique Septentrionale. 405

ils emmanchoient un grand os pointu , ils s'en servoient pour darder les bestes lors qu'il y avoit beaucoup de neges.

Pour faire leurs canots ils cherchoient 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 largeur d'environ deux pieds par le milieu , & toujourns en diminuant 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 appetissant par les bouts , afin qu'elles se pussent joindre ; le dedans 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 feut 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 près ils
prenoient leurs écorces, la
plioient & dressoient 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 & passaient 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 étoient faits en ces bastons qui sont cousus tout autour du canot, auquel ils étoient 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

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 coûtoient , mais pour empêcher 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

onguent , qu'ils appliquoient avec du feu tout le long des coutures , ce qui estancoit 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
que
can
dix
L
d'al
qu'e
la c
faire
fais
met
dier
des
des
larg
puis
dier
lir, c
vend
avec
fais
les o
sorte

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 & ostoient de la chaudiere, 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 chaudiere & les faisoient bien bouillir, 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,

M m ij

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 cousoient 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, alloiēt aux bois chercher du bois sec, qui ne fume point pour se chauffer & brûler à la cabane; tout autre sorte de bois étoit bō pour la chaudiere, attēdu qu'elle étoit toujours hors de la cabane,

de l'
elles
pass
les r
& le
que
les c
le f
tous
l'ép
la r
le f
elle
l'au
ce c
lass
L
d'o
don
pai
ils
leu
ils

elles alloient chercher de l'eau, passaient les peaux, faisoient les robes, les manches, les bas, & les souliers, 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'entre-
tenant toujourns & y mettant du
bois dont la provision estoit à la
porte.

Si on changeoit de lieu pour
aller cabanner en un autre en-
droit les femmes portoient tout:
leurs filles grandes & petites
portoient aussi selon leurs for-
ces, 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 a-
voient bien arrangées & blan-
ches 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'Ameriq. Septentrionale. 415

mes qui vivoient d'un mesme regime 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

M m iiij

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'
nom
ils en
pied
long
foien
du b
tout
qu'il
mes
ble d
en a
par
cette
tenc
du l
tour
dou
tor
cho
dep
gro
cer

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 moisle, 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 ponce de homart, ou d'écrevisse 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'armas 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'orignac 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 masle 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

de l'
qu'
peu
aut
pre
de
gna
dou
bru
déc
s'ils
app
le fu
est
te p
cou
roit
apr
la
s'a
br
&
ils

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 demeu- roit rarement pour une fleche, apres quoy il la falloir 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

de l'
l'am
caba
plu
ils n
Le
soit
lors
amo
se fa
en c
de la
plat
noie
tom
brui
croy
qui
soie
l'ea
ram
de t
tom

de l'Ameriq. Septentrionale. 423

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 lors que 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 mâle 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 masle 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 neges, on se servoit de raquettes, par le moyen

de l'A
moye
la ne
palen
gelée
là elle
rigna
parce
ge, c
chem
Po
Sauv
d'un
ver d
temp
jet d
trouv
rence
tes q
les a
pouv
lance
gran

de l'Ameriq. 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 metoient tous queue à queue, faisoient un grand cerne 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 derriere, 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 demeuroidoit 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 sauver un seul, mais en ce temps-là ils n'en tuoient que leur provision, & n'alloient à la chasse qu'à mesure qu'ils avoient besoin de viande; toute leur chasse & pêche ne se faisoient qu'autant qu'ils avoient nécessité 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 venoient sur l'eau prendre l'air, mais le plus commun & le plus assuré, c'estoit de rompre leur digue & en faire perdre l'eau,

N n ij

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 racommoder estans rompuës dans le milieu.

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

de l
Sau
son
plus
de
aya
qui
pou
lon
les
ven
gna
tem
l'H
peu
Ch
sep
bea
que
les
ils
bo
vir

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 croyoiēt 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

ch
am
luy
le
plu
on
ma
les
ils
ils
plu
po
d'e
I
ch
le
to
qu
le
re
vo

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 menoient 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 couroient & l'attaquoient de tous les costez ; il se defend de ses pieds de devant, les chiens tâchent de luy attraper le meufle 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 toujours, & le Sauvage aussi, qui le rattrappe & le

de
&
foi
aux
che
ge
de
ven
n'o
vé,
ven
les
cure
chie
l'Hy
nege
chie
me
n'on
à att
rant
que
dans

de l'Ameriq. Septentrionale. 433

& le tire encore , mais quelques fois les chiens qui l'ont attrapé aux oreilles ou au mufle 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 celui 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

d
a
tr
C
su
de
l'o
ils
l'e
les
dir
Ca
le s
dou
plus
peti
de l
J'a
qu'i
bras
noit
quan
queu

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 doucement sur le dos d'un par plusieurs fois, & approchant petit à petit de la queue taschoit 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 prenoit 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
le
à c
l'e
do
ca
sur
qu
un
me
ba
me
don
qu'
de
ce
attr
que
fria
de
que
ven
Efl

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 attrapotent 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 Esclans masles & femelles ; ils

quittotent le masle s'ils appercevoient 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 rencontrassent 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 appercevoient 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 rencontroient dans le bois qu'ils suivoient à la piste; où le tuoient quelquesfois sur un chesne où ils mangeoient dugland, lors un coup

de l
def
céd
ils
che
de h
à te
lon
ou v
toft
nel
bra
en p
Sau
face
& si
il le
sur
s'il
son
son
peu
port

de fleche les faisoit bien-tost decēdre, & si-tost qu'il estoit à bas, ils redoubloient d'une autre fleche, puis l'assommoient à coups de haches; s'ils le rencontroient à terre & qu'ils tirent dessus, selon 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'embrasse, & 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 reporte 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 très-éloigné, ils ne font point d'autre mal, & lors qu'on a des chiens on se garantist de tout cela.

de l'

Po
Sauv
qu'il
chier
un a
pend
vant
autre
mal
poin
quen
soit
tuoi
tes
soit
l'écr
peti
qui

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 X XVI.

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

de l'A
là les
trois
torch
de b
clair
estan
oysea
le ca
ler à
la m
milie
n'en
nant
bois
costé
rive
y son
Sauv
d'eux
beau
surpr
au m

de l'Ameriq. Septentrionale. 443

là les Sauvages alloient deux ou trois dans un canot avec des torches qu'ils faisoient d'écorse 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 accoustumez, lors que les Sauvages estoient au milieu d'eux, ils allumoient leurs flambeaux tout d'un coup ce qui les surprenoît, les obligeoit tous au mesme temps de se lever en

444 *Histoire naturelle.*

l'air, la nuit qui est brune fait beaucoup paroître cette lumière, 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 tenoit en s'approchant toujours du feu & si proche qu'avec un baston que les Sauvages tenoient ils les assommoient en passant, outre qu'à force de tourner ces oyseaux s'étourdissoient si bien qu'ils tomboient comme morts, & pour lors les Sauvages les prennoient & leur tor-
doient le col, en sorte qu'en une nuit ils emplissoient leur canot.

Les Sauvages se servoient encore de ses flambeaux pour la pesche du Saumon & de la truite

de l'Am
saumon
que le S
peces
blables
autres
sous pl
au bou
crois p
nous a
cars, i
que le
de la m
riviere
contre
riviere
prés a
la pei
trouv
l'eau
& qu
Saumon
la ch

de l'Ameriq. Septentrionale. 445
saumonée 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 relève 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-
près avoir monté, à quoy il a de
la peine à cause des faulx qui s'y
trouvent, il y a des endroits où
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

fix coups de queue il monte haut , ce n'est pas qu'il y aye des sauts en toutes ces rivières, mais en certaines rivières 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 saumons ou les truites qui rarement se mettent en une mesme fosse , estant là, ils allumoient un flambeau : le saumon ou la truite voyant le feu qui fait lueur sur l'eau , viennent faire des caracolles tout le long du canot ; celui qui est debout le harpon à la

de l'A
main,
stor a
d'un
voyoi
doit &
mais
tenoi
quelq
doien
pesch
des co
par n
Ils
tre in
rivier
ils fo
tout
empo
& au
vertu
des
de F

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 rivières 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 decend & 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'ajouteray 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'A
rents
rer ,
quatr
dant
oraifo
loit le
jamai
fois n
quoy
belle
croye
qu'eu
route
de ce
de bo
voien
des gr
ſance
nomb
tuées
autre
prop

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 ouïy 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 loüange de

ses predecesseurs : apres quoy ils venoient au deffunt , alors les grands cris & les pleurs redoubloient ; ce qui faisoit faire une pose à l'Orateur auquel les hommes & femmes répondoient de temps en temps par un gémissement 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 encore toute autre chose que le premier , ensuite les uns apres les autres faisoient chacun à sa maniere le panegyrique du mort , cela duroit trois ou quatre jours avant que l'oraison funebre fust finie.

Après quoy il falloit faire

de l' A
grand
& se
factio
voir t
& bon
chacu
grand
ils cro
iroien
abond
ne tra
joye e
ler po

Les
de be
soient
laque
envel
en un
chaffa
huit
metto

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 basti 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 remarioient, ou du moins si ce n'estoit après le bout de l'an, & pour l'ordinaire ayant des enfans qui les pouvoient nourrir, elles ne se remarioient point, & demeuroient toujours 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 cimetiere où on le mettoit en un coffre ou biere neufve aussi d'écorce de bouleau,

de l'
& in
gran
dans
les p
arcs,
des d
de lo
fes, d
leur
chass
amis
chac
& d
ils se
plus
n'éto
de l
don
hac
des
tou
leur

de l'Ameriq. 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 chauf-
ses, 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 chaudieres, car ils trouvoient
tout cela bien plus commode à
leur usage que n'auroient esté

leurs chaudières de bois, leurs haches de pierre, & des coûteaux 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 même, mais les pleurs ne duroient pas si long-temps: on ne laissoit pas de mettre à un chacun ce qui é-

de l'A
toit p
l'ente

On
bufer
ait d
pourn
que s
roien
vec le
fin ils
fosse
tout e
tre a
percé
laque
pé &
de for
cry &
tromp
dit-il
& si
une n

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

On a eu de la peine à les désa-
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.

Mâis à l'égard de la chaudiere dit-il dont ils ont besoin, qui est parmy 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
le ne

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 cou-
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 toujours paru & paroist encore la chose la plus precieuse 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-bouche, 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 servir, 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.

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'enter-
rement 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 of-
frandes si frequentes & ordinai-
res qu'ils faisoient comme par
hommage à leur *manitou*, en pas-
sant par des endroits où il y a-
voit 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'intérêt 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 robes de marte,
de loutre ou de castors, des
arcs, des fleches, & qu'ils se
sont apperceus, que les fuzils &

autres choses ne se trouvoient ny dans leurs bois, ny dans leurs rivières, 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 & aiguisés, 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-
né, 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 loïn
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
estoint 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 femmes n'y entrent point; ceux qui ont leurs mois

de l'Ameriq. Septentrionale. 465

sont toujours à part; ils y font toujours des harangues, des dances, mais l'issue n'est pas semblable, depuis qu'ils boivent du vin & de l'eau de vie, ils sont sujets à se battre; leur querelle vient d'ordinaire sur leur condition, car estant saouls, ils se disent tous grands Capitaines, ce qui engendre des querelles entre eux, dans les commencemens 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 désaou-

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 battues.

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

A resolution test chart featuring various patterns of vertical and horizontal lines. The patterns are arranged in a grid-like fashion, with some patterns being larger and more prominent than others. Numerical values are placed next to the patterns, indicating the resolution level. The values include 1.0, 1.1, 1.25, 1.4, 1.6, 1.8, 2.0, 2.2, 2.5, 2.8, 3.2, 3.6, 4.0, and 4.5. The patterns consist of groups of parallel lines, with the number of lines increasing as the resolution value increases.

Photographic Sciences Corporation

**23 WEST MAIN STREET
WEBSTER, N.Y. 14580
(716) 872-4503**

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 enivrer 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, sur-
quoy ils ne laissent pas de ga-
gner beaucoup, car tous les dé-
pens & frais du navire se font
par les bourgeois, outre que l'é-
quipage traite ou négocie avec
les Sauvages, du biscuit, des
plombs, des lignes toutes neu-
fes, des voiles & de beaucoup
d'autres choses aux dépens des-
dits 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 coula-
ge, outre qu'on donne aux Sau-
vages toutes les fois qu'ils vien-

nent 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'un 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 sont-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'Amérique Septentrionale. 473
bord sur bord, en attendant les
Sauvages qui leurs apportent
une ou deux peaux, & sont re-
ceus avec la même chère que les
premiers qui ont encore part à
la bonne réception 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 addition, c'est à dire
peaux d'orignac dont se font les
meilleurs buffles.

Le soir étant 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 despeschipoty. 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 couroye qui fait plu-
sieurs tours pour la fermer, à la
maniere de ces porte papières 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 martres, des esquireuils, 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 negoce-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 4^{re}
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'autrui 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 désacouler,
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 dépouillent tous nus, c'est

à dire qu'ils vendent tout & boivent tout, conservant seulement du biscuit pour leur Hyver : ils passent ainsi tout l'Este & 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 tue des six, sept & huit Sauvages en toute la coste par l'yvrognerie.

Les femmes & les grandes filles boivent bien aussi à la dérobée, & se vont cacher dans les bois pour cela ; les matelots savent 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 fréquentation des navires les ont entièrement 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 fem-
me 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: celuy qui l'épouse
prend les enfans; ils ne repu-
dient 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
yvrognerie, & 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: celuy 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.

Qui 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'étendue
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 Françoisë, 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 Haïve, 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 chas-
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 vallent
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 degat, c'est la re-
compense de tout ce qu'ils leurs
ont appris, & les Sauvages que

les pêcheurs ont amené en France y ont encore contribué par la fréquentation des blasphémateurs, 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 dépouiller par leur ambition & l'envie d'avoir tout : ce que les Sauvages savent bien dire , quand on leur représente qu'il ne faut pas dérober ny piller des navires , car ils répondent aussi-tôt , 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

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 païs, & 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 païs 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 païs 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 scureté 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 pêcheurs , & leur manière de decharger leurs chaloupes & de les mettre en seurété. 142
- CHAP. 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. 155
- CHAP. XI. Le gouvernement des victuailles, comme on en use pendant la pesche; comme la boîte ou appast se pesche, & de la propriété de la moluë & du maquereau. 172
- CHAP. XII. Le depart des Maistres de chaloupes pour aller sur le fonds, & ce qui s'y pratique; l'explication du marigot, ce que c'est que degrat, comme il se fait, la cause pourquoy: & autres raisons sur le même sujet. 185
- CHAP. XIII. L'apprest du poisson du degrat, ce que l'on en fait, la manière de laver la moluë, & de la mettre en galaire; le grand travail à l'échaffaut quand la moluë donne, & des lumieres dont l'on se sert. 197
- CHAP. XIV. Du travail de terre qui se

T A B L E

fait à laver la moluë, la porter à la galai-
re, aux vignaux, à la grave, la
tourner & la mettre en pile. 207

CHAP. xv. La maniere de faire les pil-
les de moluës, tout ce qui s'y pratique
à l'embarquement, tant pour la
moluë que victuailles & autres cho-
ses. 222

CHAP. xvi. Recit general de la pesche
sedentaire de la moluë; les profits
qu'en ont tiré ceux qui l'ont entre-
prise; 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 pois-
sons 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 toutes

T A B L E

ques à l'entrée de la Baye
des Chaleurs, avec toutes
les rivières & 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,

TABLE

des bois, & de la pesche,
chasse, rivierr, & autres
particularitez. 195

CHAP. IX. Description de
la Baye des Chaleurs, & de
tout le reste de la coste de la
grande Baye jusqu'à l'en-
trée de la grande riviere de
saint Laurent, y compris
toutes les rivières, 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

TABLE

sieurs de Buillion Conseil-
lers du Roy tres-Chrestien
en ses Conseils d'Etat & Pri-
vé, & Bouthillier Conseil-
ler de sa Majesté en sesdits
Conseils, & Secrétaire de
ses Commandemens, Com-
missaires deputez par sa
Majesté pour la restitution
des choses qui ont esté pri-
ses 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-

TABLE

gne. 254
 Ensuit la teneur du Pouvoir
 desdits sieurs de Buillon &
 Bouthillier Commissaires de-
 putez par sa Majesté tres-
 Chrestienne. 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 avâtages 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 diffé-
rentes especes de fruits. 345
- CHAP. XXIII. Concernant les mœurs
des Sauvages, leur police & coûtume,
leur maniere de vivre, leur
inclination, celle de leurs enfans,
de leurs mariages, leur maniere de
bastir, se vestir, haranguer, & au-
tres particularitez. 355
- CHAP. XXIV. De leur coiffure, de
leurs ornemens, de leurs braveries;
du regime qu'ils observent pendant
leurs maladies, de leurs divertisse-
mens & conversations, du travail
des hommes & des femmes, & de
leurs plus ordinaires occupatiōs. 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

eaux, des
e nuit, &
remens,
que l'on

442

qu'il y a
nes des
ent. 454