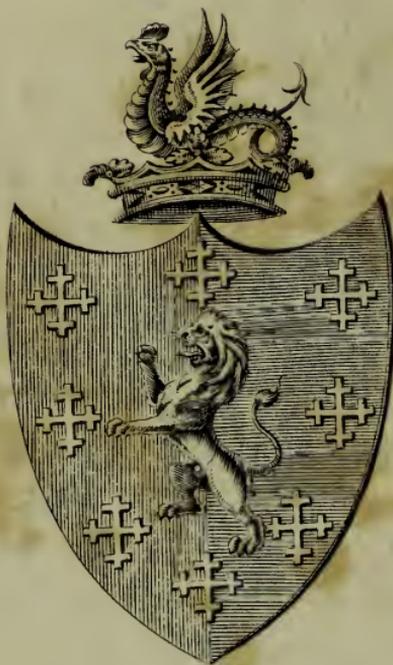




47878/B



William Hutchinson,
Eggleston.





LET TRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

SUR LA SICILE ET LA TURQUIE.

TOME SECOND.

J. E. T. R. S.

DEPARTMENT OF THE ARMY

REGIMENTAL HEADQUARTERS

AND LAKE CHARLES, MISSISSIPPI

BY ORDER OF THE COMMANDING GENERAL

LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

ÉCRITES A SES AMIS EN TOSCANE,

PENDANT LE COURS DE SES VOYAGES

EN ITALIE, EN SICILE ET EN TURQUIE,

*Sur l'Histoire Naturelle, l'Industrie & le Commerce
de ces différentes Contrées.*

TRADUITES DE L'ITALIEN, & enrichies de Notes, par
M. PINGERON, Membre de l'Académie Royale des Sciences
& Arts utiles de Barcelone, ancien Secrétaire du Musée de
Paris, attaché au Bureau des plans du Département des
Bâtimens du Roi, à Versailles.

TOME SECOND.

Avec Figures.

Cælum non animum mutant qui trans mare currunt.
Juvenal.



A PARIS,

Chez la Veuve DUCHESNE & Fils, Libraires,
rue Saint-Jacques, au Temple du Goût.

1 7 8 9.

LETTER

DE VOTRE...

COMMUNIQUE...

...

...

...

...

...

...

...



...

T A B L E
D E S M A T I È R E S

Contenues dans ce Volume.

QUATRIÈME PARTIE.

LETTRE PREMIÈRE, contenant quelques
Notices du commerce des soies en Sicile. page 1.

LETTRE II. *Adressée à M. le Docteur Attilio Zucagni, attaché au Cabinet Royal de Physique de Son Altesse Royale le Grand-Duc de Toscane, pour la partie de l'Histoire-Naturelle, & Membre ordinaire de la Société Royale des Géographes de Florence, dans laquelle il s'agit de la caprification qui se pratique en Sicile.* 10.

LETTRE III. *A M. François Pagini, Secrétaire de la Direction Générale des Bois de Toscane, Directeur & premier Ministre des Archives du Palais, & Chancelier des Impositions du Grand-Duché, &c., & Membre Honoraire de la Société Royale des Géographes de Florence, &c. sur les Manufactures d'étoffes de soie établies en Sicile.*

<i>& sur les Statuts & Réglemens auxquels elles ont donné lieu.</i>	page 16.
<i>Rubrique ou reglement pour les Tireurs de soie.</i>	24.
<i>Rubrique pour les Mouliniers ou Fileurs de soie.</i>	27.
<i>Rubrique ou Règlement pour les Teinturiers.</i>	31.
<i>Couleurs fines.</i>	36.
<i>Rubrique ou Règlement pour le Noir.</i>	38.
<i>Rubrique ou Règlement pour les étoffes de soie brochées.</i>	42.
<i>Rubrique ou Règlement pour les étoffes de soie unies.</i>	45.
<i>Rubrique des Velours & des Peluches, c'est-à-dire, Règlement pour ces Étoffes.</i>	51.
<i>Réglement, ou Rubrique pour les Nappes & les Mouchoirs.</i>	52.
<i>Rubrique ou Règlement pour les Etoffes de soie qui seront tramées de fleuret, de coton & de laine.</i>	53.
<i>Rubrique ou Règlement pour la fabrication des Tapis.</i>	55.
<i>Rubrique ou Règlement contenant les défenses générales & relatives à la fabrication des étoffes de soie.</i>	56.
<i>Rubrique ou Règlement pour les Tireurs d'or.</i>	58.
<i>Réglemens généraux.</i>	59.
<i>Peines portées contre ceux qui transgresseront & contreviendront à chacun des articles contenus dans les précédentes Rubriques ou Réglemens.</i>	63.

Note des étoffes de soie que l'on expédie plus fréquemment que les autres hors du Royaume de Sicile, avec leur prix de Manufacture, & celui auquel elles reviennent étant rendues au Vaisseau, après avoir acquitté tous les droits de sortie & frais d'emballage & d'expédition. 66.

Observation du Traducteur. 71.

Observation du Traducteur sur les procédés en usage dans les Manufactures d'étoffes de soie, & de draps d'or & d'argent, pour faciliter l'intelligence de tous les détails dans lesquels M. l'Abbé Sestini a jugé à propos d'entrer dans la Lettre précédente. 73.

LETTRE IV. *Adressée à Monsieur Dominique-Marc Manni, de l'Académie de la Crusca, & Membre de la Société Royale des Géorgiphiles de Florence, dans laquelle l'Auteur parle de la culture du Sumac, de celle des Lupins, & de la manière de faire l'huile de Lin en Sicile.* 95.

Du Sumac. 97.

Des Lupins. 106.

Manière de faire l'huile de lin en Sicile; commerce qu'on en fait dans cette Isle. 110.

LETTRE V. *Adressée à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence, &c. sur la chasse qui se pratique en Sicile, & sur quelques matières relatives à la Botanique.* 114.

- LETTRE VI. *Sur deux anciens Instrumens d'Agriculture, adressée à M. Giuseppe Bencivenni, ci-devant Pelli, Directeur de la Gallerie - Royale de Florence.* 121.
- LETTRE VII. *Sur les Oranges & les Citrons qui croissent en Sicile, & sur le Commerce avantageux qu'on en fait dans cette isle, adressée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence.* 131.
- Des Oranges.* 135.
- Des Cédrats.* 142.
- Des Limons.* 144.
- Commerce.* 149.
- LETTRE VIII. *Sur le produit du suc & de l'essence de Citron, & le commerce qu'on en fait en Sicile, écrite à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence.* 156.
- LETTRE IX. *Adressée à Monsieur André Zucchini de Cortone, Chanoine à Florence, sur le Lotus & le Lentisque, (le premier de ces arbres est appelé Cacamo en Sicilien, & le second, lo Stincù).* 162.
- Du Caccamo ou Menicucco.* 163
- Du Lentisque, ou Stincu, ou Listincu des Siciliens, & de l'huile que l'on en tire.* 172.

CINQUIÈME PARTIE.

- L**ETTRE PREMIÈRE. *Sur quelques Pylons & quelques Mortiers antiques, adressée à M. l'Avocat Louis Cottellini, Membre de l'Académie de Florence.* 179.
- LETTRE II. *Sur la Plante appelée Anagyris foetida, & Zoiru en Sicilien, adressée à Monsieur le Docteur Alexandre Bicchierai, Professeur Honoraire de Physique dans l'Hôpital-Royal de Santa-Maria-Nuova, à Florence.* 191.
- LETTRE III. *Adressée à la Société Royale des Georgiphiles de Florence, sur le Cyperus esculentus, appelé vulgairement en Sicile, Cabbasfi.* 198.
- M. Giovanni Mariti ayant été chargé de lire la précédente Lettre dans une des Assemblée de la Société Royale des Georgiphiles, jugea à propos d'y ajouter la note suivante, dans laquelle il rendit compte de l'expérience qu'il avait fait à Florence sur les tubercules du Cyperus esculentus.* 205.
- LETTRE IV. *Adressée à M. Giovanni Mariti, Cousin de l'Auteur, dans laquelle il lui raconte la représentation d'un spectacle sacré qui se donna*

TABLE

- tous les trois ans à Aci-Reale, le jour du Dimanche
des Rameaux.* 209.
- LETTRE V. *Adressée à M. Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence, dans laquelle l'Auteur répond à la demande qu'il lui avait faite de certains éclaircissimens sur différens objets d'Histoire-Naturelle de la Sicile.* 221.
- LETTRE VI. *Adressée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur fait la description d'un petit voyage qu'il a fait pour voir le fameux Chataignier qui se trouve dans la seconde région du Mont Ethna, & que l'on nomme le Chataignier des cent chevaux.* 229.
- LETTRE VII. *Adressée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence, dans laquelle il s'agit de plusieurs articles qui regardent la Sicile.* 241.
- LETTRE VIII. *Sur le Papyrus de Sicile, écrite à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Professeur Honoraire de l'Hôpital de Sainte-Marie-Nouvelle de Florence.* 244.
- LETTRE IX. *Sur différens articles de l'Histoire-Naturelle de la Sicile, adressée à M. le Docteur Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence.* 250.
- LETTRE X. *Adressée à M. Jean Mariti, où l'on trouve l'extrait de différentes Lettres odéporiques,*

écrites par l'Auteur, de Scylla en Calabre & de Messine, & en premier lieu, la description d'un voyage de Catane à Messine, avec différentes observations sur l'Histoire-Naturelle de la partie des côtes de la Sicile, comprises entre ces deux Villes. 262.

Description de la pêche du poisson Spada, ou porte-épée, qui se fait dans le Golphe de Messine. 272.

Diverses observations sur l'Histoire-Naturelle, faites dans les environs du Phare de Messine. 288.

Voyage du Phare de Messine à Scylla en Calabre. 294.

LETTRE XI. *Adressée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur donne la description de la Fête de la Varra, qui se célèbre tous les ans à Messine. Le jour de l'Assomption de la Sainte Vierge.* 306.

LETTRE XII. *Adressée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur rend compte d'un petit voyage qu'il a fait à Reggio en Calabre.* 314.

LETTRE XIII. *Adressée à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Professeur Honoraire de Physique à l'Hôpital-Royal de Santa-Maria-Nuova, à Florence, dans laquelle l'Auteur parle d'un voyage*

- qu'il a fait à Cifali, & décrit en même-tems le froment sauvage de Sicile, (*Ægylops ovata* de Linné.) 321.
- LETTRE XIV. Sur un *Crepitaculum antique*, sorte de jouet pour les enfans, adressée à M. l'Abbé Jérôme Tanini. 329.
- LETTRE XV. Écrite à M. Jean Mariti, dans laquelle l'Auteur lui rend compte d'un petit Voyage qu'il a fait à Murgo. 339.
- LETTRE XVI. Sur la culture & le commerce des cotons en Sicile, adressée à M. le Docteur Marco-Lastri, Curé de St. Jean de Florence. 349.
- Calcul de ce qu'il en coute pour faire du coton dans une salme de terre. 356.
- Produit de ladite salme de terre, mise en coton. 358.
- Observation du Traducteur. 359.
- LETTRE XVII. Adressée à M. Antoine Fabrini, Directeur de la monnoie de Son Altesse Royale le Grand-Duc de Toscane, dans laquelle l'Auteur donne l'évaluation des monnoies du Royaume de Naples & de Sicile, en espèces de Florence, & le Traducteur, en monnoie de France. 361.

*Notice des Monnoies du Royaume de Naples & de Sicile.**Monnoies de cuivre.* 362.*Monnoies d'argent.* 363.*Monnoie d'argent de Sicile.* 365.*Monnoies d'or.* 366.

LETTRE XVIII. *Adressée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur rend compte de son départ de Catane pour Syracuse, & de son voyage depuis cette dernière Ville jusqu'à Marzamemi.* 368.

Ce numéro renferme plusieurs lettres de l'Auteur, dans lesquelles il rend compte de son voyage de Malthe à Girgenti, & de Girgenti à Smyrne. Ces lettres peuvent être regardées comme une continuation de la précédente. 378.

Supplément à la Lettre de M. l'Abbé Sestini; sur l'Isle de Malte, par le Traducteur de ses Voyages. 396.

A bord du Bâtiment, dans le Port de Girgenti. 426.

A Smyrne. 435.

Anecdotes à insérer dans la quatrième Lettre de la quatrième Partie. 453.

Noms Français des différentes Plantes dont on a rapporté les noms Latins dans ce Volume, d'après la Table Latine, concordante & alphabétique des noms & des mots, dont il est parlé dans le Dictionnaire d'Histoire-Naturelle de M. Valmont de Bo-

XIV TABLE DES MATIERES.

<i>marre , édition de Paris , de l'année 1775 , format in-8.</i>	456.
<i>Liste des Monnoies en usage en Toscane , dans le Royaume de Naples & celui de Sicile , avec leur évaluation en argent de France.</i>	459.
<i>Observation sur les poids de Sicile.</i>	462.

Fin de la Table des Matières.



LETTRES



LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

SUR LA SICILE ET SUR LA TURQUIE.

QUATRIÈME PARTIE.

LETTRE PREMIÈRE.

*Contenant quelques Notices du commerce des soies en
Sicile.*

A Catane, ce 20 Août 1776.

MONSIEUR,

J'écrivis le 10 du présent mois d'Août à Monsieur
Lafri, une Lettre sur les Mûriers & sur les Vers à

Tome II.

A

soie , à laquelle j'ajoutai quelques observations sur les soies de la Sicile.

Il me parut qu'il y manquait certains détails pour satisfaire en quelque façon le goût des Négocians , que l'on peut comparer aux rouages qui font aller le commerce. Il ne m'a pas paru nécessaire , ni même convenable , d'incommoder de nouveau ce respectable Pasteur , en lui adressant ce qui me restait à lui dire sur cette matière. J'en use plus librement avec vous , puisque je suis depuis long-tems dans cet usage. Vous pourrez donc communiquer à M. Laffrè cette espèce de supplément à ma Lettre , si vous le jugez à propos. Je vous prie en même tems de l'affurer de mes respects.

Les soies que fournit la Sicile sont toutes jaunâtres , & celles que l'on porte dans quelques foires de ce Royaume, sont toutes grèzes, c'est à-dire , écrites, & sans avoir reçu aucune préparation. Or , celles-ci s'y vendent , soit pour la consommation particulière de l'Isle , soit à l'Étranger , à la livre de douze onces. Il y a cependant d'autres soies préparées , que l'on porte à la foire d'*Aci* , où presque tous les Négocians de la Sicile se rendent. Ces soies sont *grosses*, comme celles pour coudre. Elles furent vendues l'année dernière (1775) , le premier fil , 24 tari la livre ; celles dites du second fil , 26 tari , & les soies du troisième fil , 18 tari.

Les soies de Messine , qui sont très-belles & très-fines , & par conséquent d'une qualité supérieure , furent vendues , premier fil , 28 tari la livre ; second fil , 26 ; troisième fil , 24.

On appelle dans le commerce , premier , second & troisième fil de chaque sorte de soie , telles que les soies grosses , les trames & les *orsoi* , ou chaîne , celles qui sont de différentes qualités dans la même espèce. On sous-divise ensuite chaque fil , ou qualité de soie de la même sorte , en soies de qualités inférieures , que l'on met en Lettres initiales ou chiffres sur chaque balle , pour les distinguer. Par exemple , I. F. M. c'est à-dire , *primo filo Mezzette* , ou , premier fil ou qualité de ces soies que l'on nomme *Mezzette* en Sicile.

V. M. Soies dites *Vantaggiate Mezzette*.

O. B. V. *Ordinarie* , *buone* , *vantaggiate* , ou soies ordinaires , d'une bonne sorte , & de cette qualité appelée soies *Vantaggiate*.

O. OB. V. *Ordinarie* , *ottime* , *buone vantaggiate* , soie ordinaire , très-bonne , dans la classe de celles que l'on nomme *Vantaggiate* , excellentes.

O. B. *Ordinarie buone* , soie ordinaire , de bonne qualité.

O. *Ordinarie* , soie ordinaire.

O. M. *Ordinarie mediocri* , soie ordinaire , & de médiocre qualité.

Quant aux qualités inférieures , on peut dire que la différence de prix qui se trouve entre celui de la première & de la dernière classe, est proportionnelle & graduée , & va depuis huit jusqu'à dix tari par livre.

Je désirerais être en état de faire un calcul exact & bien raisonné de ces différens articles , pour faire voir le revenu annuel que la Sicile retire de ses soies ; mais comme il me manque plusieurs données & les lumières nécessaires pour y parvenir , je passerai cet article sous silence. Il vous suffira de savoir seulement que la récolte des soies est très considérable dans cette Isle , & de la plus grande importance pour ses habitans ; enfin , qu'il s'emploie beaucoup de soie dans leurs Manufactures , dont j'aurai l'occasion de vous parler dans la suite. Cependant , malgré une consommation de soie aussi considérable , on exporte tous les ans de la Sicile , par la voie de Messine & de Palerme , ving-quatre mille balles de soie , dont chacune pèse environ 300 livres , & même un peu plus.

Les soies que l'on prépare pour les envoyer hors du pays , sont pour l'ordinaire des soies grèzes & des trames , pour lesquelles il faut payer trois tari de main d'œuvre pour chaque livre , & six tari pour chaque livre de soie pour les chaînes , que l'on nomme *Orfei*. Il y a encore trois tari à déboursier

pour chaque livre de soie , de quelque espèce & de quelque qualité qu'elle soit, jusqu'à ce qu'elle soit à bord des Vaisseaux , ce qui se monte à trente onces pour chaque balle de soie. Il se fait un très-grand commerce de cette précieuse matière avec les Livournois , les Génois , les Français & les Anglais , & quelques autres Nations étrangères ; c'est pour quoi la Sicile ne saurait disconvenir que ce seul article de ses productions ne lui procure de très-grandes richesses. On voit , par les prix courans , combien la soie a augmenté de valeur en Sicile, de même que les frais d'expédition , puisqu'on ne payait autrefois , c'est-à-dire , il y a une vingtaine ou une trentaine d'année , les soies grèzes que 12 ou 15 tari la livre. On peut voir en effet ces différences dans un compte raisonné d'achat & de frais pour dix ballots de soie que *Joseph Amato & Urso Palermitano* rapportent dans leur Ouvrage intitulé *Économie Pratique*, Trait. VH, Chap. 21, où les dépenses ne vont pas au-delà de 10 onces par ballot, mais le commerce ayant beaucoup augmenté , les prix des soies & les frais qu'elles exigent pour les expédier , ont suivi la même proportion. Or, voici l'ordre selon lequel on arrange & l'on dispose aujourd'hui un achat de soie.



Modèle d'écritures faites pour dix balles de soie qui ont été expédiées par MM. Giulo Carlo & Pietro Fornari de Palerme. Sur le Journal.

Le 14 Janvier 1776, à Palerme.

Dix ballots de soie en mateaux, ou mis en grosses flottes, par le Tireur de soie, pour le compte & en participation des deux-tiers avec Jean - Baptiste Cambiaso & Dominique-Marie Piuma, & un tiers pour le nôtre propre, dans les mains des mêmes, savoir, deux ballots marqués M & MB., deux ballots marqués A ord., deux ballots marqués B.ord.B., & quatre ballots marqués C. ord. V., pesant 302 l. 6 onces chaque balle, poids net, savoir :

4 Ballots marqués depuis le numéro 13 jusqu'à 16, embarqués sur le Navire du Capitaine N. N. Génois.

Item. Deux ballots marqués depuis le numéro 17 jusqu'au numéro 18, embarqués sur la Tartane du Patron N. N. de Final.

Item. 2 Ballots marqués depuis le numéro 19 jusqu'au numéro 21, embarqués sur la Felouque du Patron N. N. Sicilien.

Item. 2 Balles marquées depuis le numéro 21 jusqu'au numéro 23, sur la barque du Patron N. N. Sicilien.

En date du 20 de Février courant.

1694 *Onces*, pour la valeur de 3025 livres, savoir,
306 onces 16 tari, pour 605 liv., formant deux
balles de soie dite *Ferme*, valant 15 tari & 4
grains la livre.

Item. 1387 *Onces* 14 tari, pour 2420 liv. de soie,
à raison de 17 tari & 4 grains la livre, formant
huit ballots renfermant 3025 liv. pesant de soie
dite *in Monte*, & valant la somme de 1694 onces.

audit payé

88 onces 16 tari pour l'expédition desdits ballots
à la Douane, soit tant pour chaque ballot, soit
pour acquitter le nouvel impôt, comme on peut
le voir distinctement par le compte ci-dessous.

onces. tari. grains.

Les droits de Douane se montent à 88 16

S A V O I R :

Pour le nouvel impôt de deux grains sur chaque livre	10	2	10
Pour les droits du poids, à raison d'un grain par livre.	5	1	5
Pour droits de Douane, à raison de 12 grains par livre.	60	15	
	<hr/>		
	75	18	15
	A 4		

	<i>onces. tari. grains.</i>		
<i>Montant de l'autre part.</i> . . .	75	18	15
Pour Naz.. à raison d'un grain par once.	2	24	15
Pour le <i>Rendabile</i> , à raison de deux grains par livre.	10	3	10
Doit. T O T A L.	88	16	

Doit 35 onces 5 tari pour menus frais, tels qu'emballage, & autres, comme on le verra distinctement ci-dessous.

	<i>onces. tari. grains.</i>		
Ces différentes dépenses se montent à	35	5	
Courtage, à raison de 4 grains par livre.	20	5	
Toile, ficelle & corde, à raison de 20 tari & 10 grains par ballot	6	25	
Pour transport & emballage, à raison de 12 tari pour chaque ballot. . . .	4		
Pour les Crocheteurs qui aident à peser les ballots, à les faire ou em- baller, & à les porter sur le Port, à raison de 3 tari pour chaque ballot. .	1		

onces. tari. grains.

Montant ci-contre. 32

Pour la police du poids, le mandat,
la contre-police & les Gardiens, à
raison de six tari par ballot. . . . 2

Pour cinq *Responsales*, à raison de
7 tari chacun 1 5

TOTAL. 35 5

Dix ballots de soie mise en mateaux par le Tireur de soie pour le compte & participation de deux tiers avec Jean-Baptiste Cambiaso & Dominique-Marie Piuma, & un tiers pour le nôtre, en les mains desdits, le tout comme dessus.

Item. 36 onces & 10 tari pour notre provision, à raison de 2 pour cent à ajouter à 1817 onces 21 tari, achat & frais pour expédition de ces dix ballots.

Pour provision & Courtage, 26 onces 10 tari 10 gr.

Excusez-moi, je vous prie, pour l'ennui que vous auront causé de pareils détails; mais j'espère que les Négocians ne les verront pas du même œil.

Veillez-bien me conserver votre amitié & votre estime, en me croyant en même tems votre, &c.

LETTRE II.

Adressée à M. le Docteur Attilio Zucagni , attaché au Cabinet Royal de Physique de Son Altesse Royale le Grand-Duc de Toscane , pour la partie de l'Histoire-Naturelle , & Membre ordinaire de la Société Royale des Géorgophiles de Florence , dans laquelle ils'agit de la caprification qui se praitique en Sicile.

A Catane , ce 1 Septembre 1776.

MONSIEUR ,

Dans ma Lettre du 16 Février de cette année , sur les pistaches que l'on recueille en Sicile , je pris la liberté de vous dire que , dans une circonstance plus favorable , j'entrerais dans de plus grands détails que je ne le fis alors , sur la caprification qui se pratique dans cette Isle. Or , ce tems est venu aujourd'hui , puisque nous sommes dans la saison des figes.

J'avais déjà eu l'avantage de vous dire que le Père Boccone avait remarqué qu'il y avait en Sicile une espèce de figuier appelé *Scaldano* ou *Siroccano* ,

dans la Langue du pays , dont les fruits tombaient tous avant qu'ils fûssent parvenus à leur parfaite maturité ; mais que les Siciliens , pour prévenir cet inconvénient , étaient dans l'usage d'attacher des *filze*, ou branches de figuiers sauvages qu'ils appellent *scattajoli* , sur les figuiers domestiques qui avaient coutume de ne pas conserver leur fruit jusqu'à leur maturité , défaut qu'ils appellent *scaldare* ou *siroccare*. C'est ainsi qu'ils fécondent cet arbre , & parviennent à lui faire conserver ses fruits , ce qui serait impossible sans cette précaution.

J'ajoutai en même tems que l'opération par laquelle on remplissait cet objet , consistait à enfiler une douzaine de figes sauvages dans un jonc , & à les placer ensuite sur plusieurs espèces de figuiers domestiques , entre le 23 & le 24 du mois de Juin.

On lit les raisons qui ont déterminé un pareil usage , dans un savant Mémoire sur la caprification , composé par M. Jeannon de Saint-Laurent , & publié dans le 11^e Volume des Actes de la Société appelée *Coloubaria* à Florence , page 243. On y voit les avantages que l'on retire de cette méthode pour féconder les figuiers & empêcher la chute des figes avant leur parfaite maturité. Mais voici un autre phénomène qui porte avec lui une certaine apparence de mystère , ainsi que la fécondation des pistaches , dont j'eus l'honneur de vous parler dans ma

Lettre. Mais il suffit d'ailleurs d'être bien informé du véritable sexe des arbres , pour en déduire facilement les raisons d'après lesquelles on fait l'opération dont il s'agit.

On fait aujourd'hui que la fleur du figuier n'est autre chose qu'un aggrégat , une réunion de petites fleurettes renfermées dans une enveloppe commune , qui ressemble à une bourse. L'observation a fait voir , outre cela , que le figuier domestique ne porte que des fleurs femelles , ou pourvues d'un pistil seulement ; au-lieu que le figuier que les Italiens appellent *caprifico* , ou figuier sauvage , porte constamment des fleurs mâles , c'est-à-dire , qui n'ont que des étamines ; qui sont précisément , & qui caractérisent le mâle dans les fleurs. Or , ces filamens sont couverts d'une poussière subtile , qui équivaut , par ses effets , à la liqueur spermatique chez les animaux.

Ceci étant une fois connu & admis , Il est très-facile d'imaginer de quelle manière l'espèce de fruit du figuier sauvage appelé *caprifico* en Italien , étant placé sur le figuier domestique , peut influencer sur la fécondation de ses fruits , circonstance d'où dépend leur accroissement & leur disposition à mûrir complètement.

Cet effet doit donc être uniquement attribué au transport de la poussière fécondante des fruits , ou

plutôt des fleurs du figuier sauvage sur celles du figuier domestique, comme j'ai déjà dit que cela se passait à l'égard des pistaches. Ce mystérieux accouplement s'opère encore d'une manière véritablement merveilleuse, par une troupe d'insectes très-petits, appelés *Ichneumons*, qui, à peine sortis des œufs qui avaient été déposés par leur mère dans l'intérieur des fruits du figuier sauvage, en sortent tout couverts de cette poussière fécondante. Or, comme ils sont avides de ce doux nectar qui se trouve dans le fruit du figuier domestique, ils s'y insinuent promptement, par cette ouverture que l'on nomme l'œil ou le nombril de la figue. S'agitant ensuite parmi ces petites fleurs dont j'ai déjà parlé, & qui se trouvent dans ces fruits, ils y répandent cette poussière fécondante sur ce nombre immense de pistiles, que l'on peut regarder comme autant de Vierges que l'on va marier, & qui étaient éloignées de leurs époux. Dès que les petites fleurs qui existent dans le fruit du figuier domestique, sont ainsi fécondées, cette circonstance contribue très-promptement à l'accroissement de ce fruit, & le mettent en état de rendre les semences qu'il renferme productives, & de rester sur l'arbre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement mûr.

Ne croyez pas, Monsieur, que cette opération si sage & si utile, se fasse généralement sur toutes les variétés du figuier domestique que l'on cultive

en Sicile. C'est ce qui me restait encore à vous faire observer dans cette Lettre. Les Cultivateurs Siciliens en excluent précisément quelques espèces de figuiers dont ils laissent mûrir les fruits sans avoir recours à ceux du figuier sauvage. Or, une de ces espèces est précisément le figuier vulgairement nommé en Sicile *il Fico uttato*, que les Botanistes appellent *Ficus uttata*.

Une pareille coutume est fondée sur l'idée particulière que les Siciliens ont de la *caprification* : ils attribuent en effet la maturité & la fécondation des figues, à l'introduction de l'air dans ces fruits, & ils croient que ces petits insectes ailés ne font autre chose que d'y ouvrir l'entrée à cet élément. Or, comme le fruit que produit le figuier appelé *Dottaio* & autres semblables, a l'œil ou nombril plus grand & plus ouvert que les autres figues, ils regardent comme inutile de l'exposer à la piquûre de ces petits insectes, vû que ces figues peuvent mûrir naturellement, sans un pareil secours.

Il est cependant vrai que l'expérience prouve que, sans avoir recours à la caprification, on empêche le fruit du figuier domestique de tomber avant sa parfaite maturité, & qu'il y parviendra complètement en faisant un petit trou avec une épingle (1) dans

(1) Si l'on introduit une goutte d'huile avec le bout d'un filet de

l'œil , ou son nombril ; or , ce fait démontre qu'en donnant un libre accès à l'air dans l'intérieur de cette figue , on donne lieu à la véritable cause de la fécondation de ce fruit. Dans une pareille incertitude , je vous laisserai la liberté de choisir celle des deux explications de ce phénomène qui vous plaira davantage. Je vous prie en même tems de me faire connaître votre sentiment sur cette matière , en restant persuadé de l'estime & de la considération avec laquelle je suis votre , &c , (1).

buis, ou celui d'une aiguille dans l'œil d'une figue encore petite, ce fruit cessera pour lors de croître , & parviendra cependant à sa maturité. C'est par un pareil procédé que l'on se procure ces figues si petites , que l'on croirait n'être pas encore mûres, & qui surprennent si agréablement ceux qui les mangent.

[Note du Traducteur.]

(1) Les Levantins croient qu'en suspendant une gouffe d'ail au tronc d'un arbre fruitier , les effluves ou émanations qui sortent de cette gouffe , détruisent les effets de ce qu'ils nomment *il malo occhio* , regard funeste , qui fait tomber les fruits , maigrir les enfans , &c. ; aussi voit-on fréquemment des aux suspendus aux troncs des arbres de leurs vergers. Quelle superstition ! Quelle folie !



L E T T R E III.

Sur les Manufactures d'étoffes de soie établies en Sicile, & sur les Statuts qu'on y observe, adressée à M. François Pagini, Secrétaire de la Direction Générale des Bois de Toscane, Directeur & premier Ministre des Archives du Palais, & Chancelier des Impositions du Grand-Duché, &c., & Membre Honoraire de la Société Royale des Géographes de Florence, &c.

A Catane, ce 10 Septembre 1776.

M O N S I E U R ,

Quoiqu'éloigné de ma Patrie, je cherchais depuis long-tems l'occasion de vous donner des preuves de mon zèle, parce que mon amour-propre m'a toujours fait ambitionner l'honneur de correspondre avec les personnes qui passent à juste titre pour véritables Philosophes, & pour des Savans du premier Ordre. J'ai donc présumé qu'en vous entretenant aujourd'hui des étoffes de soie qui se fabriquent en Sicile, & des Statuts qui sont en vigueur dans ces
Manufactures,

Manufactures , je remplirais mon objet. De pareilles matières ne vous sont point étrangères , puisque l'excellent Ouvrage *Sur la Dîme , les Impositions , les Monnaies , & le Commerce des Florentins jusqu'au 16^e siècle* , dont vous êtes l'Auteur , prouve combien vous êtes versé dans l'Histoire économique de notre patrie , & dans la science de l'économie , proprement dite.

Je ne recommande point à votre Excellence les Statuts que j'ai l'honneur de lui faire connaître par ma Lettre , & qui ont force de Loi en Sicile , pour qu'Elle les fasse exécuter & observer avec la même exactitude. Je suis d'autant plus éloigné d'un pareil projet , que je suis intimément persuadé qu'on se trompe grossièrement en voulant assujettir les Arts à des loix trop rigoureuses , parce qu'on ne laisse plus de carrière à parcourir à l'industrie , & qu'on nuit aux progrès de l'Art même.

En faisant abstraction de l'exactitude plus ou moins grande avec laquelle les Siciliens observent ces réglemens , il n'en est pas moins vrai que ces Statuts peuvent fournir des lumières dont le Citoyen & l'Artisan libre peuvent tirer de nouvelles connaissances , pour perfectionner quelques branches de ces Manufactures dans tous les autres pays. Mais entrons en matière.

Palerme a été , par le zèle du Roi Roger pour le progrès des Arts , la première Ville de Sicile où l'on ait fabriqué des étoffes de soie Ce fut lui qui y amena plusieurs Ouvriers de la Grèce , en en revenant victorieux , comme le raconte Othon de Frise , ou *Ottone Frisigense* , dans le premier Livre de *Gestis Frederici*, Chap. 3. *Maxima*, dit cet Auteur , *prædâ direpta opifices etiàm qui sericos pannos tenere solent ob ignominiam Imperatoris illius , sui que Principis gloriam deducunt , quos Rogierus in Palermo Siciliae Metropoli allocans Artem illam texendi suos edocere præcepit.*

Ugone Falcando , Historien vivant dans le même siècle , va nous apprendre quelles étaient les étoffes que les Ouvriers Grecs fabriquaient , & dont il nous a laissé une notice dans sa description de la ville de Palerme. Voici ses propres termes. *Nec verò illas Palatio adhærentes silentio præteriri convenit Officinas , ubi in fila variis distincta coloribus serum vellera tenuantur , & sibi invicem multiplici texendi genere coaptantur.* Il commence d'abord cette notice par la description des étoffes ordinaires de soie qui se fabriquaient avec un , ou deux , & même lisses. *Hinc enim videas amita , dimitaque , trimita , minori peritiâ sumptuque perfici.*

Falcando parle ensuite d'une étoffe de soie que

l'on fabriquoit avec six liffes , & que l'on appelloit *Sciamita* pour cette raifon. *Hinc examinata uberioris materiæ copia condensari.*

On y faifoit encore une étoffe couleur de rofe. *Heic diarhodon igneo fulgore vifum reverberat.*

Le même Auteur parle enfuite d'une belle étoffe de foie de couleur verte , qui avoit la plus belle apparence. *Heic diapifli color fubyridis intuentium oculis grato blanditur aspectu.*

Cet Auteur parle encore d'autres étoffes de foie qui avoient beaucoup plus d'éclat , & coûtaient davantage ; on y voyoit , dit-il , des mouches ayant un peu de relief , & d'autres petits fujets. *Hinc exarentafmata circolorum varietatibus infignita , majus quidem artificium , induftriam , & materiæ ubertatem defiderant , majori nihilominus pretio diftrahenda.*

En un mot , le même Hiftorien continue à décrire plufieurs autres étoffes de foie , tant unies que brochées , de différentes couleurs , & à parler également des deffins que l'on exécutoit fur ces étoffes , & de plufieurs autres objets relatifs à ces fabriques. *Multa quidem & alia videas ibi varii coloris ac diverfi generis ornamenta , in quibus ex fericis aurum intextitur & multiformis Piçturæ varietas gemmis interlucentibus illustratur ; margaritæ quoquæ aut integræ , ceftulis aureis includuntur , aut perforatæ filo tenui connectuntur , & eleganti quâdam difpofitionis in-*

dustrid (1), *pic̄turati jubentur formam operis exhibere.*

Il est donc prouvé que, vers le milieu du douzième siècle, on fabriquait déjà à Palerme des étoffes de soie, & que cet Art y avait été apporté de la Grèce. Ces mêmes Manufactures se sont toujours soutenues avec éclat en Sicile, & y fleurissent encore aujourd'hui. On trouve en effet dans cette Isle des fabriques d'étoffes de soie de toutes les espèces & de toutes couleurs, où l'on imite avec succès celles qui viennent de l'Étranger.

Il n'y a que trois Villes dans toute la Sicile, savoir, Palerme, Messine & Catane (2), qui aient

(1) Les personnes qui méditeront un peu cette citation, verront avec plaisir que, dans le milieu du douzième siècle, on avait déjà porté la fabrication des étoffes d'or & d'argent, que l'on appelle le grand riche, à Lyon, au degré de perfection où elle est de nos jours pour la partie de l'exécution. On imitait la beauté de la Peinture, l'éclat des pierres précieuses, & l'on avait l'art d'enrichir les étoffes avec des semences de perles. La broderie, qui a toujours été portée à la plus grande perfection au Levant, où elle se soutient encore, sur-tout à Smyrne, ajoutait également à la richesse des étoffes. Je n'oserais avancer que les dessins qu'on exécutait alors fussent d'aussi bon goût que ceux que l'on exécute à Lyon, & qu'on ne saurait surpasser dans les Manufactures établies dans les autres pays; mais il me suffira de remarquer que les procédés purement mécaniques pour faire les plus belles étoffes possibles étaient déjà connus.

[*Note du Traducteur.*]

(2) La ville d'Acî-Réale sollicite actuellement auprès du Roi des

le privilège exclusif de pouvoir fabriquer toutes sortes d'étoffes de soie , d'après certaines régles , loix , & Statuts publiés par les Magistrats , qui forment une espèce de Jurisdiction connue sous le nom d'*il Consolato* , le Consulat. Cette jurisdiction est composée de sept Membres , savoir : 1. D'un Consul tiré du Corps de la Noblesse.

2. D'un Consul pris dans la bonne Bourgeoisie.

3. D'un Consul Négociant.

4. D'un Consul choisi parmi les Maîtres Tireurs de soie.

Deux Siciles la permission de pouvoir fabriquer chez elles les mêmes étoffes de soie que l'on fait dans les trois Villes que l'on vient de nommer; de monter des métiers pour cet objet , & d'établir ensuite un Consulat pour veiller à la police de ces Manufactures. Cette grâce leur est contestée par ces mêmes Villes , en vertu du Privilège exclusif dont elles jouissent , & dont elles ont toujours joui. Elles donnent encore pour raison le tort que de pareils établissemens pourraient leur faire. Je ne ferai point ici le Politique, & ne m'aviserai point de décider si l'extension d'une pareille faveur ne contribuerait pas plutôt à augmenter le Commerce & à le rendre plus florissant. Il ne m'appartient pas de résoudre une pareille question. Je sais seulement qu'il y a dans la ville d'Aci - Réale plusieurs Maîtres Teinturiers , & que les couleurs qu'ils donnent aux soies sont aussi solides & aussi belles qu'on pourrait le désirer. On a également porté dans cette Ville à une très-grande perfection , diverses Manufactures de toiles de lin , sur-tout celles des toiles que l'on connaît sous le nom de Damascati , dont on envoie tous les ans un grand nombre de pièces à Naples.

[*Note de l'Auteur.*]

5. D'un Consul Fabriquant d'étoffes.

6. D'un Consul tiré du Corps des Maîtres Teinturiers.

Et enfin, d'un Notaire qui est chargé de rédiger les décisions & les actes ou Sentences d'une pareille Jurisdiction. Ces Magistrats, ou Consuls, changent tous les ans, & l'on en choisit d'autres, avec l'agrément du Roi (1).

La ville de Messine, qui jouissait depuis plusieurs siècles de la gloire d'avoir fait les meilleurs réglemens pour les Manufactures d'étoffes de soie, & d'où l'on tirait, comme l'on en tire encore, toutes ces étoffes pour le Levant, & pour les envoyer dans le Ponent (2), eut, jusqu'à Charles - Quint, un Ma-

(1) Le Magistrat, ou le Consulat de Messine & celui de Catane, ont le titre de Consuls Royaux, & les Membres qui les composent sont élus tous les ans par le Roi. Il n'en est pas de même du Consulat de Palerme; il choisit lui-même ses Membres, & ses réglemens diffèrent un peu de ceux des Consuls de Messine & de Catane.

[*Note du Traducteur.*]

(2) On connaît en France les petits velours de Messine, qui sont très-légers, & dont on se sert pour des habillemens de mi-saison, & pour doubler les voitures élégantes. Comme l'on teint supérieurement les soies en jaune, dans cette Ville & à Naples, on n'en tire guères que des étoffes de soie de cette couleur, & des soieries noires, qui sont en général d'un bon usage & à grand marché.

[*Note du Traducteur.*]

gistrat chargé de veiller à la police de ces Manufactures Mais ce Prince lui accorda , par un Diplôme donné à Mantoue le 18 Avril 1530 , & qui fut promulgué en Sicile le 9 Décembre de la même année, le droit de faire des réglemens pour la meilleure fabrication des étoffes de soie , & voulut que de pareils Statuts eussent force de loi , & que les Fabricans & les Marchands de soieries y fussent soumis. C'est pour cette raison que la ville de Messine observa plus scrupuleusement & plus long-tems que les autres Villes de Sicile , les sages réglemens qu'elle jugea pour lors à propos de faire ou de renouveler à l'époque dont je viens de parler.

Comme il s'introduisit dans la suite quelques abus dans l'exécution de ces mêmes Statuts , on jugea convenable de revoir ces anciens réglemens , & de les réformer ou de les confirmer, selon l'exigence des cas. Je vais avoir l'honneur de vous en donner un précis , qui suffira pour en faire connaître l'esprit & l'intention.

Ces réglemens furent d'abord divisés en un certain nombre de chefs ou *Rubriques* , dont chacune fut ensuite sous-divisée en plusieurs Chapitres. La première regarde ces Ouvriers que l'on nomme en Sicile *Manganellari* , ou Tireurs de soie ; la seconde Rubrique est pour les *Filatorai* , ou Devideurs & Ourdisseurs de soie (à Lyon, & dans toutes les Ma-

nufactures établies en France , ce travail regarde les femmes , & ne forme point de Maitrile) ; la troisième Rubrique regarde les Teinturiers ; la quatrième est pour ceux d'entr'eux qui ne font que les couleurs fines , & la cinquième pour les Teinturiers en noir ; la sixième Rubrique regarde les Fabricans d'étoffes brochées , nommés à Lyon *Satinaires* ; la septième sert de Loi à ceux qui font des étoffes unies , que l'on appelle *Taffetiers* dans la même Ville ; la huitième Rubrique est la loi des Fabricans de velours , ou *Veloutiers* , & de ces étoffes que les Italiens appellent *Felpe* ; la neuvième regarde ceux qui font des mouchoirs de soie , des rubans , des mantes ou faves ; la dixième Rubrique est pour les Fabricans d'étoffes tramées de capitous , ou soies grossières , tels que le fleuret & la filofelle , de coton ou de laine ; la onzième regarde ceux qui font des tapis ; la douzième rubrique défend la fabrication de certaines étoffes de soie reconnues pour être de peu de durée , & pour nuire au commerce ; la treizième Rubrique regarde les Tireurs d'or ; la quatorzième traite des Maîtrises en général , & la quinzième & dernière renferme les Réglemens généraux.

La première Rubrique , qui regarde ceux qui tirent la soie , contient quinze Chapitres , indépendamment de celui qui indique les peines que doivent encourir les Maîtres qui enfreignent le Régle-

ment. Je rapporterai sommairement les articles essentiels de chaque Rubrique, pour vous faire connaître plus facilement l'intention dans laquelle ces Réglemens ont été faits.

1. Tout Tireur de foie devra se faire inscrire sur le Livre ou sur la Matricule des Maîtres de sa profession, qui est déposé entre les mains des Membres du Consulat, avant d'exercer son état. Il paiera, pour avoir le droit de travailler, une seule fois pour toutes, 14 tari de Sicile, qui équivalent à 14 livres de France.

2. Tous les Maîtres seront tenus de tirer la foie, grosse ou fine, avec toute la diligence & la perfection dont cette opération est susceptible.

3. La mesure des *Manganelli* ou devidoirs, ne pourra pas être moindre de neuf palmes ou empan, ni plus longue que dix palmes, pour que la foie forte belle & de bonne qualité.

4. Le *Manganello* doit être un peu plus court du côté de l'élève, & il aura du même côté les aîles arrondies & unies, pour que la foie puisse se dévider avec plus de facilité, & sans courir le risque de s'écorcher.

5. Lorsqu'on tirera la foie, on ne pourra pas en dévider plus de neuf brins à la fois, & l'on ne commencera à travailler qu'après le lever du soleil, & l'on cessera l'ouvrage à son coucher.

6. Il faudra changer l'eau de la chaudière lorsque l'on aura jetté huit fois de suite une certaine quantité de cocons à chaque fois , pour en retirer la soie.

7. On ne dévidera point la soie à rebours , mais dans son sens naturel.

8. La serre sera élevée d'environ trois palmes au-dessus de la chaudière.

9. La fosse dans laquelle tourne le dévidoir , n'aura pas moins de deux palmes & demie de profondeur.

10. On ne pourra mettre autour de cette fosse aucune terrine avec du feu , à moins que le tems ne soit très-humide , ou que le vent de *Sirocco* ou Sud-Est ne souffle avec beaucoup de force.

11. Le dévidoir sera pour le moins éloigné d'une palme de la chaudière.

12. On ne se servira que d'eau douce , qui sera claire & limpide , pour y plonger les cocons dont il faudra tirer la soie.

13. Les Maîtres Tireurs de soie seront obligés de nettoyer cette matière , & d'en enlever tous les bouchons ou *Senighelle* qui pourraient s'y trouver.

14. On ne liera les mateaux , ou flottes de soie , qu'avec un seul fil très-délié , qui aura au plus quatre palmes , ou quatre emfans de longueur.

15. L'Apprentif ne pourra jamais travailler à la place du Maître.

16. Les Maîtres ne paieront point leurs Ouvriers à raison du nombre de livres de soie qu'ils tireront, mais à la journée.

17. Les Maîtres Tireurs de soie devront déclarer l'endroit où ils travailleront, ou celui où ils iront travailler, pour que les Consuls, en ayant connaissance, puissent les aller inspecter dans tous les tems, quand ils le jugeront nécessaire.

18. Les Maîtres Tireurs de soie fourniront des cautions ou produiront des Répondans avant de tirer la soie.

Rubrique pour les Mouliniers ou Fileurs de soie.

1. La chaîne d'une étoffe de soie, de quelle qualité qu'elle puisse être, sera préparée de la manière suivante. 1^o, On mettra le brin ou fil de soie qui forme chaque mateau ou écheveau, sur des canons, pour monter cette soie, c'est-à-dire, pour en tordre deux ou trois brins ou fils ensemble. On se servira pour cela d'une roue à étoile & d'une contre-étoile, l'une & l'autre de même diamètre, & qui n'auront pas moins de seize dents. Ces dents ou pointes seront entières, & l'on ne permettra pas qu'il y ait une roue où il en manque une. 2^o, La soie disposée de cette manière, sera tordue avec des roues à étoiles, qui auront au

moins vingt dents ; la contre-étoile, c'est-à-dire , les roucs dans lesquelles celles-ci s'engraineront, auront pour le moins seize dents.

2. Cette partie de l'étoffe nommée la *Bolognese*, ou la lisière, doit être d'une soie à quatre brins, c'est-à-dire, que l'on y emploiera deux fils de deux brins de soie chacun, que l'on aura dû tordre avec une étoile à dix-huit pointes, qui engraine dans une contre-étoile ayant seize pointes. Cette opération étant faite, on doublera les deux fils doubles de ladite filée, ce qui fera en tout quatre bouts. Ceux-ci étant ainsi doublés, seront tordus avec une étoile composée de vingt pointes, qui engrainera dans une contre-étoile de seize pointes. On aura toujours l'attention que les étoiles aient vingt dents, & les contre-étoiles seize.

3. La soie destinée pour la trame des étoffes, sera montée à raison d'un simple bout ou brin, sur les rochelles ou bobines, & mise après cette opération sur des canettes, deux brins à la fois, pour les tordre avec une étoile qui aura pour le moins douze pointes, qui engrainera dans une contre-étoile de vingt-deux pointes, comme ci-devant.

4. La soie pour faire cette étoffe que l'on nomme *Scomiglia* en Italien, sera d'abord montée à un bout sur des canons, & mise ensuite sur les bobines

par deux brins, pour être tordue avec une étoile de vingt-huit pointes, & sur quatre broches de fer.

5. La soie avec laquelle on fera l'étoffe connue en Italie sous le nom de *Scomicino*, sera montée sur des canons par un seul bout, & remise ensuite de dessus ces dernières sur les cannettes, quatre bouts à la fois. On ne pourra pas tordre cette soie avec une étoile qui ait moins de six pointes.

6. La soie pour coudre sera montée sur des canons, au moins deux bouts à la fois; on la tordra ensuite avec une étoile ayant pour le moins vingt-huit pointes, qui sera menée par une contre-étoile qui aura au moins seize pointes. Cette soie sera doublée & tordue avec les mêmes pointes comme ci-devant.

7. La soie pour les *Ochett*, c'est-à-dire, les boutonnières, sera montée au moins avec deux bouts à la fois, que l'on tordra avec une étoile qui aura pour le moins vingt-sept pointes, & une contre-étoile ayant au moins seize pointes comme ci-dessus. On la doublera & on la tordra de nouveau avec une étoile ayant pour le moins vingt-quatre pointes, & une contre-étoile qui en aura au moins seize.

8. Les ourdissoirs, ou *Valichi* en Italien, doivent avoir douze aîles.

9. Toutes ces différentes espèces de soie ne pourront être préparées, comme on vient de le dire, que

par les Propriétaires des machines destinées à faciliter cette opération, & ceux-ci apporteront tous leurs soins pour que ces soies soient dévidées & tordues aussi parfaitement qu'il est possible.

10. Les échevaux de soie ne pourront pas peser au-delà d'un quart d'once.

11. Les campanelles, pour filer les premier, second & troisième fil, doivent peser un quart & demi d'once.

Celles de la soie qui est appelée *Bolognesa*, & de l'organfin pour les bas, pèseront chacune une once & un quart.

Les flottes de la soie pour coudre, & pour les boutonnières, seront d'une grosseur convenable.

12. Le poids des campanelles pour tordre le premier, le second & le troisième fil, sera de trois onces & demie.

Celui des campanelles pour l'organfin avec lequel on fait les bas, & le bolognese, sera de quatre onces.

Les campanelles pour les soies pour coudre, pour les étoffes appelées *Ochette*, la *Scomiglia* & les *Scomimini*, en Italien, seront de six onces.

13. Il est spécialement enjoint de ne commettre aucune fraude dans la préparation de toutes les espèces de soie.

14. Les foies que l'on fera préparer dans sa propre maison, pourront être payées à tant la livre, selon le tarif.

Rubrique ou Règlement pour les Teinturiers.

1. Toutes les foies, les fleurets & les filofelles destinées à être teintes en bleu, seront lavées dans de l'eau douce & très-claire, après avoir été rendues parfaitement blanches (1), & seront mises ensuite dans la cuve où elles doivent recevoir la couleur proposée, sans qu'il y soit ajouté aucun mélange ou ingrédient particulier, à l'exception des drogues qui doivent produire la couleur requise.

2. Les foies qui devront être teintes en couleur de saphir, & que l'on suppose déjà parfaitement blanches comme ci-devant, seront lavées dans de l'eau douce & claire, & d'abord teintes en gris de lin clair, qui ne tirera point sur le violet; on lavera ensuite cette foie, comme ci-devant, dans de l'eau douce & claire, avant de la mettre dans la cuve pour y être teinte dans la couleur requise.

(1) On parvient à rendre les foies grèzes & jaunes parfaitement blanches, en les faisant tremper & bouillir ensuite dans de l'eau où l'on aura mis autant de livres de savon que l'on devra y blanchir de livres de foie.

3. Les soies destinées à être teintes en couleur d'aigue marine & de bleu céleste, seront également rendues parfaitement blanches avant d'être soumises à aucune préparation, on les lavera ensuite dans une eau claire & douce, avant de les mettre dans la cuve.

4. Les soies qui devront être teintes en vert de noix, ou vert foncé, que les Italiens appellent *Bronzino*, couleur de bronze, & en vert de perroquet, seront d'abord aussi blanches qu'il sera possible, & lavées ensuite dans de l'eau douce & claire. On les mettra ensuite dans une dissolution d'alun pendant huit heures, ni plus ni moins. Après les avoir retirées de cette eau alunée, on les lavera à plusieurs reprises dans de l'eau claire, pour les teindre d'abord en jaune, par le moyen des plantes qui fournissent cette couleur, sans employer aucun autre ingrédient. Ces soies étant teintes en jaune, seront bien lavées dans de l'eau douce & claire, comme ci-devant, & mises ensuite dans la cuve pour être teintes en vert. Il est expressément défendu d'employer du sandal, & tout autre mélange, dans cette teinture.

5. Les soies destinées à être teintes en vert clair, seront d'abord rendues très-blanches, & ensuite bien lavées. On les mettra, après cette opération, dans une dissolution d'alun dans l'eau commune pendant
huit

huit heures , comme ci-devant , & on les lavera de nouveau dans de l'eau douce & claire ; on les teindra ensuite en jaune avec des végétaux , sans employer aucune drogue tirée du règne minéral. Après les avoir lavées pour la troisième fois , on mettra ces foies dans la cuve , pour y être teintes dans la couleur désirée , & l'on mettra dans le bain un peu de vitriol.

6. Pour teindre les foies en couleur de perle , on les rendra d'abord parfaitement blanches , & on les exposera pendant quelque tems à la fumée du soufre. Lorsqu'elles auront été souffrées , on les lavera parfaitement , & on les battra sur des dalles de pierre bien unies , ou sur des tables de marbre , pour en faire sortir toutes les parties hétérogènes. On les lavera ensuite dans de l'eau douce & claire , & on les plongera dans une cuve neuve , où il y aura de l'eau douce , & jamais de l'eau salée.

7. Lorsqu'on voudra teindre les foies en cramoisi avec la cochenille , on commencera comme ci-devant , par les rendre parfaitement blanches , & par les bien laver dans de l'eau douce & claire. On les mettra ensuite pendant douze heures dans une dissolution d'alun. Après en avoir retiré ces foies , on les lavera de nouveau dans de l'eau douce & claire , & on les mettra dans le bain de cochenille , auquel on ajoutera trois onces de noix de galle , pour chaque

livre de cochenille. Il est expressément défendu d'employer pour cette teinture le *Barzi*, ou bois de Brésil.

8. Pour donner aux foies une belle couleur violette avec la cochenille, on commencera par les rendre très-blanches, & par les laver dans de l'eau douce & claire. On les laissera ensuite reposer dans une dissolution d'alun, pendant douze heures. Au bout de cet espace de tems, on les en retirera pour les laver sur le champ, avec le plus grand soin, dans de l'eau douce & claire. On plongera les foies après cette opération dans le bain de cochenille où l'on aura mis, comme ci-devant, trois onces de noix de galle, pour chaque livre de cochenille. On les teindra ensuite en violet, en les mettant dans une cuve appropriée pour cette couleur.

9. Les foies que l'on devra teindre en couleur de cerise ou cramoisi, tirant un peu sur la couleur de vin, seront d'abord rendues exactement blanches, & lavées dans de l'eau douce & claire, comme ci-devant, & mises ensuite dans l'eau alunée pendant l'espace de douze heures. On les en retirera, pour les laver dans l'eau douce & claire, & les plonger ensuite dans la cuve de cochenille, où l'on aura mis, comme ci-devant, trois onces de noix de galle pour chaque livre de cochenille, avec très-peu de vitriol.

10. Les foies que l'on voudra teindre en brun, soit clair, soit foncé, seront d'abord rendues parfaitement blanches, comme ci-devant, & ensuite bien lavées. Elles seront mises dans l'eau d'alun pendant six heures, au bout desquelles on les plongera dans un bain de *Lignello* & du bois de Brésil. Il sera facile d'en rendre la couleur plus ou moins foncée, en ajoutant à cette teinture un peu de vitriol, sans noix de galle.

11. On parviendra à donner aux foies une couleur de plomb plus ou moins foncée, en les rendant d'abord parfaitement blanches, & les lavant ensuite, comme ci-devant, dans de l'eau douce & claire. Après cette opération, on les mettra dans de l'eau douce, avec très-peu de noix de galle, dont on développera davantage les vertus colorantes, en ajoutant à ce bain un peu de vitriol.

12. Les foies à qui l'on devra donner une couleur de faux incarnat, soit claire, soit foncée, seront d'abord rendues parfaitement blanches, & bien lavées à plusieurs reprises dans de l'eau douce & claire. On mettra ensuite ces foies dans une dissolution d'alun, pendant huit heures, au bout desquelles on les plongera dans la cuve où l'on aura mis du bois de Brésil avec très-peu de noix de galle pulvérisée & traitée selon l'art, & l'on s'abstiendra de se servir de sumac, parce que cette substance produit une

couleur fausse , & d'ailleurs de peu de durée.

Couleurs fines.

13. Avant de teindre les foies en couleurs fines , telles que le cerise , l'incarnat , la couleur de chair , & le rose , on les rendra d'abord parfaitement blanches , en les faisant bouillir , comme on l'a déjà dit , dans de l'eau douce & claire , avec autant de livres de savon qu'il y aura de livres de foie. On les lavera ensuite dans de l'eau très-claire , & on les mettra dans le bain qui doit leur donner la couleur que l'on désire , après l'avoir un peu aiguisé avec du suc de limons.

14. Les foies que l'on doit teindre en cramoisi , feront d'abord rendues très-blanches , & bien lavées dans de l'eau douce & claire. On mettra ensuite dans le bain où elles doivent être teintes , un peu de cette terre que les Italiens appellent *Oriana* (le raucou); l'on aiguîsiera tant soit peu cette couleur avec du suc de limons.

15. Pour que les foies que l'on devra teindre , prennent la couleur qu'on voudra leur donner au plus haut degré de perfection, & pour qu'elles soient d'abord rendues fort blanches , on les tiendra pour le moins pendant trois jours dans le savon , sur-tout les foies destinées à être teintes en cramoisi , en ponceau , en couleur cerise & autres couleurs fines ; deux

jours suffiront pour celles qu'on devra teindre en violet, en vert, en bleu, en couleur d'aigüé-marine, ou vert bleuâtre, & en vert céleste. Pour toutes les autres couleurs, les soies resteront dans le favon au moins 24 heures.

16. On ne mettra jamais plus de deux livres & demie d'alun, pour chaque livre de soie crue que l'on voudra teindre.

17. Aucun Maître Teinturier ne pourra jamais mettre moins d'une once & trois quarts de cochenille, pour chaque livre de soie crue qu'il voudra teindre en cramoisi, & moins d'une once & demie de la même matière, pour chaque livre de soie à teindre en cramoisi tirant un peu sur la couleur de vin. Il mettra pour le moins une once de cochenille pour chaque livre de soie crue qu'il aura à teindre en cramoisi tirant sur le violet. Il est expressément défendu à tous les Maîtres Teinturiers, d'employer le bois de Brésil pour de pareilles teintures. Lorsque toutes ces soies auront été teintes en couleurs fines, d'après les règles qui viennent d'être prescrites, elles doivent être à l'épreuve du vinaigre, du suc de limons, de celui d'oranges, & de tout autre acide, au choix du Consulat, quand il jugera à propos de s'affurer de la solidité de leurs couleurs.

18. Aucun Maître Teinturier ne pourra teindre aucune soie, soit écrue, soit cuite deux fois, ou

demi-cuites , qu'il ne les ait d'abord rendues parfaitement blanches.

19. Nul Maître Teinturier ne pourra tenir dans son Atelier , ni dans ses Magasins , & même dans sa propre chambre , de l'*Agnus - Castus* , du sumac & autres substances avec lesquelles on ne peut se procurer que des couleurs imparfaites & de peu de durée.

20. Aucun Maître Teinturier ne pourra teindre des soies dans une couleur quelconque, sans en avoir d'abord obtenu la permission du Consulat.

Rubrique ou Règlement pour le Noir.

Comme le noir est la couleur la plus facile à falsifier , & en même tems la plus généralement adoptée dans toute la Sicile , vû l'usage des mantes , ou voiles de soie dont toutes les femmes se couvrent la tête , & la quantité prodigieuse de personnes qui s'habillent en noir , on a cru devoir faire un Règlement particulier pour la teinture dans cette couleur , tendant à prévenir toute espèce de fraude. Ce Règlement contient vingt articles.

1. Toutes les soies ou capitons , c'est-à-dire , les fleurets & les filofelles destinées à être teintes en noir , subiront cette préparation dans un endroit séparé (1) , & désigné par le Magistrat. Il sera ensuite

(1) Cet endroit séparé n'existe point à Palerme , ni à Catane , d'où

payé comptant, *statim & illicò*, à chaque Maître Teinturier, 1 tari & 10 grains, ou trente sols de France, pour chaque livre de soie qu'ils teindront dans cette couleur.

2. Avant de teindre les soies en noir, on doit les bien nettoyer, & le Marchand, ou toute autre personne qui les confiera au Teinturier, doit en donner une note par écrit, ou police, dans laquelle il fera fait mention de la qualité & du poids de ces soies.

3. Les soies énoncées dans cette notice ou police, ne pourront être portées dans la maison du Maître Teinturier, ni dans son atelier, mais dans l'endroit particulier dont il a été parlé ci-devant. Elles y seront mises sous la garde d'un surveillant préposé par le Magistrat, qui devra toujours avoir l'attention, en recevant cette soie, de la comparer avec la note qui en désigne le poids & la qualité.

il paraît qu'on transgresse les Ordonnances sur cet article, & que l'on tolère quelques abus dans la préparation de la teinture en noir, couleur qui est si en usage, & pour cette raison si nécessaire en Sicile. Il est bien vrai qu'on s'était proposé de prendre à Catane une résolution définitive sur cet objet, mais ce projet est resté sans exécution; on en ignore encore le véritable motif. On teint très-bien les soies en noir à Rome, à Gênes & en Angleterre. Quelques personnes prétendent que cet avantage est dû à l'eau de ces différentes Villes.

[Note de l'Auteur.]

4. Ce Surveillant ou Directeur ne pourra recevoir aucunes foies pour être teintes en noir, sans la note du Marchand ou de la personne à qui elle appartient.

5. On ne mettra pas au-delà de soixante livres de foie dans chaque cuve de noir. On passera les foies à l'infusion de la noix de galle pendant le jour, & jamais la nuit. On les y laissera pendant l'espace de huit heures, & non pas au-delà de ce terme.

6. Les foies destinées à être teintes en noir seront d'abord rendues très-blanches dans l'endroit où on doit les teindre, & non point ailleurs.

7. On ne mettra pas au-delà de six onces de noix de galle de bonne qualité, pour chaque livre de foie, & une once de *Granatello*. Ces deux substances doivent être pilées dans un endroit indiqué, & en présence du Directeur.

8. Aussi-tôt après que les foies auront passé dans l'eau de galle, on aura l'attention de les bien laver dans de l'eau claire & douce, avant de les mettre dans la cuve de noir.

9. La teinture en noir sera gouvernée d'après le règlement donné par les Consuls. Il est défendu très-expressément de mettre au-delà d'une once de limaille de fer pour chaque livre de foie ou de capitons.

10. Les foies teintes en noir seront lavées dans un lavoir séparé & construit exprès. On plongera les

soies à trois reprises différentes dans la cuve de noir, & une fois dans la savonnade. On les lavera ensuite jusqu'à ce que l'eau en sorte parfaitement claire. Ces différentes opérations se feront toujours en présence du Directeur ou de toute autre personne de confiance par lui préposée.

11. Les soies étant une fois teintes en noir & bien séchées, seront triées par le surveillant ou Directeur, qui les confrontera, partie par partie, avec la notice ou police qui lui en aura été donnée.

12. Les Maîtres Teinturiers ne pourront pas donner plus de trois bains dans la même cuve de noir.

13. Il est défendu aux Maîtres Teinturiers en noir de mettre dans la cuve plus de quatre quartuches (le *Quartuccio* pèse deux livres de Florence) de limaille, chaque fois qu'ils voudront en éprouver la bonté.

14. Le Directeur aura l'attention de faire changer de chaudière ou de cuve, jusqu'à ce qu'il se soit servi successivement de toutes celles qui sont dans l'atelier particulier pour le noir. Il est également défendu aux Maîtres Teinturiers de faire plus de deux bains de noir de suite dans la même cuve.

15. Il n'y aura que le Maître Teinturier & ceux de ses Ouvriers qui doivent teindre les soies en noir, qui auront la permission d'entrer dans l'atelier destiné spécialement pour y donner cette couleur à la soie.

16. Le Directeur aura le droit de faire mettre en prison sur le champ toutes personnes qui commettront quelques fraudes ou quelques excès dans l'atelier.

17. Le seul Directeur de l'atelier, aura le droit d'y passer la nuit.

18. Il surveillera toutes les personnes qui entreront dans l'atelier pour y teindre en noir, & empêchera qu'il ne se commette point de fraudes dans la pesée des doses des drogues ou matières nécessaires aux teintures.

19. En cas de contravention à cet égard, le Directeur portera ses plaintes au Consulat.

20. Il fera permis d'employer dans la préparation du noir, la gomme arabique avec la gomme du pays (1).

Rubrique ou Règlement pour les étoffes de soie brochées.

I. Les damas que l'on fabriquera n'auront pas moins de 90 portées de soie organfin, à raison de 80 soies ou fils par portée, & leur largeur sera de deux palmes, ou de deux emfans. Ils seront tramés au

(1) On appelle en Italie gomme *Paesana*, ou du pays, la gomme que l'on tire des pruniers & des cerifiers.

[*Note du Traducteur.*]

moins de deux fils ou brins de trames fines, de même que leurs lisières à cinq liffes.

2. Les étoffes que l'on nomme *Damaschelli*, ou petits damas, pourront être fabriqués avec plus ou moins de portées; ceux qui auront 60 portées d'organfins, & 60 fils par portée, auront deux palmes de largeur, & seront tramés au moins avec deux bouts de trame fine, avec leurs lisières, qui seront toutes de la même couleur, & du poids indiqué ci-dessous; la trame de couleur pèsera six onces par canne, & la trame noire sept onces. La trame de couleur pèsera tout au plus depuis six onces jusqu'à six onces & trois-quarts, & depuis sept onces jusqu'à sept onces & demie.

3. Les petits damas qui seront fabriqués à raison de 50 portées d'organfins, ayant 80 fils chacune, auront deux palmes de largeur, & ne pourront pas être tramés avec moins de deux bouts de soie, comme ci-devant, ainsi que les lisières, qui seront à trois liffes, & du poids indiqué ci-dessous. La trame de couleur pèsera cinq onces & trois-quarts, & la trame noire pèsera six onces & trois-quarts, dans la même longueur d'étoffe.

4. L'étoffe appelée *Damaschelli*, ou petit damas, sera de 45 portées d'organfin, de 60 fils chacune; aura deux palmes de largeur: & cette étoffe sera tramée pour le moins avec deux bouts de soie, comme

ci-devant , & le poids de cette trame fera comme on va le voir. La trame de couleur pésera , par canne d'étoffe , cinq onces & trois-quarts , & la trame noire sept onces , dans la même longueur d'étoffe , en y comprenant les lisières à trois têtes. il est ordonné en outre que les portées desdites étoffes appelées *Damascelli* , ou petits damas . ne seront pas dans un plus grand , ni dans un moindre nombre que celui qui est fixé par le Règlement.

5. Les ras travaillés ou brochés , que l'on nomme en Italie fleur de France , *Fior di Francia* , seront de soixante portées d'organfin de 80 fils chacune , & leur largeur ne fera jamais moindre que de deux palmes ; ils ne pourront également être tramés avec moins de deux bouts de soie dite trame fine , avec leur lisière , qui sera de trois listes.

6. L'étoffe de soie appelée *Tabinetti* , & qui sera rayée , soit avec du poil , soit sans poil , aura 60 portées d'organfin de 80 fils chacune ; sa largeur fera de deux palmes , & cette étoffe sera tramée , pour le moins avec deux bouts de trame fine avec ses lisières.

7. L'étoffe connue sous le nom de *Molle* en Italie , qui serait brochée , aura 80 portées d'organfin , de 80 fils chacune , & sa largeur fera de deux palmes , & sa trame de deux fils , comme ci-devant .

8. Celles que l'on appelle *Vintilizzi* , ou *Classi di*

feta, fera de 120 portées d'organfin de 80 fils chacune, sa largeur de deux palmes; c'est-à-dire, que la toile aura 80 portées, & le poil fera de 40 portées, la trame fera comme ci-dessus.

9. L'étoffe appelée *Sacri*, & travaillée avec le poil, fera de 64 portées d'organfin de 80 fils chacune; sa largeur fera de deux palmes, & la trame comme ci-devant.

10. L'étoffe appelée *Tutta lama* & *Mezza lama* brochée, fera de 40 portées d'organfin, de 80 fils chacune; sa largeur fera de deux palmes, & la trame comme ci-devant. La lame, soit d'or, soit d'argent, qu'on emploiera, doit toujours être fine, & jamais fausse, sous quelque prétexte que ce puisse être.

11. Les draps ou étoffes brochées, nommées en Italie *Drappi spolinati*, dans lesquels on fait entrer ou l'or & l'argent seuls, ou ensemble, ou des soies seules, ou des soies avec de l'or ou de l'argent, ou toutes ces matières réunies, c'est-à-dire, des soies de couleur, de l'or & de l'argent en même-tems, auront toutes 60 portées d'organfin de 80 fils chacune; leur largeur fera de deux palmes, & elles feront tramées comme ci-dessus.

Rubrique ou Règlement pour les étoffes de soie unies.

1. Les étoffes appelées *Terzanelli leggi* en Sicile,

feront de 40 portées de soie organfin , de 40 fils chacune ; leur largeur sera de deux palmes , & ces étoffes feront tramées comme les précédentes , sans cordons ou lisières.

2. Celles que l'on nomme *Terzanelli forti* , seront de 40 portées d'organfin de 80 fils à chaque portée , auront deux palmes de large , & seront tramées comme l'étoffe ci-devant , & leurs lisières seront à trois listes. La trame colorée pèsera quatre onces dans la longueur d'une canne , & la trame noire pèsera cinq onces.

3. L'étoffe appelée dépouilles de serpens de soie , *Spoglie di serpe di seta* , sera de 40 portées d'organfin de 80 fils chacune , aura deux palmes de largeur , & sera tramée comme la précédente étoffe.

4. Celle que l'on connaît en Italie sous le nom de *Baratti* , sera de 40 portées de cette soie que l'on nomme *Bolognesa* en Italien , ayant chacune 80 fils. Si l'on y emploie de l'organfin , cette étoffe aura pour lors 80 portées du même fil que la précédente ; sa longueur sera de trois palmes , & la trame comme ci-dessus & sans lisière.

5. L'étoffe appelée *Spichetti* aura 40 portées de soie dite *Bolognesa* , & 80 portées si c'est de l'organfin ; les unes & les autres auront chacune 80 fils ; sa longueur sera de trois palmes , & la trame sera comme dans l'étoffe ci-devant , & sans lisières.

6. Celle que l'on nomme *Spicchetti*, ou à petits grains, sera de 40 portées d'organfin de 80 fils ; sa largeur sera de deux palmes, & la trame comme celle de la dernière étoffe.

7. L'étoffe appelée *Teletta fina & falsa*, sera de 40 portées de soie dite *Bolognesa*, & de 80 portées en soie organfin, & chaque portée de 80 fils ; sa largeur sera de deux palmes ; la telette fine sera tramée avec deux bouts de trame fine, & la fausse avec deux bouts de *Capicciola*, ou soie gtoffièrè, avec ses lisières.

8. Les camelots mélangés seront de 50 portées de soie *Bolognesa* tordue, savoir, un bout d'organfin d'une couleur, & l'autre fil d'une couleur différente selon le mélange. Chaque portée sera de 80 fils, & la largeur de cette étoffe de deux palmes & demie, & la trame à deux fils, comme ci-devant.

9. L'étoffe appelée *Armifino*, ou armoisin, sera de 90 portées d'organfin de 80 fils chacune, large de quatre palmes, & tramée à deux bouts comme la précédente, & sera sans lisière ou cordon.

10. Celle que l'on nomme *Scomincino*, sera de 100 portées d'organfin de 80 fils chacune, large de quatre palmes, & tramée à deux bouts de cette soie que l'on destine à cette espèce d'étoffe & que l'on appelle *Scomincino*, dont chacun sera tordu à quatre bouts, & sans cordon ou lisières.

11. Le *Taffetas* ou *Scomiglia* double , sera de 60 portées d'organfin de 80 fils chacune , en y comprenant les cimoses , & sa largeur sera de quatre palmes.

12. Le *Taffetas* de trois palmes sera de 40 portées organfin , avec les cimoses ou lisières ; chaque portée sera de 80 fils , & cette étoffe sera tramée avec un seul bout de soie.

13. L'étoffe appelée *Signoria* , sera de 60 portées d'organfin , de 80 fils chacune , en y comprenant les lisières ; sa largeur sera de quatre palmes , & tramée d'un seul fil destiné à l'étoffe nommée *Scomin-cino* , qui est tordu à quatre bouts. Si on se sert pour la tramer de la soie employée pour l'étoffe dite *Scomiglia* , ou taffetas , on ne pourra mettre que deux bouts de soie dans cette trame.

14. Quant aux mantes d'organfin , ou de *Taffetas* , l'étoffe dont on les tirera , aura 40 portées de soie organfine , de 80 fils chacune ; sa longueur sera de trois palmes , & sa trame consistera dans un seul fil de soie pour le taffetas , & qui sera torse ou frisée.

15. Les mantes d'organfin & de capiton ou fleuret , seront de 40 portées d'organfin , de 80 fils chacune ; leur largeur sera de trois palmes , & ces étoffes ne seront tramées qu'avec un seul bout du fleuret le plus fin.

16. Les mantes de *Scomiglia* & de *Capicciola* ,
seront

seront de 40 portées de *Scomigliarizza*, de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & ces mantes seront tramées comme celles ci-dessus.

17. Les mantes pour voile double seront de 40 portées de soie pour la *Scomiglia*, & qui sera frisée de 80 fils chacune. Leur largeur sera de trois palmes, & leur trame sera de deux bouts de cette soie que l'on nomme *Scomigliarizza*.

18. Les mantes dites de *Mezzo velo*, seront de 40 portées de *Scomigliarizza*, de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & celles-ci seront tramées avec un bout de la soie dite *Scomiglia*.

19. Les mantes dites de *Velo sengro*, ou de fil à une dent, *Filo à un dente*, seront de 30 portées de *Scomigliarizza*, & de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & leur trame comme ci-dessus.

20. Les tabis, ou *Terzanelli*, auront quatre palmes de large, & 80 portées d'organfin de 80 fils chacune. Cette étoffe ne sera pas tramée avec moins de deux bouts de trame fine, dont le poids sera spécifié ci-dessous. La trame de couleur ne pèsera pas au-dessous de huit onces & trois-quarts pour chaque canne, & celle qui sera noire pèsera au moins dix onces & demie, avec ses cordons, qui auront pour le moins 40 fils chacun, & à trois listes.

21. L'étoffe appelée *Scoffino*, ou lustrine, aura

deux palmes & demie de largeur ; elle fera de 40 portées d'organfin de 80 fils chacune , & ne fera tramée qu'avec un seul bout de trame fine , ou deux bouts de filate , & fans cordons.

22. L'étoffe nommée *Raso lefcio* , aura deux palmes de largeur , & fera de 80 portées d'organfin de 80 fils chacune. Elle fera tramée pour le moins avec deux bouts de trame , avec ses cordons à cinq listes.

23. L'étoffe appelée *Rafino* , fera large de deux palmes , aura 50 portées d'organfins , de 80 fils chacune , & fera tramée de deux bouts de trame fine , pour le moins , & tissue à cinq listes , avec ses cordons , qui seront de trois listes.

24. L'étoffe connue sous le nom de *Cattivella* , sera large de trois palmes , & fera de 40 portées de fleuret , de 80 fils chacune , & rramée , soit d'un bout , soit de deux fils de la même filofelle , ou fleuret.

25. La largeur de l'étoffe dite *Spichetto de Capicciola* , ou simplement *Capicciola* , sera de trois palmes , & de 24 portées de 80 fils , & sera tramée à volonté d'un bout ou de deux de filofelle.

26. La *Cattivella* double de fleuret tordu à deux fils , aura trois palmes de large , 24 portées de 80 fils chacune , & sa trame sera pour le moins de deux fils de fleuret fin.

27. L'étoffe appelée *Tutta lama*, & *Mezza lama lisci*, aura quatre palmes de largeur, sera de 30 portées d'organfins, de 80 fils chacune. Elle sera tramée au moins avec deux bouts de trame, & la lame, soit d'or, soit d'argent qu'on y emploiera, sera toujours fine.

Rubrique des Velours & des Peluches, c'est-à-dire, Règlement pour ces Étoffes.

1. Les velours unis feront de 100 portées d'organfin, de 80 fils par portée, c'est-à-dire, que la toile, ou l'étoffe, proprement dite, sera de 60 portées d'organfin retord, & le poil de 40 portées d'organfin fin. La largeur de cette étoffe sera de deux palmes, & on la tramera pour le moins avec deux bouts de trame, avec ses cordons à cinq listes; il est expressément défendu de mettre de la gomme aux cordons ou listères.

2. L'étoffe appelée *Felpe*, avec le poil à trois bouts, sera de 70 portées d'organfin, & de 80 fils, savoir, la toile de 40 portées d'organfin retord, & le poil de 30 portées d'organfin fin. Sa largeur sera de deux palmes, & cette étoffe sera tramée comme celle dont on vient de parler, avec un cordon d'une seule couleur.

3. La peluche avec le poil à deux bouts, aura 70

portées d'organfin, de 80 fils chacune, c'est-à-dire, la toile aura 40 portées d'organfin retord, & le poil 30 portées d'organfin fin. Sa largeur fera de deux palmes, comme ci-devant, & la trame comme celle de l'étoffe ci-dessus, avec ses cordons à trois listes. Il est pareillement défendu de mettre de la gomme à ces derniers.

4. L'étoffe apdelée *rizzato*, ou frisée, fera de 64 portées d'organfin, à raison de 80 fils par portée, favoir, la toile, de 32 portées d'organfin retord, & le poil de 32 portées d'organfin fin. Sa largeur fera de trois palmes, & sa trame comme ci-dessus, avec ses cordons à trois listes.

Règlement, ou Rubrique pour les Nappes & les Mouchoirs.

1. Les nappes brochées, soit d'or seul ou d'argent, ou brochées d'or & d'argent en même tems, ou brochées en soie, seront de 72 portées d'organfin, de 80 fils chacune. Leur largeur fera de quatre palmes, & celles-ci ne seront pas tramées de moins de deux fils de trame fine.

2. Les nappes damassées avec des raies d'or ou d'argent, ou de simple soie, seront de 72 portées d'organfins, de 80 fils chacune. Leur largeur fera de quatre palmes, & leur trame comme ci-dessus.

3. Les nappes unies, avec un travail aux deux

têtes, seront de 40 portées d'organfin, de 80 fils chacune; leur longueur sera de trois palmes, & leur trame comme celle des précédentes.

4. Les mouchoirs à grains & *alla Tolosa*, seront de 40 portées d'organfin, de 80 fils chacune; leur largeur & leur trame comme ci-dessus.

5. Les mouchoirs damassés seront de 60 portées d'organfin, de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & leur trame comme ci-dessus.

6. Les mouchoirs appelés *Sopra calici*, seront de 30 portées d'organfin, de 80 fils chacune; leur largeur sera de deux palmes & demie, & leur trame sera composé d'un fil fort de trame, ou de fleuret.

7. Les mouchoirs rayés & unis seront de 40 portées d'organfin, de 80 fils chacune; leur largeur sera de trois palmes, & leur trame ne sera que d'un fil.

Rubrique ou Règlement pour les Etoffes de soie qui seront tramées de fleuret, de coton & de laine.

1. Il sera permis de tramer dorénavant des étoffes dont la chaîne sera de soie, avec du fleuret, du coton, & même de la laine, pour la plus grande facilité du commerce, quoiqu'elles fussent défendues avec plusieurs autres étoffes, par les anciens réglemens du Consulat.

2. On pourra fabriquer les étoffes appelées *Ter-*

zanelli, rayées de soie & de fleuret , ou de soie & de coton ; elles seront de 40 portées d'organfin moins déliée, pour cela appelée *Orsoyo fermo* dans le commerce , & de 80 fils chacune ; leur largeur sera de deux palmes , & leur trame ne pourra pas être de plus d'un fil de capiton ou filofelle , ou de coton. Si l'on veut que cette étoffe soit d'une seule couleur , on devra la fabriquer de manière que la chaine & la trame aient les qualités requises pour être réputées bonnes. La trame sera sans cordon , mais avec une seule cordeline. Si l'on souhaite tramer de pareilles étoffes avec de la laine , elles seront alors de 40 portées de soie dite *Bolognesa* , ou de 80 portées d'organfin , ayant chacune 80 fils , avec les mêmes conditions que ci-dessus , & non pas autrement.

3. L'étoffe appelée faux ras , *Rasi falsi* , qui , suivant les anciens réglemens , devaient être de 60 portées , pourra être dorénavant , pour la plus grande facilité du commerce , à raison de 40 portées de 80 fils chacune , mais toutes d'organfin fin. La trame sera exclusivement de cette soie que les Italiens appellent *Filato Alessandrino* , & non point de celui qu'ils nomment *Mascolino*.

4. Les taffetas de Naples seront de 30 portées d'organfin , de 80 fils chacune ; leur largeur sera de deux palmes , c'est-à-dire , que la toile aura 20 portées , & le poil dix portées. On pourra les tramer

avec du coton ou du spöin , qui est de soie , & n'aura qu'un bout.

5. Les petits damas tramés , soit avec du capiton , ou filofelle , soit avec du coton , seront de 50 portées d'organfin , formées de 80 fils chacune. Leur largeur sera de deux palmes ; ils ne seront pas tramés avec plus de deux bouts , & sans cordons.

6. La brocatelle aura 60 portées d'organfin de 80 fils chacune , savoir , la toile de 45 portées , & le poil de 18. Sa largeur sera de deux palmes. Cette étoffe sera tramée avec deux navettes , dont l'une sera chargée de trame à deux bouts , & l'autre de *Filato Alessandrino*. Il est expressément défendu d'employer pour de pareils draps , ce que l'on appelle *il Filato mafcolino*.

Rubrique ou Règlement pour la fabrication des Tapis.

1. La toile des tapis nommés 42 , doit être , pour chaque palme , de 7 portées d'organfin ferme & scotto , & le poil de trois portées & demie à raison de 80 fils par portées. Ils ne seront pas tramés avec moins de deux bouts de coton. Ledit poil doit entrer de sept palmes par palme.

2. La toile des tapis nommés 30 , doit être , pour chaque palme , de cinq portées d'organfin ferme scotto , & le poil de deux portées & demie ,

trame ferme de 80 fils chacune , & ledit poil doit entrer sept palmes pour une palme , & ces tapis seront tramés ci-dessus.

3. La toile des tapis appelés 24, fera pour chaque palme, de quatre palmes de quatre portées d'organfin , *fermo Scotto* , & le poil de deux portées de trame ferme , de 80 fils chacune , & ledit poil entrera de six palmes à palme , & ces tapis seront tramés comme ci-dessus.

Rubrique ou Règlement contenant les défenses générales & relatives à la fabrication des étoffes de soie.

I. Aucun Maître ne pourra fabriquer ni faire fabriquer aucune espèce d'étoffe de soie , de drap de soie or & argent , de soie pure ou de filofelle , de couleur cramoisi faite avec la cochenille , d'incarnat fin , de couleur cerise & autres couleurs fines , en les tramant ou les faisant tramer avec des soies teintes , avec de la laque , mais seulement avec des soies ou filofelles teintes en couleurs fines. Ils auront soin de n'employer de pareilles trames que pour couvrir des chaînes teintes avec de la laque. On excepte cependant de cette règle , les velours , les peluches , les ras , les étoffes appelées *rasini* unis , pour lesquels

on pourra employer des trames teintes avec une pareille couleur.

2. On ne pourra point fabriquer ni faire fabriquer aucune espèce d'étoffe de soie, sans que la soie ou le fleuret, que l'on y emploiera, n'ait été bien cuit auparavant.

3. Aucun Fabricant ne pourra donner le lustre ou apprêt sur le métier, ou hors du métier, à quelle espèce d'étoffe de soie seule que ce puisse être, & à aucun drap d'or & d'argent, &c. On excepte cependant les taffetas, les fatins, les ras ou rasins unis & brochés, auxquels l'usage veut que l'on donne le lustre ou l'apprêt hors du métier, & non point autrement.

4. Aucun Maître ne pourra fabriquer aucune étoffe de soie d'une nouvelle invention, sans en avoir obtenu la permission du Consulat (1).

(1) Quoiqu'un pareil règlement paraisse gêner l'industrie, il ne nous semble pas moins propre à prévenir ces abus qui décréditent les Manufactures. Il est certain que les anciennes étoffes de soie étaient bien plus solides & plus durables que celles que l'on fabrique aujourd'hui; mais elles étaient nécessairement plus chères. C'est à l'expérience à décider s'il est plus avantageux pour les pays de Manufactures, d'avoir continuellement des commissions ou demandes pour des étoffes d'une excellente qualité, & d'un débit assuré, que pour des étoffes légères, de peu de durée, dont on ne tarde guères à se dégoûter.

[*Note du Traducteur.*]

Rubrique ou Règlement pour les Tireurs d'or.

Aucun Passementier ne pourra fabriquer aucune espèce de galons de passemens, de garnitures, de boutons d'or & d'argent filés, sans employer la soie pure pour soutenir le trait d'or ou d'argent. Il faudra encore que cette soie soit bien blanche & bien cuite, avant d'être recouverte du trait d'argent, & d'un beau jaune pour le trait d'or, & nullement fraudée, sous peine de punition exemplaire pour le Guimpier & Tireur d'or (1).

Comme les étoffes dont on vient de parler, ne se fabriquent point en France, on a cru devoir se

(1) Dans tous les pays où l'on fabrique des galons d'or & d'argent & autres passemens, il est très-expressément défendu de filer l'or faux sur de la soie jaune, & de l'argent faux sur de la soie blanche, on a réservé la soie pour les matières fines, & fournir par là un moyen pour découvrir toute espèce de fraude; quoique le faux, filé sur de la soie, fut très-beau & très-durable, il ferait cependant un moyen très-simple de distinguer les matières fines, par l'odeur seule du cuivre, qui leur est inhérente. On était cependant parvenu à masquer cette odeur en argentant d'abord le fil de cuivre, & le dorant ensuite; mais comme cette double opération emportait une bonne partie du bénéfice, on a renoncé à ce procédé, qui fournissait de l'or faux presque aussi éclatant que celui qui était fin, & appliqué sur le fil d'argent. Ce nouveau fil était mis sur soie jaune.

[*Note du Traducteur.*]

dispenser de rapporter le tarif d'après lequel ceux qui les font, doivent être payés en Sicile. Cet article ne pouvant intéresser que les gens du pays, on se contentera d'indiquer seulement le prix de chacune de ces étoffes, avec tous les droits d'exportation payés. On a présumé d'un autre côté que le tarif des Tireurs de soie, des Devideurs & des Ourdisseurs, des Guimpiers, des Teinturiers, des Taffetiers, des Satinaires, des Veloutiers, & des Fabricans de mouchoirs & de tapis de soie, devait varier en raison de la cherté des denrées & des matières; des détails aussi fastidieux seraient doublement inutiles dans cet Ouvrage.

Rèlemens généraux.

1. Aucun Marchand, ni toute autre personne, ne pourra donner aucune matière pour le prix de la main-d'œuvre, ou de fabrication, aux Maîtres & aux Maitresses, sous peine de 40 onces, ou 600 l. de France d'amende.

2. Les Consuls, d'après le vœu de leur Conseil ordinaire, auront le droit de faire quelle loi & quel règlement qu'ils jugeront à propos, pour les avantages des Manufactures d'étoffes de soie.

3. Les Consuls auront également le droit de publier leurs Rèlemens & Ordonnances.

4. La permission d'augmenter & de diminuer le nombre des portées qu'on est dans l'usage de mettre à telle ou telle étoffe, ne pourra être accordée que par deux Consuls, favoir, celui qui est tiré de l'ordre des Marchands, & par le Consul choisi parmi les Maîtres Fabricans.

5. Les Consuls, & autres Membres de la Magistrature, seront exempts de monter la garde en tems de guerre.

6. Les Consuls seront obligés de s'assembler pour le moins deux fois par semaine, dans la salle du Consulat.

7. Les Consuls ne pourront laisser de dettes à payer après être sortis de leurs charges, & seront tenus de les payer de leurs propres deniers, avant de quitter leurs fonctions.

8. Celui qui donnera de la soie à travailler, sera tenu de la faire inscrire sur le livre du Maître.

9. Ceux qui auront été reçus Maîtres dans une des professions quelconque de l'Art de la soie, ne pourront exercer que celle pour laquelle ils ont été recus.

10. Il est défendu de faire des bas avec la soie destinée à tramer les étoffes.

11. Il sera accordé un déchet raisonnable aux Maîtres & aux Maitresses qui exercent l'Art de la soie.

12. Il est particulièrement enjoint aux Fabricans & à tous les Maîtres des différentes parties de l'Art de la soie , de ne commettre aucune fraude dans l'exercice de leur profession.

13. Aucun Mercier ne pourra acheter des flottes de soie ou de fleurets , ni autres objets qui entrent dans la fabrication des différentes espèces de soieries.

14. Les Courtiers , ou toute autre personne , ne pourront s'immiscer à vendre des étoffes de soie , qu'elles n'aient été portées auparavant au Consulat , pour y être examinées & plombées.

15. Il est défendu à toutes personnes d'exercer aucune des branches de l'Art de la soie , à moins qu'elle ne se soit fait inscrire sur la matricule.

16. Les Ouvriers qui travaillent chez les Fileurs & Devideurs de soie , ceux qui font tourner leurs rouets , seront tenus de finir leur semaine.

17. Les Compagnons , les Tireurs de cordes & de boutons , seront tenus de finir l'ouvrage qu'ils auront commencé.

18. Les Compagnons ne pourront pas quitter leurs Maîtres sans raisons légitimes.

19. Lorsque les Maîtres Fabricans , Mouliniers , Ourdisseurs & Teinturiers prendront des Ouvriers , ils seront obligés d'en prévenir les Maîtres où ces Ouvriers , qui se présenteront chez eux , auront travaillé , & cela avant de prendre aucun engagement

avec eux. Cet article regarde spécialement les Compagnons & les Tireurs de cordes & de boutons.

20. Les Maîtres des différentes professions relatives à l'Art de la soie, ne pourront avoir recours à d'autres Tribunaux qu'à celui du Consulat, pour toutes les contestations qui pourraient survenir sur l'exercice de leur état.

21. Tous les Maîtres de l'Art de la soie seront obligés de faire connaître le lieu de leur demeure.

22. Tout Avocat qui sera chargé d'une affaire relative à l'Art de la soie, sera obligé de recourir au Consulat, quel que soit le Tribunal auquel il se trouve attaché.

23. Il sera fait un Règlement particulier pour la fabrication des étoffes de soie pour la nouvelle Compagnie.

24. On pourra fabriquer des étoffes de soie ayant plus ou moins de portées, c'est-à-dire, qui seront plus ou moins larges, & tramées avec telle ou telle espèce de trame, en en demandant la permission au Consulat.

25. Le Consulat est le seul Tribunal qui ait le droit de juger de toutes les contestations & de tous les procès qui peuvent avoir lieu dans l'Art de la soie.

26. Toutes les discussions doivent être examinées & jugées par le Consulat, avec le moins de forma-

lités possible , & d'après les usages du commerce.

27. Les Consuls auront le droit de réformer , de confirmer ou de faire quel Règlement qu'ils jugeront nécessaire , en se faisant aider de leur Conseil ordinaire.

28. Dans les cas douteux , le Consulat décidera en faveur du Fisc.

29. Le Consulat pourra sévir & procéder contre les Marchands de soie qui tromperaient les Fabricans en ne leur livrant pas leurs marchandises aux époques convenues.

30. Les étoffes de soie de Manufactures étrangères , portées à Messine pour y être vendues , seront sujettes à être inspectées par le Consulat.

31. On pourra fabriquer des étoffes de soie pour son propre usage , avec la permission du Consulat.

32. Les cautions & les répondans seront tenus , comme ces particuliers pour lesquels ils ont répondu.

33. Ordonnance publiée le 5 Mars 1727 , pour faire observer le Règlement dont on vient de donner le précis.

Peines portées contre ceux qui transgresseront & contreviendront à chacun des articles contenus dans les précédentes Rubriques ou Règlemens.

Rubrique des Tireurs de soie. Les Maîtres qui

tirent la soie paieront deux onces , ou trente livres argent de France d'amende , en cas de contravention dans l'exercice de leur profession.

Rubrique des Fileurs & Dévideurs de soie. Il y aura une amende de deux onces , ou trente livres de France , avec perte de soie , en cas de contravention.

Rubrique des Teinturiers. En cas de contravention , les Maîtres Teinturiers paieront 10 onces d'amende , ou 150 de nos livres , paieront la soie qu'ils auront gâtée , & cela pour la première fois ; 20 onces , ou 300 livres , en cas de récidive , & à la troisième fois ils seront déchus de leur Maitrise , & défense leur sera faite d'exercer désormais la profession de Teinturier. Ils seront en même-tems privés du droit de suffrage dans les délibérations de leur Communauté.

Rubrique pour le Noir. Les Teinturiers en noir paieront 25 onces d'amende , ou 250 livres argent de France , en cas de contravention dans l'exercice de leur profession , & seront en outre déchus de la Maitrise. Si la prévarication a lieu par la négligence ou par la connivence du Directeur de l'atelier où l'on prépare exclusivement cette couleur , ou par celle de ses Préposés , ceux-ci paieront comme ci-devant , une amende de 25 onces , ou de 350 liv.

Rubrique des Fabricans d'étoffes brochées. Ces
Marchands

Marchands-Fabricans paieront une amande de 20 onces, ou de 300 livres, dans le cas de mauvaise fabrication, & paieront l'étoffe de soie, qu'elle soit unie ou brochée. Les Ouvriers seront soumis à la même peine.

Rubrique pour les étoffes de soie unies. Les peines seront les mêmes que pour les étoffes brochées.

Rubrique pour la fabrication des velours & des peluches. L'amande sera la même que pour les Fabricans des étoffes précédentes, dans le cas de contravention.

Rubrique pour les nappes & les mouchoirs. L'amande sera de deux onces, ou trente liv. de France, dans le cas de contravention dans la fabrication des étoffes dont on vient de parler.

Rubrique pour les étoffes de soie tramées avec du fleuret, du coton ou de la laine. Même amende que ci-dessus.

Rubrique pour les tapis. Même peine que ci-devant, en cas de contravention.

Rubrique portant défenses spéciales de fabriquer telle ou telle espèce d'étoffe de soie. Les mêmes peines que ci-devant.

Rubrique pour les Tireurs d'or. Même amende de deux onces, ou trente livres de France.

Rubrique ou Règlement pour les façons. Il sera payé une amande de deux onces, ou de trente liv.

par tous ceux qui ne paieront pas le prix juste & convenable des façons aux Maîtres & aux Maitresses.

Voilà, Monsieur, une notice exacte des Réglemens qui sont en vigueur dans toute la Sicile, dans l'Art de la soie. Il ne me reste plus qu'à vous donner une idée des diverses étoffes que l'on y fabrique avec cette précieuse matière, & dont il se fait un commerce assez considérable, sur tout avec Trieste, Malthe, Lisbonne, Maroc, les Isles Canaries, & plusieurs autres endroits, dont je néglige ici les noms.

Note des étoffes de soie que l'on expédie plus volontiers que les autres hors du Royaume de Sicile, avec leur prix de Manufacture, & celui auquel elles reviennent étant rendues au Vaisseau, après avoir acquitté tous les droits de sortie & frais d'emballage & d'expédition.

La canne de Sicile.

Velours	2 onces 15 tari.
Rendus à bord, où au Vaisseau	2 . . 24
Peluches	1 . . 14
Rendues à bord	1 . . 22
L'étoffe appelée <i>Terzi peli</i>	2 . . 0
Rendue à bord	2 . . 6

La canne de Sicile.

Le tabis	I once 12 tari.
<i>Rendus à bord</i>	I . 18
Moires unies , ou <i>Molle</i>	I . 2
<i>Rendues à bord</i>	I . 5
Les demi moires	O . 20
<i>Rendues à bord</i>	O . 23
Les damas unis	I . 4
<i>Rendus à bord</i>	I . 10
Ras travaillés ou brochés	I . 15
<i>Rendus au Vaisseau</i>	I . 20
Ras unis	O . 26
<i>Rendus à bord</i>	I . 0
L'étoffe appelée <i>Terzanelle</i>	O . 14
<i>Rendue à bord</i>	O . 16
L'étoffe appelée <i>Scomiglia</i>	O . 20
<i>Rendue à bord</i>	O . 22
Taffetas	O . 16
<i>Rendus à bord</i>	O . 20
L'étoffe de soie appelée <i>Rizzai</i>	I . 4
<i>Rendue à bord</i>	I . 8
<i>Molle</i> travaillées (1)	O . 26
<i>Rendues à bord</i>	I . 0

(1) Il paraît que les Italiens entendent par étoffes de soie travaillées , celles où il ne se trouve que quelques légers ornemens , comme carreaux , lozanges , points , mouches , grains d'orge , qu'on peut

La canne de Sicile.

<i>Molle brochées</i>	1 once	14 tari.
<i>Rendues à bord</i>	1	20
<i>Étoffes travaillées</i>	1	26
<i>Rendues à bord</i>	2	0

Ces différentes espèces d'étoffes de soie ont toutes deux palmes de largeur , à l'exception des tabis , qui ont trois palmes de large , & de cette étoffe appelée *Scomiglia* , qui a trois palmes (1). On trouve les di-

exécuter sur le métier , sans qu'il soit nécessaire d'employer des spolins ou petites navettes particulières. Ils nomment au contraire étoffes spolinées , *Drappi spolinati* , celles que nous appelons étoffes brochées , qui exigent un nombre plus ou moins considérable de spolins ou petites navettes chargées de soie de diverses couleurs , pour rendre les dessins de fleurs , de fruits , & les feuillages qu'on y admire. On peut dire , sans craindre d'être démenti , que cet Art d'imiter la Nature dont le tiffu des étoffes , n'a été porté nulle part aussi loin qu'à Lyon. Cette Ville abonde en excellens Dessinateurs de Fabrique , qui ont l'Art difficile de rendre les effets les plus riches avec le moins de moyens , pour mettre les étoffes à ce prix modéré qui ne repousse point les acheteurs. Qu'il serait à desirer que ces Manufactures uniques fussent plus encouragées par les personnes riches & opulentes , & que celles-ci demandassent plus souvent ces étoffes riches & précieuses dont les premiers essais ont été faits au Levant , où elles se fabriquent encore , mais sans goût , sur-tout à Smyrne & à Chio.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Les Anglais sont les seuls Peuples de l'Europe qui fabriquent

verses étoffes dont je viens d'avoir l'honneur de vous donner la notice , dans les couleurs que l'on desire , & qui sont les plus à la mode , pour les prix que j'ai indiqués. Il peut cependant survenir quelques variations par la rareté des soies. On doit encore excepter des prix que je viens de rapporter , les étoffes de soie qui sont en couleurs fines , telles que le ponceau , le cramoisi , l'écarlate , &c. dont le prix est d'un tiers en sus de celui des étoffes ordinaires.

des étoffes de soie d'une très-grande largeur. Il est à présumer qu'ils en trouvent volontiers le débouché dans certains pays éloignés où ils font un grand commerce ; de pareilles dimensions les ont forcé à imaginer des dessins qui y sont analogues , & qui se mettent *en carte*, d'après des procédés qui ne sont point en usage dans les Manufactures des autres pays. Cette Nation s'est sur-tout appliquée à faire d'excellentes étoffes. On vante avec raison les moires d'Angleterre & celles de Turin , les velours de Gênes , les taffetas de Florence , & les petits velours de Messine , les mouchoirs de Barcelone & les bourres du Levant , sortes d'étoffes qui se fabriquent à Smyrne , & par imitation à Marseille , dont les couleurs sont très-éclatantes & durent beaucoup ; on y emploie , dit-on , de la soie écrue ou peu débouillie , & les étoffes riches & brochées de Lyon.

Je me rappelle avoir vu à Florence , dans la Manufacture de M. Delpace , des étoffes de soie d'une largeur prodigieuse , ressemblant par cet endroit à de grandes couvertures de lits ; elles étaient destinées à faire des voiles pour les Sultanes. Leur couleur était pourpre , qui est la couleur favorite des Levantins. Ces prétendus voiles étaient d'une épaisseur considérable.

[Note du Traducteur.]

L'expédition de toutes ces étoffes de soie (1) se fait par les trois villes de Palerme , de Messine & de Catane. Messine est sur-tout renommée par ses Manufactures de soie , par la beauté & la finesse des soies qu'on y emploie , par la perfection de la main-d'œuvre , l'éclat des apprêts , ou le lustre des étoffes , & la solidité des couleurs. Palerme se distingue aussi par cette sorte d'étoffes que l'on nomme *Scomiglia* en Sicile , & par ses lustrines. Enfin , la ville de Catane , par ses beaux velours , vu que les soies un peu grosses que produit son territoire , contribuent beaucoup à la perfection de cette étoffe , en lui donnant du corps,

Il serait difficile d'apprécier au juste les avantages que la Sicile peut retirer de ses Manufactures de soie ; il suffira seulement d'observer que cette Isle peut satisfaire facilement à toutes les demandes qu'on peut lui faire d'étoffes de cette belle matière , parce qu'elle produit une quantité surprenante de soie. La Sicile retire encore de très - grands profits d'une foule de petits ouvrages que l'on fabrique avec de la

(1) Je ne dois pas négliger de dire ici que la consommation des étoffes de soie est considérable dans l'Isle même de Sicile , parce que toutes les personnes honnêtes , & même celles de la seconde classe sont vêtues en soie.

[*Note du Traducteur.*]

foie , tels que des rubans , des dentelles , des galons , des cordons , des passemens , des ceintures , des franges , des agrémens , des grains d'épinards , & autres objets de cette nature , dont je néglige l'énumération. Il me suffira de vous dire que les Siciliens excellent dans cette branche d'industrie , d'autant plus précieuse , qu'elle occupe beaucoup de femmes. Je suis , &c.

OBSERVATION DU TRADUCTEUR.

Il se fait un commerce de fleurs artificielles assez considérable en Sicile. Cette branche d'industrie est entre les mains des Religieuses. Celles-ci emploient les cocons des Vers à soie , & rendent la nature avec assez de vérité. Cependant ces fleurs sont en général très-éloignées , pour la perfection , de ces fleurs artificielles faites à Gênes , à Florence & à Rome , & même à Paris. On voit en Sicile tous les Autels parés de vases remplis de fleurs artificielles faites avec du papier ou de la toile gommée & colorée , parmi lesquelles sont des fleurs de clinquant ; on ne peut rien imaginer de plus mauvais goût. Ce genre de décoration d'Autel se remarque également dans les Églises de Naples , où l'on aime la confusion , la richesse & la profusion. On fait encore à Palerme des fleurs en Orfèvrerie , qui sont de la plus grande

délicatesse, pour en décorer des Reliquaires. Cette branche d'industrie est portée dans cette Ville à un degré surprenant, & mérite d'être plus connue. J'ai vu à Alcamo, en Sicile, des bouquets de fleurs faits avec de la pâte de riz colorée, & montés sur des tiges de fil d'archal, recouvertes de soie, comme les fleurs de porcelaine. Ces fleurs sont d'une couleur très-fraîche & assez agréable. Comme toutes les feuilles en sont moulées & contournées ensuite avec les doigts, il s'en suit que pareils bouquets doivent être faits très-promptement. Les Religieuses de cette Ville vendent ces fleurs aux Étrangers.



OBSERVATION DU TRADUCTEUR,

Sur les procédés en usage dans les Manufactures d'étoffes de soie, & de draps d'or & d'argent, pour faciliter l'intelligence de tous les détails dans lesquels M. l'Abbé Sestini a jugé à propos d'entrer dans la Lettre précédente.

COMME la plupart des procédés en usage dans les Manufactures sont en général peu connus, il ne serait point étonnant que la Lettre précédente eût paru inintelligible au plus grand nombre des Lecteurs, quoique très-intéressante en elle-même. Je crois donc être obligé de suppléer à cet inconvénient en exposant, de la manière la plus succinte, toutes les préparations que l'on donne à la soie, depuis qu'elle a été produite par l'insecte industrieux qui nous la fournit, jusqu'au moment où elle a formé une étoffe de la plus grande richesse.

A peine la chenille qui nous donne la soie a-t-elle achevé son cocon, que l'homme s'en empare & en déroule la plus grande partie du fil de soie dont il est composé. Il est alors évident que, pour y parvenir, il doit d'abord faire dissoudre, dans de l'eau chaude, cette espèce de gomme qui agglutine ce

fil si délié contre lui-même, dans les révolutions presque innombrables que l'insecte lui fait faire pour en former un cocon. Il faut ensuite saisir ce brin, ou plutôt le bout de ce fil, à qui Malpighi donne jusqu'à 1091 pieds de longueur, & M. Lyonnet depuis 700 jusqu'à 900 pieds, pour pouvoir le dévider comme un peloton sur un grand dévidoir.

On fait ce brin de soie en frappant les cocons plongés depuis quelques minutes dans une chaudière d'eau bouillante, avec de petits balais aux branchages desquels ces brins de soie ne tardent pas de s'attacher. Cette opération se nomme le *tirage des soies*.

On se sert de différens moulins pour dévider les cocons, ou pour tirer la soie, dont le plus parfait est celui qui a été imaginé en Italie & perfectionné en Angleterre par M. Verrier. On en voit la description dans le premier Volume des Mémoires, ou Transactions de la Société établie à Londres pour l'encouragement des Arts (1). Je remarquerai en passant que les moulins que j'ai vus en Sicile pour tirer les soies, m'ont paru de la plus grande simplicité, & que le même homme qui faisait tourner le

(1) J'espère publier incessamment l'Abregé des cinq Volumes qui ont déjà paru.

dévidoir avec son pied , conservait en même-tems les deux mains libres pour le service de la chaudière & pour celui du fourneau.

La soie étant ainsi tirée ou dévidée de dessus le cocon , & mise en mateaux , ou grands échevaux , n'offre pour lors qu'un fil très-délié , qui ne saurait être d'aucune utilité , si l'Art ne lui donnait une certaine consistance & une certaine force , en la *montant* , c'est-à-dire , en tordant ensemble plus ou moins , deux ou trois fils de la même soie , pour que le fil qu'ils formeront , ait plus de force. Cette opération est du ressort du Moulinier de soie , *Filatorajo* en Italien , qui se sert pour ce *montage* , ou doublage de soie , d'une ou de deux mécaniques très-ingénieuses , dont l'une porte le nom de l'*ovale* , d'après la forme de l'une de ses principales parties.

Ces machines sont mues par des hommes , quelquefois par des ânes ; mais le plus souvent par l'eau , dans les grands établissemens , comme à Valence en Dauphiné.

On trouve , à la fin du Traité de Mécanique d'Emerson , écrit en Anglais , la description & la figure d'une de ces machines à *organfiner* & à monter les soies , d'après celle qui est à Milan. Je crois que le même mécanisme est également décrit dans le grand Dictionnaire des Arts & des Sciences.

Jusqu'ici, la soie est encore en écru, lorsqu'elle subit toutes ces préparations.

Étant ainsi montée & remise en mateaux, on la porte au Teinturier, à moins qu'on ne la destine à faire de la gaze.

Le Teinturier, après l'avoir fait débouillir pour achever de la priver de cette matière gommeuse qui la rendrait cassante, la blanchit, & lui donne enfin la couleur que l'on desire.

La soie ayant été teinte, se porte au *dévidage*, c'est à-dire, que chaque grand écheveau ou mateau doit être dévidé & mis sur un certain nombre de *bobines* que l'on conserve à part, & dont chacune doit servir à fournir la soie dont on formera la chaîne, ou les fils longitudinaux de l'étoffe. On en tire encore la trame de l'étoffe, mais celle-ci se met sur des canettes ou très-petites bobines, que l'on place dans l'intérieur ou capacité de la navette, pour faire le tissu de l'étoffe.

La chaîne est donc formée par un certain nombre de passées ou de fils de soie, que l'on tire chacun de dessus les bobines, & que l'on met de même longueur les uns à côté des autres, par le secours d'une machine très-simple, appelée *ourdissoir*. C'est une espèce de grand dévidoir vertical, qui doit avoir 8 ou 12 aîles.

Chaque passée a , selon l'usage , 35 aunes de longueur , qui est celle des pièces de soie.

La soie de la chaîne ayant été ainsi ourdie , on la met sur un petit bâton cylindrique , & un peu renflé par le milieu , & on la monte ensuite sur le métier.

On fait passer pour cela , l'un après l'autre , tous les fils de chaque passée ou portée qui doivent former la chaîne de l'étoffe , 1^o dans un maillon de verre , pour ne pas l'écorcher en la travaillant , 2^o par le peigne.

Ces maillons , dans la petite *tire* , qui est le cas où l'on ne voudrait fabriquer qu'une étoffe unie , comme le raffetas & le fatin , &c. sont attachés par les deux bouts à de petites cordes , réunies de même par leurs extrémités à des pièces de bois horizontales , qui forment les *lisses*.

Ces lisses sont attachées , chacune par le milieu , dans le haut & par le bas , à des cordes qui passent dans des poulies de renvoi , fixées dans le haut du métier , & vont ensuite s'attacher aux marches ou pédales. C'est ainsi que l'on fait lever tout à la fois , & par un seul mouvement du pied de l'Ouvrier , aidé d'une partie du poids de son corps , un grand nombre des fils de la chaîne , pour les entrelacer & les lier par le secours de la trame.

Cette chaîne convoie ou dirige la navette , & quel-

quefois deux , qui marchent dans deux sens qui se croisent.

Lorsqu'il ne faut soulever qu'une portion plus ou moins grande des fils qui composent la chaîne , les maillons au travers desquels passent ces fils , sont attachées par le haut à des cordelines ou ficelles qui sont réunies aux extrémités de certains leviers de la première espèce , établis dans le sens vertical sur les traverses qui réunissent les quatre pieds du métier.

Ces mêmes maillons sont encore attachés par le bas , à une autre ficelle à laquelle est suspendue une longue équille de plomb , qui sert à ramener les fils de la chaîne dans une situation horizontale , lorsqu'un certain nombre a été soulevé par la *Tireuse* de corde ou par le Tireur de boutons.

Ce mécanisme particulier dispense d'avoir un nombre presque infini de lisses & de pédales , ou marches , mais il exige une Tireuse , & n'a lieu que pour la moyenne tire & pour la grande tire , ou le *grand riche*. On se sert de ces différentes expressions pour désigner les divers degrés de richesse des étoffes brochées & à fleurs , & les draps d'or & d'argent.

La chaîne ayant été passée par les maillons des lisses , ou des ficelles qui en tiennent lieu , on les fait passer entre les dents du peigne que l'on adapte au battant.

[On roule ensuite la chaîne sur les ensubles , ou

gros cylindres , fixés horifontalement aux deux bouts du métier , pour pouvoir tendre la foie selon le degré convenable.

L'Art de monter un des métiers dont on vient de donner une idée , est celui de la *Lisseuse* , c'est-à-dire , de cette femme qui dispese certaines parties du métier , pour que l'Ouvrier puisse exécuter tel ou tel dessin.

Par les facilités que donne cette disposition , on peut rendre sur l'étoffe tous les objets , mais le Fabricant se borne , pour raison d'économie , à ceux dont les couleurs sont moins fondues (1).

Chaque couleur de soie a sa petite navette particulière , que l'on nomme *Spolin* , ainsi que chaque genre de dorure , tel que le filé , la lame , & même le frisé.

Chaque sujet est lissé séparément , mais sur la même chaîne , que le fond de l'étoffe.

Les procédés en usage pour la fabrique des velours & des peluches , sont encore plus ingénieux & moins dans la nature que ceux que l'on emploie pour les étoffes unies ou brochées. La cause vient du poil coupe en double qui forme le velours ras , qui fait faillie sur l'étoffe , comme les poils d'une fourrure.

(1) Au moyen des points rentrés , on peut presque imiter le fondu & le fini d'un tableau.

Il est facile de concevoir la raison pour laquelle il faut que chaque étoffe ait deux lisières, & celle pour laquelle celles-ci doivent être d'une soie beaucoup plus forte que la chaîne, car c'est dans ces lisières que l'on fait entrer les pointes qui terminent une espèce de règle, se pliant à charnière dans le milieu, que l'on déploie pour tenir l'étoffe toujours bien tendue dans sa largeur.

L'Art de fabriquer les étoffes de soie & les draps d'or & d'argent, a été porté à Lyon, comme tout le monde le sçait, à sa plus haute perfection. Ces Manufactures, qui font subsister un nombre prodigieux de familles, seraient beaucoup plus florissantes, si la consommation des étoffes riches était plus grande. On ne veut plus que du *bel-uni*, des étoffes Anglaises, mais on ignore peut-être que le ciel enfumé & embrumé de Londres est une cause qui s'opposera toujours à une pareille magnificence dans cette Capitale.

Les Manufactures de Lyon sont dignes, à tous égards, des plus grands encouragemens, parce qu'elles font la gloire de l'industrie Française. Elles mettent à contribution le Dessin, & la Peinture pour les Dessins, la Mécanique, pour une foule de Machines, dont elles empruntent les secours, & exigent de plus une grande adresse de la part de l'Ouvrier, & d'autant plus de patience, que brochant
son

son étoffe à l'envers, il ne voit jamais le dessin qu'il exécute, ce qui le recréerait.

Les étoffes étant achevées, on leur donne un certain lustre ou apprêt, qui les rend plus éclatantes. C'est l'affaire du *Donneur d'eau*, profession particulière, qui met la dernière main à l'étoffe.

Quoique l'on pût faire des étoffes de soie d'une très-grande largeur, comme en Angleterre, on s'est cependant, presque généralement, borné à ne leur donner que celle de l'espace qu'un homme peut embrasser, sans se gêner, pendant une journée entière, presque toujours prolongée jusqu'à minuit.

On vante les étoffes unies de soie qui se font à Florence, les moires de Turin & d'Angleterre, les étoffes de Lyon & le *grand-riche*, c'est-à-dire, les draps d'or & d'argent qui se fabriquent dans cette Ville, les gazes de Paris & d'Angleterre, les fatins & velours d'Hollande & de Lyon, les gros de Tours, les mouchoirs de soie de Barcelone, les étoffes riches de Smirne, les bourres du Levant, les velours de Gênes, & les petits velours de Messine.

On fait de très-bonnes étoffes de soie depuis un tems immémorial dans la Chine, dans le Mogol, dans tout l'Indostan, dans la Perse & dans l'Asie-Mineure. Ce raffinement de l'industrie prouve démonstrativement l'antiquité de ces Peuples. Ceux-ci connaissent aussi l'Art de filer l'or & l'argent. Ils

préfèrent le filé de leur pays à celui que nous leur avons porté, qu'ils trouvent trop facile à s'érailler, c'est-à-dire, à se découvrir, quand il est employé en étoffe, comme dans les *cirzakas*, étoffe Turque qui a été jadis fort à la mode. Les Chinois font quelques étoffes très - singulières, dont la fabrication nous est encore inconnue.

Les procédés en usage dans les Manufactures de soie, sont presque les mêmes par-tout, parce que chaque étoffe n'est peut-être que le résultat de l'entrelacement d'un grand nombre de fils placés longitudinalement, avec d'autres fils rangés en largeur & fortement serrés les uns contre les autres, par l'effet du battant.

J'ose présumer que ces détails jetteront un plus grand jour sur la Lettre que l'on vient de lire. M. l'Abbé Sestini écrivait à un de ses amis à Florence, Ville connue par ses Manufactures de soie, & où tous les procédés qu'elles supposent ne sont ignorés de personne. Il a donc cru devoir se dispenser d'hérifiser sa Lettre de notes pour expliquer les termes de Manufactures qu'il employait.

Avant que le grand Dictionnaire Encyclopédique eût paru, on ne trouvait aucun Ouvrage sur les Manufactures des étoffes de soie. L'anathème prononcé contre tous les Ouvriers qui abandonnaient les Manufactures, retenait également les Auteurs. Je ne

connais , après l'Auteur de l'Art de fabriquer les étoffes de soie , qui fait partie de la fameuse collection des Arts & Métiers , publiée par ordre de l'Académie Royale des Sciences , qu'un seul Ouvrage sur ces matières. Il est de M. Joubert de la Hybertherie , & a pour titre le *Deffinateur* de Fabrique. Cet Auteur ne traite que de la partie purement pratique du Deffinateur , état qui suppose beaucoup de goût & de connaissance de la fabrication des étoffes.

Le Deffinateur de Fabrique doit même fabriquer lui-même pendant quelque tems , pour savoir par sa propre expérience quelles sont les limites qui le res-treignent.

Il faut qu'il produise de grands effets avec le moins de moyens possibles. Voilà l'énoncé du problème qu'il a tous les jours à résoudre.

C'est une espèce d'Artiste dont le talent est l'ame d'une Manufacture, quand il a l'imagination féconde , & qu'il est économe dans les moyens de rendre ses idées.

On exige qu'il dessine un peu la figure , pour qu'il ait plus de facilité à dessiner la fleur , qui est son véritable genre. Il doit être même à portée de la copier , & de la peindre même d'après la Nature. Un peu d'ornement lui serait encore utile , pour lui donner de beaux contours & de grandes idées ; enfin , beaucoup de patience , pour compter les points

du papierréglé, & pour mettre enfin l'esquiffe, qui se colorie *en carte*. Cette dernière opération est purement mécanique, & fondée sur la réduction des Plans en Géométrie.

Je croirais laisser encore à désirer à mes Lecteurs, si après les avoir entretenus sommairement des différens procédés en usage dans les Manufactures d'étoffes de soie & de draps d'or & d'argent, je leur laissais ignorer les moyens dont on se sert pour métamorphoser l'or & l'argent, & même le cuivre, en lames très-étroites, d'une longueur indéfinie, souvent unies, & quelquefois frisées, pour être employées seules dans les étoffes, en guise de trame, ou pour recouvrir des fils de soie, & former enfin le *filé*, que tout le monde connaît. Nous jouissons de tous ces avantages sans savoir, le plus souvent, comment l'industrie nous les procure. Or, il est humiliant, dans ce siècle de lumière, d'ignorer les procédés ingénieux par lesquels on remplit ces différens objets.

L'or & l'argent sont les seuls métaux propres aux Manufactures de dorures fines (les autres en sont fagement proscrits). On commence d'abord par se les procurer les plus purs qu'il est possible; or, pour en juger, on suppose d'abord qu'une masse quelconque d'argent se divise en douze parties égales, appelées *deniers*, & chaque denier en vingt-quatre

grains, de manière que toute cette masse contient deux cents quatre-vingt-huit grains; si toutes ces parties sont d'argent, alors l'argent sera vierge, ou le plus fin. Mais si, dans ce nombre, il s'en trouve qui soient d'un autre métal, la masse d'argent sera altérée d'autant de grains qu'il y en aura de cet autre métal.

Une masse quelconque d'or se divise en vingt-quatre karats, & chaque karat en trente-deux autres parties aliquotes. La masse contient donc sept cents soixante-huit de ces dernières parties.

Il y a néanmoins cette différence entre l'alliage de l'argent & celui de l'or, que le premier n'étant que du cuivre (1), il ne se compte point, au lieu que le second étant par fois de l'argent, il a une valeur réelle.

(1) Dans le Nord, & même en Allemagne, où les ducats sont en général la monnaie d'or la plus commune, on ne les prend guères qu'au poids, à moins qu'ils ne soient bien cordonnés; on exige encore qu'ils soient d'une couleur rougeâtre, & tels que ceux que les Polonais nomment *Czerwoni sloti*, ducats rouges, parce qu'on est alors assuré que ces monnaies sont d'un or pur, & non point altérés avec de l'argent. Ce dernier métal ne prive presque pas l'or de sa ductilité; il le rend seulement plus pâle; ainsi, en ployant facilement un ducat avec ses doigts, on n'a pas toujours la preuve qu'il est au meilleur titre. Le cuivre donne à l'or une certaine dureté, & n'en altere presque pas la couleur. La balance offre donc l'épreuve la plus sûre, car l'or est le plus pesant des métaux.

D'après ces notions , tout se réduit à découvrir combien une masse d'or ou d'argent contient d'alliage. Ce procédé est connu sous le nom d'*Essai* , & consiste à prendre une portion de la masse , & à faire évaporer l'alliage qu'elle contient ; le résultat de cette opération s'applique ensuite à la masse entière. On trouve ces procédés dans tous les Traités de Chimie.

L'*Essai* n'a pour but que l'appréciation de l'or & de l'argent. On les affine ensuite pour les disposer à être employés en les isolant de tous corps étrangers. Ici on agit sur la totalité de la masse , & non pas sur une seule portion , comme dans l'*essai*.

L'or doit être parfaitement épuré , parce qu'il s'unira mieux à l'argent , & le dorera davantage. L'argent doit être affiné au titre de onze deniers & dix-neuf grains , parce qu'il acquiert , dans cet état , le degré de malléabilité le plus convenable pour maintenir son dorage & céder avec lui aux opérations qu'ils ont à subir ensemble.

L'argent est donc fondu en lingots du poids d'environ cinquante marcs au titre de onze deniers dix-neuf grains , & l'or en lingots plus petits & plus ou moins pesant , au titre de 23 karats $\frac{11}{12}$. C'est sous cette forme que les matières sont portées de l'*Affinage* chez le Tireur d'or.

On y forge le lingot d'argent pour être divisé sous

le marteau en trois bâtons très-cylindriques, & de poids égal, autant qu'il est possible. Leur diamètre est d'environ quatorze lignes, & leur longueur de vingt-un pouces. Une de leurs extrémités doit former une pointe conique, longue à peu-près de cinq pouces. L'or est remis en même tems au Batteur d'or, qui le rend en feuilles de quatre pouces & demi en carré, & du nombre de soixante à l'once; les matières étant ainsi préparées, on les dispose au dorage.

Avant de dorer le lingot d'argent, on racle exactement toute sa superficie, afin qu'il n'y reste ni corps étrangers, ni petites cavités. Ensuite on y applique à froid les feuilles d'or avec précision, & pour les fixer, on les enveloppe d'un ruban de fil grossier; de là on met ce bâton dans un brâsier ardent, où il doit rester jusqu'à ce qu'il ait acquis un degré de chaleur convenable à la soudure de l'or sur l'argent. Lorsqu'il est retiré du feu, on serre son extrémité pointue entre les mors d'une tenaille fixée à un banc (1), & l'on passe avec force sur tous les points

(1) M. Charpentier, habile Mécanicien, demeurant à Paris, Cour du Vieux-Louvre, a imaginé un banc à étirer où il a adapté très-ingénieusement le levier de la *Garouste*, qui lui donne une très-grande force, & laisse à l'Ouvrier qui étire, une main absolument libre. On voit cette machine, qui épargne un homme, dans son atelier. Elle mériterait d'être plus connue.

de sa surface , la pierre de sanguine , qui tout à la fois soude l'or & polit parfaitement le bâton doré. On laisse refroidir le bâton , & on l'enduit de cire neuve , afin d'en faciliter le tirage à l'*Argue* , & empêcher que l'argent ne se découvre de l'or , par le frottement excessif que ce dernier métal souffrirait contre les parois de la filière , sans une semblable précaution.

L'*Argue* est un Laboratoire où s'exécutent des travaux qui forcent le bâton doré à devenir très-long aux dépens de son diamètre, en conservant l'or sur l'argent. Cette opération est le principe de tout le tirage d'or ; car celles qui la suivent, n'ont d'autre objet que de réduire le même bâton , par gradation, à la minceur d'un cheveu.

La machine par le secours de laquelle on étire ce bâton , n'est autre chose qu'un cabestan auquel on applique huit hommes , pour faire passer successivement ce bâton doré par vingt trous de plus en plus étroits , ménagés dans une forte filière arrêtée solidement à un billot. Ce bâton est , par conséquent, pris par son extrémité conique entre les mors crénelés d'une tenaille à branches crochues , dans lesquelles passe un fort cable qui s'entortille sur le cabestan.

Après ce travail , le bâton doré qui n'avait que vingt-un pouces de long sur quatorze lignes de

diamètre , devient un gros fil doré d'environ trente pieds de longueur , dont le diamètre n'est plus que de trois lignes & demie. Il faut observer qu'on a ciré le fil doré à chaque passage , & qu'on le fait ensuite refroidir dans une baignoire pleine d'eau , pour prévenir les inconvéniens du frottement & de la chaleur. L'opération se termine par ployer le fil de trait d'or , sur un rouleau d'environ six pouces de diamètre , qui lui donne la forme d'une vis sans fin , & on le rend ainsi au *Tireur d'or*.

Le trait ayant été apporté de l'argue , on s'applique à le dégrossir ; on fait pour cela recuire la petite pointe d'argent du fil doré , pour qu'elle soit moins cassante , & l'on met l'espèce de vis que forme ce fil , sur un cône tronqué appelé *Chapeau* , qui se meut verticalement sur son axe ; on passe ensuite la pointe du trait dans le plus grand trou d'une filière retenue sur le même banc qui porte le chapeau , dans une fourchette de fer verticale. Cette pointe , amenée avec force au moyen d'une tenaille , est arrêtée sur un rouleau , ou cylindre vertical , sur lequel sont deux collets de fer , dans lesquels entre une barre de fer , coudée à une de ses extrémités pour former une manivelle (1) , & qui traverse la

(1) Au moyen de cette disposition , on se procure un bras de levier plus ou moins long , à sa volonté , en faisant couler plus ou moins cette barre entre les collets. Idée heureuse & bien simple.

bâse supérieure de ce cylindre diamétralement.

Trois hommes font tourner ce cylindre sur son axe, au moyen de cette manivelle ; & , par son mouvement successif de circonvolution , ils recueillent tout le fil doré , tandis qu'un enfant tire de la main droite , & , la gauche armée d'un maillet , frappe la filière assez de fois pour empêcher le chevauchement des tours du trait à mesure qu'ils se multiplient sur le rouleau. Ces trois hommes s'arrêtent d'intervalles à intervalles , pour monter ces mêmes tours au sommet du rouleau. Ils passent de suite trois pièces de traits , ou trois différens traits par la même filière , pour donner à celui qui en sort le tems de se refroidir dans un sceau plein d'eau. Cette opération se repète 15 fois , afin de réduire le trait à l'état de grosseur où il doit être *apprimé*.

Or , l'*Apprimage* n'est qu'un diminutif du dégrossage , ainsi que l'*Avançage* en est un de l'apprimage. Les Tireurs d'or ont jugé à propos de désigner par ces noms les opérations successives de leur Art , par lesquelles ils réduisent le fil d'or , d'abord , à la grosseur d'un fil à coudre , & enfin à celle d'un cheveu. Dans cet état , ils le roulent sur des bobines , qu'ils appellent *Roquetins*. Il est facile de voir qu'il ne s'agit que de se servir de diverses filières , & de couper quelquefois le fil d'or en deux parties égales , nommées *Gavettes* , parce que sa longueur totale le rendrait trop embarrassant.

Les dernières opérations du tirage du fil d'or, sont confiées à des femmes, parce qu'elles exigent peu de force & beaucoup de délicatesse. Il faut surveiller la filière, & conserver l'ordre des trous, que l'on rétrécit quelquefois du côté de la sortie du fil, on l'arrondit ensuite avec des poinçons d'acier, pour qu'il n'y reste aucun angle vif qui écorcherait le fil d'or. On voit souvent à Naples & à Palerme des femmes parachever les traits d'or au milieu de la rue; la machine dont elles se servent étant très-portative, & se plaçant sur leurs genoux.

Le fil d'or étant parvenu à l'état de ténuité dont je viens de parler, on les dispose au *filage*, en les aplattissant au moulin à *écacher*. Son mécanisme est très-simple, il ressemble en tout à celui des lamineurs que l'on voit chez tous les Orfèvres Bijoutiers, & n'en diffère que par sa petitesse.

Ce moulin consiste en deux petites meules d'acier (1), placées de champ l'une sur l'autre, dont la circonférence est enveloppée d'un acier très-poli. La meule supérieure dont la circonférence est d'en-

(1) On regardait il y a 40 & 50 ans à Lyon, la trempe de ces meules comme un prodige, & absolument subordonnée au hasard. On se mettait ordinairement en prières pour en obtenir le succès. Des Allemands s'occupaient de leur fabrication. Ces meules se vendaient très-cher. Peu de Lyonnais ôsaient en faire.

viron 14 lignes ; l'inférieure , épaisse seulement de 12 lignes , & se meut dans la même place.

Sur les deux extrémités de l'axe de la roue , ou meule supérieure , presse une pièce de fer appelée *Contant* , & entretenue dans un bloc de bois formant une espèce de fourche qui embrasse toutes les meules , par sa fabrication latérale.

Ce bloc traverse le banc sur lequel porte le moulin à *écacher*. A la partie inférieure de ce bloc , qui se trouve partagé en quatre , sont attachées autant de cordes , qui se réunissant au milieu d'une planche arrêtée par une de ses extrémité , en font deux tourillons , & forme un levier de la seconde espèce. En chargeant plus ou moins cette planche vers le bout qui est libre , on obtient alors une pression plus ou moins grande.

En même tems que l'on fait mouvoir la meule, ou roue inférieure , à l'axe de laquelle est adapté une manivelle , une large poulie adaptée à l'autre bout du même axe , & sur laquelle passe une corde sans fin , fait tourner le *Roquetin* , qui se charge du fil d'or réduit en *trait* , ou lame régulière & flexible.

On prépare ensuite sur le rouet simple ou *Tranquanoir* , les soies sur lesquelles le fil d'or applati , ou trait , doit être filé. Ces fils sont de différentes espèces , & ceux qui sont destinés à faire du galon & à enrichir certaines étoffes , telles que les *Cirzacas* ,

doivent ressembler au fil de trait par leur uni. D'autres ont différens grains, pour être employés dans la dentelle (1), l'étoffe riche, les agrémens, la broderie & les *Enjolivures*.

Les soies étant bien épluchées, il s'agit de les recouvrir avec le fil d'or écaché; cette opération difficile au premier coup-d'œil, se fait par le secours d'une machine très-compiquée, connue sous le nom de *Rouet à filer*, par laquelle le même moteur fait tourner une grande quantité de roquetins couverts de traits d'or, ou d'argent, & communique le mouvement dans un sens contraire aux bobines chargées de soie, à mesure que la soie passe d'une bobine sur celle qui est destinée à la recevoir quand elle est recouverte par le trait, ou lame; cette dernière s'enroule autour de lui, avec la plus grande égalité, & forme le *filé*.

Comme cette opération, pour être bien conçue, suppose nécessairement une figure, & même plusieurs, je crois devoir renvoyer mon Lecteur à *l'Art du parfait Tireur d'or Français*, auquel travaille M. Philibert Charmy, Marchand Tireur d'or & Guimpier, à Lyon, qui a fait des corrections

(1) Les lames frisées se préparent ainsi, en passant entre les dents de deux roues dentées verticales, dont les dents sont très-rapprochées.

utiles à toutes les machines nécessaires dans la pratique de sa profession. C'est dans le mémoire qu'il a publié en 1785, sous le format *in-4.*, sur les inventions, que j'ai puisé la plus grande partie de ce que je viens de dire. Je dois même ajouter que la clarté qui régné dans cet Ouvrage, & les connaissances en mécanique que son Auteur annonce, assurent d'avance le succès du Traité qu'il nous promet.

On pourrait encore consulter le grand Dictionnaire des Arts & des Sciences, aux articles *Tireurs d'or*, *Guimpiers*, *Ecacheurs* & *Fileurs d'or & d'argent*.

Je termine ce long article en observant que tous les procédés dont je viens de parler sont connus depuis un tems immémorial dans l'Asie, à la Chine, dans l'Indostan, que les peuples de ces contrées y font peu de cas de notre *filé* d'or ou d'argent, quand on leur en porte. Leurs étoffes d'or & d'argent sont beaucoup plus durables que les nôtres. Quand on les examine de très-près, on voit que leur trait ne recouvre pas aussi exactement la soie que chez nous; c'est peut-être ce qui, donnant plus de souplesse, assure la durée de l'étoffe, mais cet avantage est balancé par des irrégularités qui ne se trouvent point dans nos étoffes, ni dans notre filé. Les étoffes de soie fabriquées dans l'Indostan & dans la Perse, sont en général mal frappées. Je suis tenté de croire

que cette négligence apparente est motivée, pour donner plus de souplesse à l'étoffe, parce que ces Peuples attachent au grand fini le même prix que nous.

L E T T R E I V.

Adressée à Monsieur Dominique - Marc Manni, de l'Académie de la Crusca, & Membre de la Société Royale des Géorgophiles de Florence, dans laquelle l'Auteur parle de la culture du Sumac, de celle des Lupins, & de la manière de faire l'huile de Lin en Sicile.

A Catane, le 18 Septembre 1776.

M O N S I E U R ,

On n'ignore point que, pour vous délasser des plus sérieuses occupations, vous vous amusez quelquefois à traiter des matières d'Agriculture, & avec tant de supériorité, que vos écrits sur de pareils sujets, ont, non-seulement mérité les suffrages de la célèbre Société des Géorgophiles, mais encore ceux de tous vos amis particuliers, à l'invitation desquels vous vous êtes vu obligé de leur faire voir le grand

jour, soit pour leur utilité, soit pour leur plaisir.

C'est pour cette même raison que je n'ai point hésité d'adresser cette Lettre, qui traite de différens objets de l'Agriculture & du Commerce de Sicile, à un Savant de votre classe, qui s'est rendu aussi célèbre par la pureté avec laquelle il écrit dans la Langue Toscane, que par ses recherches profondes sur l'Histoire de notre Patrie, dans les tems d'ignorance & de barbarie.

Ces objets sont certainement très-peu de chose en eux-mêmes, mais si vous daignez recevoir ma Lettre avec cette même bonté & cette même indulgence dont vous m'avez toujours donné des preuves, cet accueil sera pour moi un motif suffisant pour entreprendre un jour un travail plus important.

Je desirerais d'un autre côté, pouvoir vous présenter mes écrits dans un style qui pût mériter vos suffrages, ou du moins qui ne fût pas dans le cas de me faire rougir du peu de progrès que j'ai fait sous vous, par ma faute & ma très grande faute, surtout lorsque, dans nos conversations, je m'exerçais à parler purement la Langue Toscane.

Si je ne profitai pas alors de la pureté de votre diction, & de ces tournures pleines de force qui font le mérite de la Langue Italienne, ce ne fera pas peu de chose pour moi si, en courant maintenant le monde, & si en allant d'une Province dans

une

une autre, vous ne trouviez pas dans mes Lettres tous ces horribles Gallicismes qui fourmillent aujourd'hui dans les productions Littéraires de l'Italie (1). Laissons cette matière, & venons maintenant à notre objet.

Du Sumac. (2)

Ce petit arbre, que l'on cultive en Sicile, est ap-

(1) Les Italiens qui se piquent d'écrire & de parler correctement leur Langue, se plaignent amèrement de ce qu'elle se corrompt tous les jours, en adoptant, non-seulement des mots nouveaux, mais encore des tournures étrangères, & sur-tout des Gallicismes. Ils prétendent que l'Italien moderne n'a ni la même force ni la même énergie que celui que l'on parlait du tems de Bocace; aussi les Auteurs du 15 & du 16e siècle, sont-ils très-estimés parmi les Savans. On doit cependant avouer que les Italiens modernes, en rejetant les longues périodes, se sont rendus plus intelligibles & plus clairs dans leurs écrits, & peut-être moins verbeux. Qu'il serait à desirer que les Allemands introduisissent la même réforme dans leur Langue! Les Anglais n'ont pas été les derniers à la faire. On n'écrit que pour se faire comprendre, & on ne comprend pas facilement ce qui est enveloppé dans un fatras de mots. Si les Langues pouvaient suivre encore de plus près la pensée, elles n'en seraient que plus parfaites.

[*Note du Traducteur.*]

(2) M. Stumpi, habile Naturaliste Allemand, vient de proposer un bon moyen pour élever & nourrir les abeilles. Il est question de mettre à leur portée l'arbre appelé *Sumac*, ou *Rhus glabra*, *foliis*

pelé par quelques Botanistes, sur-tout par Gaspar Bauhin dans son Pinax, *Rhus folio ulmi*, par Jean Bauhin, *Rhus, sive Sumac*, par Linnée & par quelques autres Auteurs, *Rhus coriaria*, vu l'usage que l'on fait de ses feuilles pour tanner les cuirs, que l'on appelle pour cela *Sommacchi* en Italien.

Les feuilles du Sumac servent encore à teindre en noir les maroquins & autres peaux, comme tout le monde le fait.

Cet arbruste réussit très-bien pour l'ordinaire dans ces terres qui sont grasses & argilleuses, ainsi que dans celles qui sont sablonneuses, de même que dans les terres fraîches qui se trouvent sur ces parties de la croupe des montagnes qui sont exposées au soleil. Il croît mal dans celles qui ne sont pas de la nature des terres dont on vient de parler. Les feuilles que produit alors ce sumac n'ont pas la même activité que lorsque cet arbruste croît dans le sol qui lui convient. Les endroits de la Sicile qui abondent le plus en sumac, & où on cultive le plus volontiers ce petit arbre, sont les territoires de Melitello, de Val-di-

pinnatis, serratis, lanceolatis, de Linnée, & l'*Asclepias Syriaca*, du même.

Ces végétaux s'élèvent facilement, & se reproduisent par bouillures. Le premier doit être transplanté; sa fleur dure jusqu'au commencement d'Octobre; le second n'a besoin d'aucune culture.

[*Journal de la Blancherie.*]

Noto, d'Alcamo, de Monreale, de Parco, & autres lieux. Cette culture se fait de la manière suivante.

On cultive le fumac de la même manière qu'une jeune vigne, & on le plante de même; cependant avec cette différence, que la vigne se multiplie par des chapons ou croffettes, & que le fumac vient de *Barbatelles*, ou petites racines, comme l'expérience le démontre tous les jours. C'est pour cette raison que, lorsqu'il s'agit de faire une nouvelle plantation de fumac; on prépare le terrain de la même manière que je l'ai remarqué dans mon Traité de la culture de la vigne en Sicile. Lorsqu'on a fait un certain nombre de petites fosses, de la largeur de la main & de la profondeur d'un empan, à la distance les unes des autres de deux brasses de Florence, ou quarante pouces de Roi; on y couche en travers deux rejettons ou *Barbatelles* de fumac, que l'on recouvre bien avec de la terre, & que l'on foule ensuite fortement avec le pied. De pareilles plantations se font ordinairement dans le mois de Janvier. On est ensuite obligé, pendant deux années consécutives, de bêcher le terrain autour de ces pieds de fumac, trois ou quatre fois dans l'année, c'est-à-dire, la première fois dans le mois de Janvier, la seconde, dans celui de Février, la troisième dans le mois de Mars, & la quatrième en Avril, pour que les racines de cet arbuſte se fortifient dans la terre,

& pour que l'arbufte prenne bien, & produife un jour beaucoup de feuilles. Après les deux premières années, il ne faut plus bêcher que deux fois l'an le terrain aux pieds des fumacs, favoir, au mois de Janvier & au mois de Mars. Enfin, ce n'est qu'au bout de la troifième année que cet arbufte produit une quantité fuffifante de feuilles, qui eft la feule de fes parties dont on faffe ufage.

Le fumac, que l'on compte parmi les fous arbres, *fuffrutici*, s'élève auffi haut qu'un arbre de moyenne grandeur. Il pousse de différens endroits de fa tige, plusieurs branches, qui à leur tour produifent plusieurs rameaux, dont l'écorce eft de couleur brune, & dont les baguettes font toutes couvertes d'une efpèce de duvet. Ce petit arbre commence à pouffer, dès le mois de Février, certains bourgeons comme la vigne, ou efpèces d'yeux d'où fortent enfuite fes véritables feuilles, que j'ai vu très-grandes & bien développées vers le milieu du mois de Mars. Elles font distribuées par paires, l'une vis-à-vis de l'autre, fur une tige commune de la longueur d'un quart de brasse, ou environ cinq pouces de Roi, qui fe termine par une feule feuille. Ces feuilles font vertes, longues, pointues & dentelées; il croît dans le même tems, au bout de presque toutes les baguettes, une grappe ayant la forme d'un raifin, comme celui que produit la vigne, &

qui commence à fleurir dans le mois d'Avril. Les fleurs du sumac sont rosacées & composées de plusieurs pétales disposées en rond. Il s'élève de son calice un pistille qui forme dans la suite une capsule à peu près ronde, qui a presque la forme d'un rein, & qui renferme une semence pierreuse de la même figure, d'une couleur noirâtre, qui est très-piquante, & aromatique. Tout ce fruit, de même que la grappe, qui est très-résineuse & d'une couleur rouge, mûrit vers la fin du mois d'Août. C'est à cette époque, & même dès les derniers jours du mois de Juillet, & pendant tout le mois d'Août, que commence la cueillette des feuilles de cet arbre. Elle se pratique de la manière suivante.

Les feuilles du sumac étant mûres vers le tems dont je viens de parler, les Payfans Siciliens les enlèvent *mietono*, & coupent tous les rameaux jusques aux principales branches, & même jusqu'aux troncs. Ils les laissent fort bas, & prennent quelques précautions en en coupant la tige, parce que cette opération sert en même-tems de taille à cet arbre, pour que l'année suivante il fournisse une plus grande quantité de feuilles, & qui soient en même tems de la meilleure qualité. Les rameaux du sumac ayant été ainsi coupés, on en fait de petits fagots ou faisceaux, qu'on laisse épars sur la terre, au moins pendant quatre jours, pour que toutes les feuilles puis-

sent bien se sécher. Ce nombre de jours étant écoulé, les Payfans transportent tous ces faisceaux sur l'aire, & les battent les uns après les autres avec des bâtons ou des espèces de fléaux, pour en faire détacher les feuilles; ils jettent ensuite les extrémités des jeunes branches, & tous les rameaux, hors de l'aire, quand ceux-ci n'ont plus de feuilles. Les Particuliers qui font une grande quantité de sumac, sont dans l'usage de faire passer sur ces petits faisceaux, qu'ils ont soin de faire bien étendre sur l'aire, leurs bœufs ou leurs mulets, pour aller plus vîte, & pour économiser les journées d'hommes. Lorsque la feuille a été ainsi séparée des branches du sumac, qui ne sont plus alors de la moindre utilité, on réduit cette feuille en poussière. Or, pour y parvenir, on les fait passer sous une meule verticale, pareille à celles des moulins à huile. Lorsque cette feuille a été bien pulvérisée & passée au gros tamis, ou crible, on la met dans des sacs, & l'on attend les demandes pour vendre. Il est de la prudence d'un Commissionnaire de retenir toujours ces feuilles avant la récolte.

Comme l'homme ne manque jamais de moyens pour tromper le Public, sur-tout dans le commerce, & comme ces moyens se sont multipliés en raison de l'empressement que les personnes honnêtes ont eu de les dévoiler, on croit devoir répéter ici que l'Acheteur doit toujours être sur ses gardes, & con-

venir avec douleur qu'il n'y a point d'article de commerce qui ne puisse donner lieu à quelque fraude. D'après cette affligeante vérité, il ne faut plus être surpris si l'Acheteur peut être trompé en achetant du fumac. Or, voici comment on falsifie & l'on adultère cet article. Les Payfans de mauvaise foi font moudre, en même tems que leurs feuilles de fumac, des feuilles de figuiers, parce que celles-ci étant ainsi préparées, & la poussière que l'on en tire bien mêlée avec celle des feuilles du fumac, on ne saurait distinguer ni reconnaître ce mélange. Les feuilles de figuier remplissent d'ailleurs le même objet que celles dont on parle, quand il s'agit d'ouvrages de peu d'importance. On mêle encore parmi les feuilles du fumac, celles de la Conife ou Pulicare, que les Siciliens appellent *Policaastro*, & qui réussissent assez bien lorsqu'on ne les emploie qu'à tanner des cuirs destinés à des ouvrages grossiers. Ces feuilles sont cependant nuisibles aux cuirs que l'on destine à des ouvrages délicats, parce que la poudre que l'on en retire, étant trop active, brûle le poil, & fait par là un tort réel à une autre branche de commerce. On doit encore avoir la plus grande attention d'examiner si l'on n'a pas mêlé dans les sacs de poudre de fumac, de la terre, du sable, ou du plâtre. Dans ce cas, il est facile de reconnaître cette fraude, parce qu'il ne s'agit que de jeter

un peu de cette poudre dans l'eau ; le précipité qui a lieu dans cette circonstance , décèle bientôt la fuppercherie dont on voulait s'affurer. Après vous avoir parlé de la culture du fumac , je vais avoir l'honneur de vous dire un mot sur le commerce que l'on fait de ses productions.

On m'a dit que la culture du fumac était jadis beaucoup plus considérable en Sicile qu'elle ne l'est aujourd'hui , & que le prix auquel on vendait la poudre que l'on tire de ses feuilles , surpassait celui que l'on en donne maintenant , & que , depuis dix ans , ce prix va toujours en diminuant. Malgré ces différentes circonstances, l'Isle de Sicile , après avoir pourvu à sa propre consommation , peut exporter année commune , jusques à six mille cantares de poudre de fumac , & ces chargemens se font par l'Agnone de Lentini , à Palerme , à Castello-à-Mare , & à Termini.

Il se fait , dans les Ports de Palerme & de Termini , un commerce du fumac qui croît dans les territoires de Melitello , & qui s'expédie de là aux Étrangers , sur le pied de deux onces & douze tari , de deux onces , & même d'une once & vingt-quatre tari le cantaro , selon les années. Or le cantaro , pour cet article de commerce , est de 120 rotoli. C'est à cette condition que l'on a vendu cette année, 1776 , beaucoup de fumac , en exigeant toutes fois que le

Vendeur le ferait porter à bord du Vaiffeau. Celui qui, au contraire, aurait achetté du fumac de Melitello, dont le territoire peut en fournir jusqu'à 200 cantares, pour le faire charger à l'Agnone de Lentini, l'aurait payé, d'après les prix de cette année, vingt-neuf tari & dix grains le quintal.

Or, pour faire ce que l'on nomme ici un *quintale* ou quintal de fumac réduit en poudre très-fine, & bien tamisé, il faut une salme & un huitième de fumac, qui étant évalué au prix courant de 20 tari la salme, vaut 22 onces 10 tari.

Pour la main d'œuvre nécessaire		
pour la préparation de chaque		
quintal de fumac	1	12
Pour le transport depuis Melitello		
jusqu'à l'Agnone de Lentini	2	15
Pour droits de sortie	0	10
Pour le prix & valeur des sacs	2	3
		<hr/>
TOTAL	29	10
		<hr/> <hr/>

Ce prix augmente ou diminue selon la récolte plus ou moins abondante de ce genre de production dont la rareté est la suite du manque de pluie pendant l'hyver, & de la trop grande quantité d'eau qui tombe pendant la récolte, & encore plus par les gelées & les grands froids. Ce dernier fléau cause le

plus grand dommage au fumac , dont on ne ramasse la feuille qu'au bout des trois premières années , comme j'ai déjà eu l'honneur de vous le dire , mais après cette espace de tems , on la cueille toutes les années, pourvu que l'on ait toujours l'attention d'effeuiller cet arbre dans le tems convenable , & de le tenir ensuite bas de tige , & de couper toutes les branches gourmandes , comme on fait à la vigne. Vous remarquerez enfin que plus on cultive le fumac, d'après les principes que je viens de développer , plus il produit de feuilles , & plus celles-ci sont vigoureuses & douées de la qualité qui les fait rechercher.

Des Lupins.

Dans la vaste *Comarca* , c'est-à-dire , dans les territoires de *Aci* & de *Mascai* , on cultive plus volontiers que par-tout ailleurs le lupin , plante que les Botanistes appellent *Lupinus sativus flore albo* , & les Siciliens , *Luppini da Mangiurri* , dans leur idiôme.

Les Cultivateurs des deux districts que l'on vient de nommer , retirent deux avantages de cette culture ; le premier est , qu'en semant des lupins dans une partie de leur champ , ce même terrain est par là disposé à recevoir l'année suivante des grains d'une

qualité supérieure, connus en Italie sous le nom de *Grani gentili*, tels que l'orge & les légumes. Cette plante faisant engrais, ou *Caloria*, comme tout le monde le fait, forme le bénéfice qu'ils en retirent dès cette première année.

Dans les terrains que les Siciliens emploient, comme ils le disent, en jardin, *per Orto*, c'est-à-dire, pour y semer des concombres, des citrouilles, &c. &c. ils sèment aussi des lupins. Ceux-ci étant venu en herbe, fournissent alors un bon fourrage aux différens bestiaux qu'ils y mènent paître. Cette production ayant été consumée, on ensemeuce ce même sol avec différentes espèces de grains; les Siciliens appellent de pareilles terres, d'après la préparation qu'ils leur donnent, *Maise di Maisi*; c'est-à-dire, terrain cultivé deux fois dans la même année, & disposé à fournir deux récoltes, parce que ces Insulaires disent qu'ils font les *Maisi* ou labours, lorsqu'ils préparent un champ pour l'ensemencer, opération que l'on connaît en Toscane sous cette dénomination, *Fare i Maggesi*.

Il suffit de remuer un peu la terre, & de lui donner un seul labour, pour lui faire produire des lupins; c'est aussi ce qui se pratique en Sicile dès les premières pluies qui tombent dans les mois de Septembre ou d'Octobre. On sème ensuite cette espèce de légume, dans une terre légère propre pour les arbres, & de peu de valeur.

La récolte des lupins se fait ensuite vers le mois d'Août. A cette époque , les Payfans Siciliens arrachent les plantes de lupins les unes après les autres , & en forment de petites gerbes ou faisceaux , qu'ils laissent étendus sur la terre pendant quelque tems , pour qu'ils sèchent bien avant de les battre , ce qu'ils font en frappant sur chaque faisceau avec un simple bâton , jusqu'à ce que tous les lupins, s'en soient détachés.

Les tiges qui restent font de quelque utilité , parce qu'elles se vendent très-bien pour chauffer les fours.

La quantité de lupins que la Sicile peut produire année commune , peut aller à environ quarante-mille salmes , dont cette Isle pourrait exporter environ vingt-mille. J'ose le présumer avec d'autant plus de raison , que l'exportation de cette denrée monta l'année dernière à douze-mille salmes. Les Génois firent plusieurs chargemens de lupins dans les Ports de cette Isle, à la portée des cantons où l'on recueille ce légume.

On vend cette denrée à la salme, que l'on appelle la *salme à dix-sept*. Le prix de cette salme peut aller depuis vingt jusqu'à vingt-quatre tari. On suppose tous les petits frais payés , & les lupins rendus dans le Magasin.

Comme cet objet de commerce est soumis aux

mêmes droits que les orges & autres légumes , quand on les porte à l'Étranger , il faut ajoutèr par conséquent dix tari au prix de chaque salme , dont sept & demi pour le Prince , & les deux autres tari & demi pour ce que l'on appelle le droit de *Portulania* , & autres dépenses jusqu'à bord du Vaisseau.

Le principal usage que l'on fait des lupins , est pour engraisser les cochons , dont il se mange une prodigieuse quantité en Sicile. Ce légume sert encore de nourriture aux pauvres gens , quand il a perdu son amertume par la cuisson , & qu'il a été assaisonné avec du sel.

En passant plusieurs fois par les territoires d'*Acì* & de *Mascali* dont j'ai déjà parlé , j'y ai vu de vastes champs infestés de lupins sauvages , qui sont de l'espèce de ceux que Jean Bauhin décrit de la manière suivante , *Lupinus sylvestris* , *purpureo flore* , *semine rotundo* , *vario* , & qui s'appellent dans l'idiôme Sicilien , *Luppinu sarvaggiu* , *cù xiuri azzolu violettu*. J'ai remarqué que l'on labourait les terres pour les ensemercer , lorsque ces lupins étaient encore en herbe. Les tiges de ces lupins sauvages servent comme celles des lupins de bonne qualité , à chauffer les fours , quand elles sont bien sèches. La quantité prodigieuse de ces mauvais lupins qui infestent toutes ces terres , vient de la grande quantité de bons lupins que l'on sème depuis un tems immé-

morial dans cette Isle. Or, comme les Siciliens sont dans l'usage de les battre sur le lieu même qui les a produits, il s'en suit qu'il s'en perd pendant le cours de cette opération. Ces lupins répandus çà & là sur la terre, lèvent au bout de quelque tems, dégènèrent, & deviennent dans la suite sauvages en se reproduisant toujours dans le même endroit.

Manière de faire l'huile de lin en Sicile, commerce qu'on en fait dans cette Isle.

Étant allé visiter quelques Cafals (1) ou Villages situés à l'Orient du Mont Ethna, & sur son penchant, sur-tout ceux que l'on nomme *Aci San Filippo*, *Aci San Antonio*, *Aci Patania*, *Aci Catena*, & *Aci Reale*, j'eus l'occasion de suivre la manière de faire l'huile de lin, que l'on fabrique en très-grande quantité dans tous ces cantons. C'est après avoir fait cette petite promenade, que j'allai jusqu'à l'ancienne *Taurominium*, que l'on nomme aujourd'hui Taormine. Je me propose de vous faire une courte description de toute cette manipulation, & de vous informer du prix qu'on vend annuellement cette

(1) Mot Arabe ou Sarrazin qui veut dire *Village*, qui subsiste encore en Sicile & à Malthe, où les Sarrazins ont demeuré.

[*Note du Traducteur.*]

huile, quand on l'exporte dans les pays étrangers. On fait déjà que l'usage du lin, d'après le témoignage des anciens Auteurs, fut une des découvertes de Cérès Sicilienne. Cette plante croît abondamment dans toute la Sicile, & sur-tout dans les endroits suivans, *Partanna, Corleone, Giuliana, Cimiana, Calata Fimi*, & dans d'autres lieux de la Vallée de *Noto*, & même dans plusieurs autres districts des deux autres Vallées *Demonia* & de *Mazzara*. Or, ces différentes circonstances sont cause que la récolte du lin étant très-abondante, on a par conséquent une quantité surprenante de graines de cette plante. Après avoir mis en réserve ce qu'il faut de graines de lin pour les semailles prochaines, les Siciliens vendent le reste, ou s'en servent pour tirer cette huile que l'on connaît dans le commerce sous le nom d'*huile de lin*.

Les Médecins l'ordonnent dans différens cas dont je ne parlerai point ici, ne m'étant point proposé de traiter une pareille matière.

Les Payfans Siciliens ont coutume de tirer l'huile de la graine de lin par les procédés suivans.

Ayant pris une certaine quantité donnée de graines de lin, par exemple, la valeur de six *Mondelli*, qui valent cinq *Quarti* de la mesure de Toscane, ils la portent au moulin à huile, ou la font moudre jusqu'à ce qu'elle soit réduite en une espèce de pâte.

C'est dans cet état que cette huile commence à avoir une odeur nauséabonde. On continue à la pétrir au moulin pendant l'espace de cinq quarts d'heure, en ayant soin d'y jeter de l'eau dessus de tems en tems. Lorsqu'au bout de cet intervalle on voit que cette matière est bien écrasée, on l'ôte de dessous la meule, pour la mettre ensuite sur un van, pour la bien vanner, pour que cette espèce de poudre soit bien nette & séparée de toutes parties hétérogènes; cette précaution contribue infiniment à la bonté de l'huile. On est ensuite dans l'usage de remettre sous la meule tout ce qui est resté sur le van, & que les Siciliens appellent communément les *Scagli*.

Lorsqu'il y a une certaine quantité de cette espèce de poudre, vannée ou tamisée, on la met dans un certain nombre de petits cabats ou corbeilles de jonc flexible, rondes & plates, de la profondeur de deux travers de doigts. Ces petites corbeilles ayant été placées avec symétrie les unes sur les autres, on les porte sous le pressoir pour en tirer l'huile, qui sort très-claire, & coule dans un vase que l'on tient sous la gouttière de cette machine.

Lorsque cette opération est achevée, on lave ces petites corbeilles, & l'on en retire, sous la forme d'un morceau circulaire de cuir, la pâte qu'on y avait d'abord mise. On conserve cette espèce de gâteaux pour les vendre, parce qu'ils sont une excellente

lente nourriture pour les bestiaux. On obtient à chaque pressée jusqu'à 100 livres d'huile, que l'on met dans des jarres pour l'y laisser déposer. Lorsqu'on est prêt à envoyer cette huile dans les pays étrangers, les Siciliens la transvasent dans de gros tonneaux.

Cette huile étant transportée à bord des Navires, coute, année commune, quatre onces & deux tari le cantaro de 141 rotoli. Il me serait impossible de déterminer le produit de cette espèce d'huile dans toute la Sicile ; je vous dirai seulement, pour vous en donner une idée, qu'à Catane, où il se fait une grande quantité d'huile de lin, on peut en embarquer tous les ans environ deux cens cantares, d'où il faut présumer que le nombre des endroits où l'on fait de l'huile de lin étant considérable en Sicile, on doit conclure que la quantité de cette huile doit être très-grande, & que cette Isle doit faire de grands bénéfices avec cette seule branche de commerce. Je vous observerai encore que, malgré que l'on fasse passer au moulin toutes sortes de graines de lin, cependant la meilleure & la plus profitable de toutes, est celle que produit le *Linum sativum vernalis*, *vegetius ac robustius nigro virens, ex masculino semine præditum*, selon la description qu'en a donné le Père Cupani, dans son *Hortus Catholicus*.

Je suis , Monsieur , avec la plus grande considération , votre , &c.

L E T T R E V .

*Adressée à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti.
Médecin du Collège de Florence , &c. Sur la chasse
qui se pratique en Sicile , & sur quelques matières
relatives à la Botanique.*

A Catane , ce 8 Octobre 1776.

MONSIEUR ,

J'ai l'honneur de vous écrire la présente dans cette saison où l'on est chez nous (en Toscane) dans l'usage d'aller à la campagne pour y prendre des allouettes & des grives avec des filets & des lacets de différentes espèces. Je ne vois pas que cette manière de faire la guerre aux oiseaux soit connue dans cette partie de la Sicile que j'habite , si ce n'est d'un très-petit nombre de personnes , encore n'ont-elles pas la patience ni l'industrie de nos Oiseleurs & de nos Tendeurs de filets.

Les Siciliens ne s'adonnent donc point à cette espèce de chasse , à laquelle ils trouvent peu de plai-

fir. Chacun a ses goûts. Il est à préférer qu'en chassant, ils cherchent plutôt l'utile que l'agréable ; c'est pourquoi on les voit chasser avec acharnement les lapins sauvages, dont leur Isle abonde, & qui ont un goût excellent. Ils tuent aussi beaucoup de lièvres, de perdrix, de francolins & de cailles. Il leur manque cet oiseau que nous nommons la *Starna* (perdrix grise), à Florence. Elle ne leur est pas même connue.

La grande quantité d'oiseaux d'eau qu'on a presque toute l'année en Sicile, sur-tout sur le fameux lac de Lentini, que l'on y nomme *Biviere*, engage vraisemblablement ses habitans à aimer la chasse. Le lac abonde non seulement en oiseaux d'eau, mais encore tous les petits lacs ou étangs, que l'on connaît ici sous le nom de *Pantani*, & qui sont au-delà du Simeto, à environ deux milles, ou deux tiers de lieue de ce fleuve.

Indépendamment des espèces d'oiseaux d'eau les plus communes, on y trouve encore le *Gallo Fagiano*, ainsi nommé parce qu'il ressemble à un faisan pour la couleur de ses plumes. Les Français l'appellent Poule Sultane, & ceux de leurs Voyageurs qui viennent en Sicile les recherchent avec empressement (1). On voit pareillement sur ces lacs, cet

(1) Le *Gallo Fagiano* est un oiseau un peu plus gros qu'un corbeau,

oiseau que les François appellent le Cuiller, ou la Spatule, que les Siciliens nomment *Cucchiarone*. Linnée en donne la description suivante : *Anas rostro plano, apice dilatato rotundoque*. C'est la *Platea*, ou le Pélican d'Aldrovande. On trouve encore dans ces mêmes lieux, l'oiseau que les Italiens appellent l'*Arquata*, nommé *Turleo* par les Siciliens, ainsi que l'*Himantopus*, appelé communément *il Cavaliere* en Italie, & en France le *Grand Chevalier*. Je vous fais grâce d'une foule d'autres oiseaux, dans la crainte de vous paraître trop long dans mes Lettres; j'ajouterai cependant que l'on prend encore en Sicile cet oiseau de rivière que les Français nomment *Grand Gosier*. Il y en a même plusieurs espèces, qui sont décrites dans l'Ouvrage très-rare du Père Cupani, ayant pour titre, *Panphyton Siculum*. C'est une espèce d'Histoire-Naturelle de la Sicile, dans

mais plus haut monté sur jambes. Il est absolument bleu, mais d'un bleu foncé, qui paraît presque noir à une certaine distance. Cet oiseau devient aussi familier que les poules, avec lesquelles je les ai vu très-bien vivre. Il prend avec ses pattes ce qu'il mange, comme le perroquet. On a l'attention de ne jamais le laisser manquer d'eau, dans une grande auge peu profonde. Le Gallo Fagiano est très-doux & fort gai. Je crois qu'avec un peu de soin on pourrait le rendre domestique comme les canards. Ses pattes sont couleur de feu. Je crois que c'est la poule bleue des Indiens. Cet oiseau, qui n'est point rare à Catane, saute en marchant comme le corbeau & la pie.

[*Note du Traducteur.*]

laquelle le Règne Végétal paraît être le principal objet, comme l'indique son titre de *Panphyton*. Ce mot veut dire Herbiere Général, en Langue Grecque.

Si vous me demandez maintenant de quelle manière s'habillent les Siciliens lorsqu'ils vont à la chasse, j'aurai l'honneur de vous répondre qu'elle nous paraîtrait fort singulière. Nous cherchons en Toscane des habits qui soient justes à notre corps, & nous avons le plus grand soin de ne point trop nous charger; c'est tout le contraire dans cette Isle. Les Siciliens mettent un gros bonnet de laine sur leur tête, de bonnes bottes molles à leurs jambes, & portent le même habillement qu'à la Ville. Leur fusil pèse au moins trente livres, & ils ne savent pas se servir de ceux dont les platines sont à la Française, & encore moins des fusils montés à la Florentine, qui sont moins dangereux.

Ils portent, attachée en bandoulière, une grosse corne de bœuf, dans laquelle ils mettent autant de poudre qu'ils peuvent en consommer dans une demi-journée, & cette provision est au moins de cinq liv. Du côté opposé ils ont une giberne dans laquelle ils portent leurs balles & leur bourre, munitions qui ne peuvent jamais être en proportion avec la grande quantité de poudre dont ils se chargent. Ces Chasseurs ont, outre cela, un havresac ou carnacière, fait en forme de filet, pour y mettre leur proie. Il

faut remarquer que c'est dans un pareil équipage & avec un pareil attirail qu'ils se mettent en chasse. Tel est l'usage & le goût des Siciliens ; mais il faut dire en même tems qu'ils sont forts & robustes.

Maintenant que je suis éloigné de ces collines agréables qui environnent Florence, & qui me procuraient tant d'amusemens, sur-tout dans l'Automne, il faut que je m'accoutume à parcourir les laves horribles du Mont Ethna, & que je passe cette même saison, ou à poursuivre des animaux à la chasse, ou à chercher des plantes.

Hier, précisément, je sortis de Catane par la porte Ferdinande, & je trouvai dans la campagne voisine le *Solanum Somniferum Verticillatum*, c'est-à-dire, le *Solanum Aniquorum* de Prosper Albinus, que j'observai dans sa maturité. Traversant ensuite un champ, je vis quelques plantes de *Mandragoras fructu rotundo*, qui étaient déjà fleuries, mais qui n'avaient point encore de feuilles, car elles produisent ainsi leurs fleurs les premières. Je dirigeai ensuite mes pas vers un vallon où, après y avoir observé différentes espèces de *Conise*, l'*Hysope*, & le *Trefle bitumineux*; j'entrai dans le grand chemin qui conduit à la mer. Après avoir fait environ un demimille, je tournai à main gauche par un petit chemin, que je trouvai presque rempli d'*Opuntia* très-épaisses, plante qui abonde prodigieusement dans

toute la Sicile. Son fruit est d'une grande ressource pour les pauvres , parce que pour très-peu d'argent ils peuvent en avoir suffisamment pour se rassasier & bien remplir leur estomac.

Étant ensuite entré dans un champ que l'on nomme *intorno l'Anima del Purgatorio* , c'est-à-dire , autour des âmes du Purgatoire , je trouvai qu'un *Halimus fruticosus* y était déjà monté en épis ; c'était la seule plante de cette espèce que j'aperçus dans cet endroit. J'y trouvai encore une très-grande quantité d'*Ambrosia maritima* & de cette plante que Mathiole appelle *Radix dulcis*. Je remarquai entr'autres végétaux quelques plantes de *Lepidium Pauli* & *Plinii*. Mais ce qui me fit le plus grand plaisir, fut de trouver dans un petit coin du même champ, beaucoup de la *Verberia nodiflora* de Ferrante Imperiali , qui était déjà en fleurs. Je ne vous parlerai pas des différentes *Lysimachies* que je vis en quantité dans le même endroit. Il me suffira de vous dire que j'en vis une espèce qui produit des épis , & que l'on nomme *Lysimachia spiccata* ; une seconde qui porte des gouffes ou siliques , à laquelle on donne l'épithète de *siliquosa* , & enfin d'autres *Lysimachies* à feuilles d'Hyssope , appelées *Lysimachia Hissopifolia*. Me promenant ensuite le long de la mer , je vis d'abord dans les sables quantité d'*Osyris frutescens* , *baccifera* , vel *Coffia Poetica* , beaucoup de *Phyllereæ*

folio ligustri, d'*Hemerocallis Valentini Clusii*, c'est-à-dire, un Narcisse maritime à fleurs blanches, dont l'odeur est très-agréable, *Narcissus maritimus albus suavi odore*, & une certaine quantité de *Pastinea maritima spinosa*, de *Rubia maritima*, & de *Smilax aspera & levis*. Les Apothicaires de Sicile emploient les racines de cette plante au lieu Salse - pareille. Enfin, j'eus beaucoup de plaisir en parcourant ces sables pendant un certain tems, parce que j'eus l'occasion d'y voir toutes ces différentes plantes dans leur accroissement & dans la maturité de leurs semences. Je pris des unes & des autres ce qui me parut nécessaire pour compléter ma collection des plantes sauvages de ce Royaume. *Sed sol declinat ab alto*; mais comme le soleil commençoit à baïffer, il me fallut songer à la retraite, & abandonner l'état d'Herboriste pour me rendre à la maison.

Je suis toujours impatient de ne pas recevoir vos commissions, & j'ose vous assurer des sentimens respectueux avec lesquels j'ai l'honneur d'être, &c.



LETTRE VI.

*Sur deux anciens Instrumens d'Agriculture , adressée
à M. Giuseppe Bencivenni , ci-devant Pelli, Di-
recteur de la Gallerie-Royale de Florence.*

A Catane , ce 24 Octobre 1776.

MONSIEUR,

La découverte que l'on vient de faire depuis peu de deux instrumens d'agriculture en bronze dans le territoire de Piazza en Sicile , à une petite distance de la Terre de Macari , appartenant à Son Excellence le Prince de Biscari , qui les a achetés pour son riche Muséum , me rend impatient de vous communiquer quelques-unes de mes réflexions sur leur usage & sur le tems où l'on s'en est servi. Je n'ai d'autre but , en me procurant cet avantage , que de demander à Votre Excellence la faveur distinguée d'être compté au nombre de ses plus humbles serviteurs.

A peine eût-on apporté ces deux instrumens dont la figure est ci-jointe , pour les présenter à mon

illustre Mécène, qui est un des Amateurs des plus zélés d'Antiquités, que je présuimai que le morceau désigné par le N^o I était un ancien soc de charrue. Comme ma conjecture prit une certaine consistance, dans l'examen réfléchi de sa confrontation, le Prince fut au comble de sa joie, de s'être procuré un reste aussi précieux d'Antiquités, qui est peut-être unique dans son genre. Je crois en effet qu'il ne se trouve aucun monument de cette nature, ou du moins qu'il n'y en a qu'un très-petit nombre, même dans la Gallerie Royale de Florence, que vous dirigez avec autant de connaissance que de goût & de gloire.

Ce motif, joint à l'opinion du Prince de Biscari, m'ayant donc déterminé à vous confirmer que le premier de ces morceaux est un ancien soc de charrue, & que celui qui est sous le N^o II est encore un autre instrument d'Agriculture, je commencerai à vous assurer que l'on a peu disserté jusqu'ici sur de pareils instrumens aratoires, parce que leur véritable forme n'était peut-être pas encore bien connue. Je m'estimerai donc heureux si mes conjectures méritent votre suffrage, & bien plus encore si vous daignez me faire la grace de m'en instruire. Je négligerai cependant avant d'entrer en matière, de vous rapporter ce qui a déjà été dit sur l'origine de la charrue, & sur l'homme véritablement industrieux à qui nous devons cette importante découverte.

J'observerai cependant que quelques Auteurs attribuent la gloire de cette invention à *Ifis* & à *Ofiris*, comme l'assurent Diodore de Sicile, dans son premier Livre, & Tibulle dans le premier Livre, 8^e Élégie & 29^e Vers, où ce Poëte s'exprime de la manière suivante :

*Primus aratra manu solerti fecit Ofiris ,
Et teneram ferro sollicitavit humum.*

D'autres l'attribuent à Cérès, comme on le voit dans ce Vers du cinquième Livre des Métamorphoses d'Ovide :

Prima Ceres unco terram dimovit aratro.

Certains Auteurs font honneur de la même découverte au jeune Triptolême, comme l'indique le Vers suivant, qui est tiré du premier Livre des Géorgiques de Virgile :

Puer curvi monstrator aratri.

Quelques-uns prétendent enfin que Buziges fut le premier qui trouva la charrue, & qu'il fût également le premier qui imagina d'y atteler des bœufs. C'est ce dont nous assurent *Eschius* & *Pline*. Ce dernier le dit même expressément au 7^e Livre de son Histoire-Naturelle, Chapitre 56 : *Bovem & aratrum Buziges Atheniensis*. Je ne m'appesantirai pas davantage sur cet objet, & je n'examinerai point si, après

avoir inventé la charrue , on la fit tirer par des bœufs , ou par des hommes , comme je n'en doute point , puisque je me rappelle avoir vu de nos jours cet usage établi dans quelques endroits , pour me dispenser de citer d'autres témoignages. Cette manière de labourer se pratique chez quelques pauvres Payfans dont les champs restent presque en friche , faute de moyens de le cultiver. Ils suppléent , comme les Laboureur del'Antiquité , à un âne ou à deux. Ceux-ci , dans la misère , se substituaient ainsi aux bêtes de somme , comme nous l'apprenons par un fait rapporté par Apulée , dans un Apologue. Cet Auteur dit à ce propos : *Attamen parce postea Æmiliane , paupertatem cuiquam obiectare , qui nuper usque agellum Atharensesem , quem tibi unicum pater tuus reliquerat , solus uno asello ad tempestivum imbrem triduo exarabas.* On lit encore dans Lycophon de Calcide , commenté par Meursius , que l'on attelait l'âne à la charrue , & qu'on lui faisait porter le joug.

Κανθων ὑπὸ ξενγλησι ρεσαβοῶν ἐστι.

Jugare asellum sub collo cantherium.

Arnohe nous apprend également que l'âne , comme le bœuf , apprend à labourer & à tourner la meule d'un moulin : *Et asellus & bos æquè discit arare ac molere.* Pour appuyer encore ce passage ,

j'aurai l'honneur de vous observer que cette coutume de labourer avec des ânes & avec des mules est encore en vigueur en Sicile. Ce n'est pas que l'on y manque de bœufs , mais c'est pour ne pas autant les fatiguer, ce qui porterait un très-grand préjudice aux Propriétaires , dans un pays aussi abondant en bled que la Sicile. Je n'examinerai pas non plus si les Anciens attelaient une ou deux paires de bœufs à leurs charrues ; de pareils détails sont étrangers à mon sujet ; je le présume encore avec d'autant plus de raison , que les opinions sont très-partagées sur cette matière peu importante, & qu'il en a été fait souvent mention. Il est cependant vrai qu'en rapportant avec exactitude les différentes formes des focs des charries antiques , on peut jeter un certain jour sur cet objet d'érudition. Il me paraît même qu'en comparant celui dont je vais vous entretenir avec les focs que l'on voit représentés sur quelques anciens monumens , il est du nombre de ceux que les Grecs appellaient *εvis* & *εουλαννα* , qui se terminaient par une pointe un peu recourbée , comme celle d'un large sabre. Cette pointe avait ses deux côtés tranchans , pour pouvoir bien fendre la terre , & la soulever lorsqu'elle était adaptée à cette pièce de bois à laquelle nos Laboureurs donnent le nom de coin , ou coutre. On fixait cette sorte de foc au moyen d'une cheville de fer , ou long clou , qui le traversait de

part en part , ainsi que la pièce de bois , ou coutre , qui en était chauffé. On voit effectivement sur notre foc antique, deux ouvertures latérales, pour recevoir cette forte cheville qui devoit l'assurer sur la charrue.

Je m'apperçois cependant qu'il me restera toujours quelques difficultés à résoudre , parce que les focs des charrues antiques qui ont été représentés jusqu'ici , sont si petits , que les Scrutateurs les plus exacts n'ont jamais eu la facilité d'en examiner la véritable forme. Or , ces représentations de charrue se voient cependant fréquemment sur plusieurs tuiles , sur des tuiles antiques , sur différens camées , sur des pierres gravées , & sur des médailles , surtout sur celles de la ville de Centorbi & de Lentini , & sur différens bas-reliefs. Je pourrais même citer parmi ces derniers , celui dont Geri donne la représentation dans la 200^e planche de son *Museum Étrusque* ; on peut également jeter un coup-d'œil sur ce sarcophage ou tombeau , que Spon a fait connaître dans la 9^e Section du N^o 12 de ses *Mélanges Littéraires*. On y verrait représenté un homme & une femme depuis la poitrine , avec un jeune homme & une charrue attelée de deux bœufs qui labourent , symbole du mariage , selon les Antiquaires , *Symbolum conjugii*.

Mais avec toutes ces ressources , on ne peut

cependant pas se former une idée juste de la forme de tous ces focs antiques, à moins qu'on ne se donne la peine d'examiner attentivement celui dont il s'agit ici, & de réfléchir sur ce que Pline rapporte au 28^e Chapitre de son 18^e Livre, en parlant des différentes espèces de focs. C'est pourquoi j'ai cru devoir transcrire ce passage. *Vomerum plura genera, culter vocatur prædensam priusquam proscindatur terram secans, futurisque sulcis vestigia præscribens incisuris quas resupinus in arando mordeat vomer. Alterum genus est vulgare, rostrati vectis. Tertium in solo facili nec totum porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior hæc quarto generi, sed exactior in mucronem fastigata, eodemque gladio scindens solum, & acie laierum radices herbarum secans.*

On doit donc conclure d'après ces détails, dans lesquels Pline vient d'entrer, que les Anciens connaissent quatre sortes de focs de charrue, mais je n'oserais assurer à laquelle de ces espèces celui qui est le sujet de ma Lettre, devait répondre. Je croirais cependant qu'il appartient à la première, & qu'il est de ceux que Pline appelle *culter*, parce que sa pointe ressemble exactement à celle d'un couteau. Quelques personnes pourraient cependant présumer qu'il doit appartenir à la quatrième espèce de focs, parce que Pline dit expressément que la pointe du foc de la quatrième sorte est plus aigue & plus tranchante

du haut, vu que ce même foc ou coutre, fend la terre, & coupe les racines des plantes, avec le tranchant de ses deux côtés. On voit effectivement que nôtre foc a une pointe fort aigue & un peu recourbée, & qu'il devait couper beaucoup par le haut, & agir de cette manière des deux côtés. Ces deux tranchans servaient encore à faciliter à ce foc le moyen d'entrer plus avant dans la terre, & à couper, selon la remarque de Pline, les racines qui s'y trouvent. Les Anciens étaient dans l'usage de représenter de pareilles espèces de focs au milieu des cornes d'abondance, parmi les fleurs & les fruits, particulièrement dans celles que tenaient dans leurs mains la Déesse Cérès, la Fortune & Harpocrate. On peut faire cette remarque sur un grand nombre de Médailles & de Monumens antiques & sur-tout sur ceux qui étaient consacrés à la Fortune & à Harpocrate, publiés par *Bellori*, & que *Cauffeo* a rapporté dans les Planches 27 & 33 du premier Volume du *Museum Romanum*. On y voit, au milieu des cornes d'abondance que tiennent ces deux Divinités, une espèce de foc qui ressemble beaucoup au nôtre. Les sentimens sont cependant partagés sur les focs, qu'on voit mêlés avec des fruits & des fleurs dans quelques cornes d'abondance, vu que quelques Antiquaires les ont peut-être pris pour quelques fruits de forme conique, comme des pommes de pins.

Quant

Quand au second instrument, qui est sous le N^o II, & qui a été trouvé dans le même endroit que le soc de bronze dont je viens de vous parler, je croirais, d'après le sentiment de mon illustre Mécène, que c'est ce fer que le Bouvier adapte à un long bâton, & qu'il tient dans sa main quand il laboure. Une pareille destination est prouvée clairement par les deux trous qui traversent l'espèce de douille, ou canon, qui forme une de ses extrémités. A l'autre bout du même bâton était cet aiguillon que les Latins nommaient *stimulus*, & que les Italiens appellent *Pungolo*, dont le Bouvier se sert pour presser ses bœufs, & les empêcher de s'arrêter en labourant; c'est aussi ce qui a fait dire à Tibulle,

Aut stimulo tardo, increpuisse boves.

L'instrument dont j'ai l'honneur de vous parler, pouvait servir à détacher la terre qui s'attache quelquefois à la charrue. Je remarquerai à cet égard que les Laboureurs Siciliens sont encore dans l'usage d'en porter un pareil, qu'ils appellent *Barbuscio*, dans leur Langue, & qui ne diffère du nôtre que par la matière, étant de fer. Or cet instrument était appelé *καρπινος* chez les Grecs. On voit le dessin de quelques-uns de ces outils aratoires sur un Manuscrit d'Hésiode, qui est dans la Bibliothèque des Bénédictins de Florence, autant que je puis m'en ressou-

venir. Le Commentateur de cet Ouvrage , après avoir donné la figure de tous les instrumens nécessaires pour la culture des champs, rapporte leur nom Grec , parle expressément d'un pareil aiguillon , & l'appelle *κατρινος* , & remarque très-bien qu'il y avait à l'autre bout une lame de fer un peu concave, pour faire *sauter* , selon son expression , la terre qui s'attache à la charrue quand on laboure.

Voilà , Monsieur , mes réflexions sur ces deux instrumens antiques , appartenans l'un & l'autre à l'Agriculture , dont le premier est le foc d'une charrue , & le second , le fer que porte le bâton auquel on adapte un *aiguillon* , & dont se servaient les Bouviers de l'Antiquité. J'ose présumer que ces deux objets fixeront votre attention par leur grande ancienneté , & en même-tems par leur rareté. Je desire plus que toute autre chose , que vous veuillez bien me continuer votre amitié , & me permettre de vous donner de tems en tems des preuves de l'attachement respectueux avec lequel j'ose me dire , votre très-humble serviteur , &c.



L E T T R E V I I .

*Sur les Oranges (1) & les Citrons qui croissent en Sicile,
& sur le Commerce avantageux qu'on en fait dans
cette Isle, adressée à M. le Docteur Jean Targioni
Tozzetti, Médecin du Collège de Florence.*

A Catane, le 2 Novembre 1776.

M O N S I E U R ,

La quantité prodigieuse d'orangers & de citro-
niers qui croissent dans toutes les parties de la Sicile,

(1) Ces arbres sont originaires de la Chine, d'où les Portugais ont apporté les premières graines. On voit encore à Lisbonne dans le Jardin du Comte de Saint-Laurent, le premier arbre d'où sont sortis tous les orangers qui font l'ornement de nos Jardins d'Europe. J'ai vu à Céphalu, en Sicile, un oranger planté dans le Jardin du Cloître des Minimes de cette Ville, par Saint-François-de-Paule, qui vivait vers le milieu du quinzième siècle, & mourut en France en 1507. On conserve, dans l'Orangerie de Versailles, un très-bel oranger donné à François premier, par la République de Venise, il y a près de 250 ans. Louis XIV aimait tellement les orangers, qu'il en avait toujours en fleurs, dans une Gallerie de son Palais, dans des vases magnifiques. M. de la Quintinie a donné un Traité de la culture des orangers. Il en distingue vingt espèces. Les Génois en :

& les avantages qu'en retirent les habitans de cette Isle, par le grand commerce qu'ils font de leurs fruits avec les Étrangers, m'ont fait naître l'idée d'en faire le sujet de quelques-unes des Lettres que je prends quelquefois la liberté de vous écrire, & que vous voulez bien recevoir avec indulgence.

On ne saurait nier combien il en coûte à tous les peuples du Nord de l'Europe, pour élever les différentes espèces d'orangers & de citronniers, & pour les gouverner, parce que ces arbres demandent un climat chaud & uniforme. Les Cultivateurs Siciliens sont dispensés de tous ces frais par les seuls bienfaits de la Nature (1), parce que le climat de

voyent des orangers dans toute l'Europe, après leur avoir coupé la tête, enduit la coupe avec de la cire, & empaqueté leurs racines dans de la mouffe.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Les Siciliens abandonnent, à la vérité, l'oranger & le citronnier à la Nature; mais qu'est-ce qu'il en résulte? Cet arbre, ou plutôt cet arbuste, qui faisait l'ornement de nos parterres, & les honneurs du printemps & de l'automne, avant que le goût plus singulier que beau des Jardins Anglais les en eût bannis, y ressemble à un buisson. Vingt tiges, & quelquefois davantage, sortent du même pied, & forment, en touchant les branches des orangers voisins, une espèce de taillis qui surprend les Étrangers, & ne les flatte guères. Il n'en est pas de même à Malthe. Les orangers y sont soignés avec le plus grand soin; on les y arrose deux fois par jour; leur tête forme une belle boule ou un superbe parasol; ils n'ont qu'une seule tige, qui est toujours droite; ainsi que celle du citronnier.

leur pays est égal & chaud. Dans toutes les campagnes de la Sicile, on voit çà & là des orangers &

Comme l'Isle de Malthe n'est qu'un rocher, on y élève les orangers dans des espèces de caisses dont les côtés sont formés par de grandes dalles de pierres réunies avec des crampons de fer, & sur l'épaisseur desquelles on pratique une petite rigole pour y faire couler l'eau destinée à l'arrosement de ces petits arbres. Le côté de la rigole qui est du côté de la terre où croît l'oranger, est un peu plus bas que l'autre. &, vis-à-vis chaque pied d'oranger, est une petite entaille verticale, avec une petite pèle ou vanne pour arrêter le cours de l'eau, & la faire refluer au point de se répandre dans la caisse.

Le Jardinier qui fait cette opération, tandis que son camarade tire avec un double sceau, ou un *noria*, l'eau de la citerne, est muni de deux de ces palettes. Il place la seconde au-dessous de la première, tandis que celle-ci fait refluer l'eau dans la caisse. Cette seconde palette étant assujettie, il vient en relever la première, & la placer sous la seconde, & ainsi de suite, jusqu'à ce que tous ses orangers, citroniers, grenadiers à fruits & à fleurs, soient arrosés.

Quelques personnes, qui veulent garantir leurs orangers des fourmis, en font embrasser la tige par un entonnoir de fer blanc, qu'ils remplissent d'eau. Lorsqu'il n'y a qu'une caisse seule, on fait déborder la dalle qui lui sert de fond de quelques pouces, & l'on y pratique une rigole de deux ou trois pouces de profondeur, où l'on a soin de mettre toujours une certaine quantité d'eau.

Les Maltais conduisent les eaux dans toutes les parties de leurs jardins, par de simples rigoles de bois qu'ils mettent en travers de leurs allées, d'une caisse à l'autre. Celles-ci ont plusieurs toises de longueur.

Les Génois font de pareilles caisses pour élever les arbuttes dont ils décorent leurs terrasses, avec de la pierre de Lavagna, espèce d'ardoises, ou de schistes, qui ont depuis huit à dix pieds de long

des citronniers de différentes espèces, & dont la culture n'exige d'autres soins que celui de planter telle ou telle espèce de ces arbres, ou d'y greffer dessus, au bout de deux ans, l'espèce qui plaît le plus, & que l'on désire. Lorsque l'arbre est dans toute sa vigueur, on en coupe les branches gourmandes, & l'on bêche la terre autour de sa tige.

Voilà, en peu de mots, à quoi se réduisent la culture des orangers & des citronniers, en Sicile, & les soins qu'on en prend dans cette Isle. Ils viennent très haut & très-gros dans toutes les parties de la Sicile. Les contrées de cette Isle qui abondent le plus en arbres de cette espèce, sont les territoires

sur cinq pieds de large, & un pouce & demi d'épaisseur. Ces ardoises immenses se scient avec la plus grande facilité. Les côtés des caisses que l'on en forme, sont ajustés les uns dans les autres à languettes, & réunis par plusieurs longues chevilles ou boulons de fer, traversant ces caisses dans leur largeur. Ces longues chevilles ont une large tête d'un côté, & un pas de vis à leur autre extrémité, pour recevoir un écrou destiné à serrer les côtés de cette espèce de caisse. On se contente quelquefois d'y pratiquer une simple ouverture dans laquelle on met une clavette.

Par cette construction si facile & si simple, on peut *dépoter* des orangers & autres arbrustes, en décomposant la caisse qui les renferme, sans craindre d'offenser leurs racines. Les Génois mettent ces caisses de pierres de Lavagna sur des blocs de pierres, & pratiquent des ouvertures latérales par lesquelles l'eau qui proviendrait d'un arrosement excessif peut s'écouler. Ces caisses coutent peu & durent très-long-tems.

[*Note du Traducteur.*]

de Melitello , dans la Vallée de Noto , Piazza , Palma , Mistretta , Céfalù , Melazzo , Sciacca , Partanna , Monreale , Palerme , Catane & Messine. On en voit sur-tout des quantités prodigieuses dans les environs de cette dernière Ville. On peut même dire que c'est dans cette partie de la Sicile que l'on s'est la plus attaché à la culture de l'oranger & du citronnier.

Les espèces des orangers & des citronniers sont ensuite si variées & si nombreuses , qu'il est très-difficile de pouvoir les bien décrire. Le célèbre Père Cupani en a cependant parlé avec assez d'exacritude dans son *Hortus Catholicus* , où il donne d'abord la description de 21 espèces d'orangers très-distinctes , & ensuite celle des cédras , dont il compte cinq espèces , & la description de vingt espèces de limons , comme vous pourrez le voir par la suite.

Oranges (1).

L'orange sauvage , dont on exprime le suc , qui

(1) On trouve dans le Royaume de Siam , aux Isles de France & de Bourbon , & dans plusieurs autres de l'Océan Oriental , à Surinam , & même à Cayenne , une espèce d'orange aussi grosse que la tête , dont la forme approche tant soit peu de celle d'une poire , & que l'on appelle *Pampelmoufe*. Sa chair est excellente , & d'un goût de fraise. Entre cette chair pulpeuse & la peau , est une substance épaisse comme le doigt , blanchâtre , & fort amère. Le jus de ce

est très-aigre, & qui est venue de pepins semés dans la terre (1). On la nomme en Français, *Bigarrade*.

1. *Malus aurantia sylvestris*. I. B. *Descript. aurantium sylvestre medulla acri sylvestri medulla acri Ferrar. Hesp.* En Sicilien, *Aranci di spremiri agri assai, chi nascinu pri via d'ariddu seminatu in terra.*

L'orange ordinaire, dont on exprime le suc.

2. *Malus aurantia major*, G. B. P. *Aurantia malus*. I. B. *Aurantium vulgare. Ferrar. Hesper. Medulla acida*, H. A. L. B. En Langue Sicilienne, *Aran-ciù di sprimiri, ordinariu.*

La même, aigre & douce.

fruit est fort rafraîchissant. Les pampelmoufes ont, selon M. de Bomare, jusqu'à 12 pouces de diamètre, à Surinam; &, selon le même Auteur, la chair de ce fruit est aigrette, avec un véritable goût de raisin. Il nous apprend qu'on lui en a fait manger à Londres à différentes tables.

Dictionnaire d'Histoire-Naturelle de M. de Bomare, page 411 du sixième Volume, édition de Paris. 1775.

(1) Ces trois espèces d'Oranges fortes, comme disent les Italiens, sont de peu d'utilité en Sicile pour le fruit, vu la grande quantité de limons & de citrons que produit cette Île, & qui est cause qu'on n'en exprime pas le suc; mais l'arbre qui produit ces oranges sauvages est très-utile, parce qu'il sert de *sujet*, sur lequel on greffe différentes espèces d'orangers, sur-tout ceux dont les fruits sont désignés par ces numéros, 4, 5, 6, & que l'on appelle *oranges sèches* en Sicile & en Italie.

[*Note de l'Auteur.*]

3. *Eadem, acri, dulciq̄ue medulla.* Vulgare, *Ferrar. Hesper.* En Sicilien, *Aranciù di menzu ò bon sapuri di manciari.*

La même orange sèche, ou sans suc (1).

4. *Eadem ficciori medulla Hybernum.* *Ferrar. Hesper.* Et en Langue Sicilienne, *Aranciù di cena, ficcu di fucu.*

L'orange dont le développement forme presque une petite étoile.

5. *Malus aurantia fructu stellato & roseo.* H. A. L. B. *Aurantium stellatum & roseum.* *Ferrar. Hesper.* En Sicilien, *Aranciù à modu di sfiddicedda, cu lu mussu a modu di viddicu.*

L'orange dont l'écorce paraît couverte de futures, dans le sens de sa longueur.

6. *Malum aurantium stellato cortice.* *Aurantium virgatum, strigatumque.* *Ferrar. Hesper.* Dans l'idiome

(1) Cette orange sans suc, ou sèche, comme on dit ordinairement, est très-bonne à manger, ce qui est aussi cause que l'on en mange beaucoup dans toute l'étendue de la Sicile, & c'est aussi l'espèce d'orange dont il se fait le plus grand commerce, comme on le dira à sa place. Quand à la culture de l'arbre que produit cette orange, on observera que, s'il n'est pas planté dans des endroits montueux, ou dans un terrain sec, il ne produira plus de fruits sans sucs, mais ce fruit dégénérera & deviendra pareil à cette orange qui est désigné par le numéro 3.

[Note du Traducteur.]

de cette Ile, *Aranciù cù la scorgia strazzata pri longu tassedi tassedi.*

Cette orange, dont l'écorce paraît striée, ou cannelée, & que les Italiens appellent oranges en culottes d'Allemand (1).

7. *Malum aurantium striatum. Ferrar. Hesp.* En Sicilien, *Aranciù à vrachi di tudiscù.*

L'orange qui en renferme une autre intérieurement (2).

8. *Malus aurantia prægnans, seu fructu alium includente. Aurantium foetiferum. Ferrar. Hesper.* En Sicilien, *Aranciù intrà aranciù.*

La même, avec deux ou trois oranges dans le même fruit.

9. *Eadem, fructu duos, vel tres alios fructus includente;* appelée dans l'idiôme de la Sicile, *Aranciù cù n'autri dui o tri aranci d'intrà.*

(1) Cette orange, de même que celles qui sont désignées par les numéros 5 & 6, sont également des oranges aigres, dont le Père Cupani n'a donné la description dans son Ouvrage que pour la biffarerie de leur forme.

[Note de l'Auteur.]

(2) Ces deux espèces d'orangers sont des jeux de l'Art, que l'on se procure par le moyen de la greffe, & ne sont qu'un simple objet de curiosité, mais qui surprend beaucoup les étrangers.

[Note du Traducteur.]

L'orange cornue (1).

10. *Malus aurantia fructu corniculato*. H. A. L. B. *Aurantium hermaphroditum dictum, sive corniculatum*. Ferr. Hesp. *Fructu majori*. En Sicilien, *Arancia cornutu*.

La même orange cornue, plus petite.

11. *Eadem fructu minori*, Catal. Hort. Reg. Paris. & en Sicilien, *Aranciu curnutu, minuri*.

L'orange calleuse, c'est-à-dire, celle dont l'écorce paraît ceinte, dans la moitié de sa circonférence, d'un gros cordon.

12. *Malus aurantia fructu calloso, aurantium callosum*, Jonston. & Ferr. Dans le langage vulgaire des Siciliens, *Aranciu cù la scorgia, cù menzu curduni grossu di supra*.

(1) Cette espèce d'orange, avec les trois autres espèces suivantes, sont appelées *Oranges cornues*, parce qu'elles ont leurs *Spichi*, ou grains, de la forme d'une petite corne. Ces pepins n'y sont pas réunis au hasard, ni placés comme on les voit dans les autres espèces d'oranges; celles-ci sont d'ailleurs très-bonnes à manger. On les regarde, sur les tables, comme des fraises d'hiver, de même que les oranges sèches, c'est-à-dire, celles qui ont peu de suc. On les dépouille de leur écorce, & les saupoudre avec du sucre, après les avoir coupé par tranches, ou dépecées par quartier; on les arrose ensuite avec du vin. Cette manière de confire les oranges se pratique très-fréquemment en Sicile.

[Note du Traducteur.]

L'orange de moyenne grosseur , douce au goût , ne se divisant point par quartiers , & qui se mange comme les citrons, après que l'on en a enlevé l'écorce.

13. *Malus aurantia fructu medio, dulci medulla, sine spicchis penè.* En Sicilien , *Arancia hormai senza spicchi, chi livata la scorcia di fora si mangia cornu lumiuni.*

L'orange très - petite , qui n'est pas plus grosse qu'une noix , qui a des parties saillantes qui la font presque ressembler à une étoile.

14. *Malum aurantium nucis magnitudine, vel majori, cornibus in stellæ modum concinnatis. Aurantium distortum.* Jonston. Ferrar. *Hesper.* En Langue Sicilienne , *Aranciu picciriddu, cornetti, cornetti a modu di stidda.*

L'orange sans graines , ou pepins.

15. *Malus aurantia fructu arilleis privato. Aurantium semine carens.* Ferrar. *Hesper.* Dans l'idiôme Sicilien , *Arancia senza aridi.*

L'orange d'une moyenne grosseur , dont la forme approche de celle d'un petit limon , & qui est d'un goût médiocre.

16. *Malus aurantia fructu minori, limonii figura, medii saporis.* En Langue Sicilienne , *Aranciu miz-zanu a firma di lumiuneddu.*

L'orange dite de Portugal (1).

17. *Malus aurantia fructu dulci*. H. A. L. B. *Aurantium dulci cortice*. Ferrar. Hesp. En Sicilien, *Aranciu di Portugallu*.

La même orange ventrue, & un peu aplatie, avec l'écorce luisante.

18. *Idem, fructu ventricoso, leviter compresso, sandarachato cortice*, appelée vulgairement en Sicile, *Aranciu di Portugallu virticusu eù scorgia, comu invirniciata*.

La même espèce d'orange, mais avec l'écorce rayée.

19. *Idem, rigato cortice*. En Sicilien, *Arancia di Portugallu viritricusu, comu invirniciatu rigatu*.

L'orange dans laquelle on voit un cédra (2).

20. *Malus aurantia fructu aurantii malo citrio prægnantis*. H. A. I. B. *Malum aurantium malo citrio prægnans*. Bocc. *Icon. & Descript. rar. Plant.* En Sicilien; *Aranciu cù la citra d'intra*.

(1) Ce sont les fameuses oranges de Portugal, dont il se fait ici un très-grand commerce, comme on le verra par la suite.

[Note du Traducteur.]

(2) Ce sont des jeux des Jardiniers. Ils parviennent à se procurer ces fruits par le secours de la greffe, comme on a déjà eu l'occasion de le dire.

[Note du Traducteur.]

L'orange moitié citron.

21. *Malus aurantia hermaphrodita fructu medio citrio, medioque aurantio odoratissimo.* H. A. L. B. *Aurantium citratum.* Ferrar. Hesper. En Sicilien, *Aiancia menzu citru e menzu aranciu.*

Des Cédras.

Le cédra de moyenne grosseur, ou le cédra commun.

1. *Malus citria fructu mediocri.* I. B. *Malum citrium vulgare.* Ferrar. Hesper. En Sicilien, *Citrio.*

Le cédra fort gros & tout bossu, que les Italiens désignent par l'épithète de *Bernoccolato* (1).

2. *Malus citria fructu magno.* I. B. *Malus medica fructu ingenti, tuberoso.* C. B. P. *Malum citrium vulgare bullatum.* Jonston. Appelé par le peuple de Sicile, *Citru grossu, bozzi bozzi o purretti, purretti.*

(1) C'est cette espèce de cédra que l'on confit, & dont il se fait une grande consommation en Sicile; c'est aussi avec son écorce râpée, que l'on y fait encore la *cedrata*, que les Siciliens appellent *pietra feudola*. Il s'en fait une grande quantité dans le Comté de Modica, où l'on vend tous les ans une quantité considérable de ces gros cédras.

[Note du Traducteur.]

Le cédra d'une grosseur monstrueuse , appelé communément cédra monstrueux , *Cedra di maraviglia* , en Italien (1).

3. *Malum citrium monstrabile , sive citrum monstruosum , maximum caleum turcicum referens.* C. B. P. *Citrum monstruosum de maximis.* I. B. Kabr. *Citron monstruosum , sturg undianum.* Jonston. En Langue Sicilienne , *Citru di maravighia.*

Le cédra connu sous le nom de cédra de Florence , qui est très-agréable à l'odorat & au goût (2).

4. *Malum citrium Florentinum , pulpá levi , ori grata.* Dans l'idiôme Sicilien , *Citru di Fiorenza.*

Le cédra d'une grosseur médiocre , qui est doux & se termine en pointe.

5. *Malum citrium mediocre meditulio dulci medulla.* Ferrar. Hesper. En Sicilien , *Citru duci puntutu.*

(1) Cette espèce de cédra , qui vient très-gros , n'est d'aucun usage ; sa grosseur surprenante fait son seul mérite , & lui a fait donner le surnom de merveilleux.

[Note du Traducteur.]

(2) Cette sorte de cédra est très-estimée en Sicile , c'est-pourquoi on l'emploie très-souvent pour des glaces , ou sorbets , que l'on nomme *Cedrato di Firenze* , & que les Siciliens aiment beaucoup.

[Note du Traducteur.]

Des Limons.

Le limon , ou citron ordinaire , appelé citron Napolitain.

1. *Malus limonia acida*. C. B. P. *Limonia malus*. I. B. *Limon vulgaris* , Ferr. *Hesper*. En langage Sicilien , *Luniumi Napolitana*.

Le même , ayant la pulpe molle & délicate.

2. *Eadem* , *levi ac molli pulpa*. En Sicilien , *Lumiuni muddifi*.

Les limons appelés limons de la race de Palerme.

3. *Malus limonia Panormitana* , *vulgaris fructu fructu succusiori ac tenuiori cortice* , & à Palerme , *Lumiuni di la schierra di Palermu*.

Le limon dont la pulpe est douce.

4. *Malus limonia major dulcis*. C. B. P. *Limon dulcis medulla vulgaris*. Ferrar. *Hesper Jonston*. *Seu fructu intimiori medulla dulci* , *acinis experta*. Vulgairement en Sicile , *Lumiuni cù l'agra duci* , *o lumiuni duci d'intra*.

Le citron un peu long , & plus petit que le précédent , doux & sans pepins , & terminé par ses deux extrémités comme un mamelon.

5. *Malus limonia fructu minori* , *oblungo* , *utrinque papillari* , *medulla dulci arillis deficiente*. *Limon dulci*

dulci medulla Olyfiponenfis. Ferrar. Hesp. En Sicilien , *Lumiuni longaru teddu minuri* , *cù capicchju di minnadi si fu* , o *di ufu* , *duci d'intra* , *senza ariddi*.

Le citron appelé *Lumia* de Valence (1).

6. *Malus limonia* , *fructu rotundo orbiculato. C. B. P. Lumia Valentina. Ferrar. Hesp. Jonston.* & en Sicilien vulgaire , *Lumiuni Valenzianu*.

Le même citron de forme oblongue & absolument doux.

7. *Eadem* , *fructu oblongo spiculis dulcibus* , *acinis carentibus*. Dans l'idiôme Sicilien , *Lumiuni Valenzianu* , *spirlungatu* , *tutti duci*.

Cette espèce de limon qui donne toute l'année des fruits de trois espèces sur la même branche , savoir , des limons de Naples , qui sont mols , des citrons de la race , ou de l'espèce de Palerme , & des citrons ou *Lumies* de Valence.

8. *Malus limonia triplici specie fructum ; Neapolitanâ molli ; Panormitanâ lepidiori & Valentinâ* , *toto anno edens fructus*. En Longue Sicilienne , *Pedi di lumiuni* , *chi fa frutti tuttu l'annu* , *nellu stessu*

(1) Cette sorte de *Lumie* ou de citrons , que l'on nomme vulgairement *Citrons de Valence* , sont très-gros , très-déliçats & de très-bon goût. Les Siciliens , qui sont très-grands amateurs d'oranges & de citrons , les mangent avec plaisir , comme on l'a déjà remarqué.

[Note du Traducteur.]

ramu di tre forti , Napulitana muddisi , di la sciorta di Palermu chiu gustusu e Valenzianu.

Cette espèce de limons à couper au couteau , appelés communément limons de Calabre.

9. *Malus limonia pusilla Calabra.* H. A. L. B. *Limon pusillus Calabrensis Ferrar. Hesper. Limon Calaber. Jonston.* En Langue Sicilienne , *Lumincella di tagghieri.*

Le limon en forme de poire , de la plus grande espèce.

10. *Malus limonia fructu pyriformi.* H. A. L. B. *Pyri effigie , vulgò piretta seu spatasora. Ferr. Hesp. Fructu majori , oblongiori.* Dans l'idiôme Sicilien ,

(1) Cette espèce de limons ou de citrons de même que les suivantes , qui ont la forme d'une poire , sont très-bons & fort délicats. Ils sont tous extrêmement légers ; on croiroit même qu'ils sont de coton. C'est pour ces différentes raisons qu'on les estime beaucoup , comme étant bons à manger ; aussi en mange-t-on communément en Sicile. On les assaisonne , dans cette Isle , comme la salade. Indépendamment de toutes ces différentes espèces de citrons , que le Père Cupani a décrit avec autant d'exacritude que de briéveté , j'ai remarqué sur le même citronnier , & sur la même branche , des citrons de figures différentes , qui ressemblent à un *Echinus* , ou ourfin de mer. On nomme vulgairement ces fruits , à Catane , *Piretto rizzo*. C'est pourquoi je décrirai cette espèce de citrons , *Malus limonia edens fructus non nullos pyriformes , non nullos vero echinatos.*

[Note de l'Auteur.]

Piretti maggiuri grossi. A Reggio en Calabre, *Cedri bergamotti*.

La même espèce, mais plus petite.

11. *Eadem, fructu minori, seu angustiori*. En Sicilien, *Piretti minuti & ordinari*.

La même espèce de limons, mais plus longue.

12. *Eadem, fructu longiori*. H. A. L. B. *Perrettoꝝ consimilis limon*. Ferrer. Hesp. Dans l'idiôme Sicilien, *Lumiuni simili a li pirretti, longhi ordinari, però pizutti*.

Ce limon en forme de poire, & strié ou cannelé, dit en Italien, à *brache di Tedesco*, à culottes d'Allemand.

13. *Malus limonia fructu pyriformi strigato, limon pyriformis strigatus*. Jonston. *Limon strigatus*, Ferrer. Hesp. En Langue Sicilienne, *Piretti a vrachi di tudiscu minuri & ordinari*.

La même espèce, mais plus grosse.

14. *Eadem, fructu crassiori, longiorique*. En Sicilien, *Piretti a vrachi di tudiscu majuri*.

Le citron appelé la pomme d'Adam.

15. *Malus Adami*. G. B. P. *Adami pomum*. Ferrer. Hesp. *Poma Adami*. I. B. Et en Langue Sicilienne, *Sollima*.

L'espèce appelée citrons doux (1).

16. *Malus limonia minor dulcis*. G. B. P. *Limon qui lima nuncupatur, dulcis*. Ferrar. Hesper. En Sicilien, *Lumiucelli duci*.

L'espèce connue sous le nom de citrons aigres, *Lumia agra* (2).

17. *Malus limonia minor acida*. Catalog. Hortus Regii Parisiensis. *Limon, qui Lima nuncupatur acris*. Ferrar. Hesp. Dans l'idiôme des Siciliens, *Lumia Napulitana*.

Le limon ou citron, avec le pepin ou graine de cédra (3).

(1) Cette espèce de citrons se nomme *Lumia*, ou citron de Patriarche; elle est douce & bonne à manger.

[Note du Traducteur.]

(1) Cette sorte de citron aigre n'est point bonne à manger, & n'est par conséquent d'aucun usage; c'est pourquoi on l'appelle *Citrons d'attrape*, parce qu'en les donnant à quelqu'un, cette personne est trompée quand elle veut les manger. Ce sont des plaisanteries qui se font journellement en Sicile, avec cette espèce de citrons ou d'oranges, & autres fruits de cette classe, à qui l'on fait prendre, par le secours de l'Art, un goût singulier & une forme bizarre.

[Note du Traducteur.]

(1) Ce sont encore des amusemens des Jardiniers, qui réservent ces fruits pour l'usage dont on a déjà parlé, c'est-à-dire, pour attraper.

[Note du Traducteur.]

18. *Malus limonia citrata*. H. A. I. B. *Limon citratus primæ notæ levior*. Ferrar. Hesp. En Sicilien, *Lumiumi citratu*, o *cù spicchi di citru*.

La même espèce, avec un cédra dedans.

19. *Eadem*, *fructu fructum includente*. H. A. I. B. *Limon citratus alterum includens*. Ferrar. Hesper. *Limones prægnantes alium fructum minorem in se continentes*. Clus. Histor. C. B. P. Et en Langue Sicilienne, *Lumuni cu lu citru d'intra*.

Enfin, cette espèce de citron qui vient par groupe, & que les Italiens appellent *Bacemosi* pour cette raison, & qui n'a presque point d'aigre, c'est-à-dire, de pulpe.

20. *Malus limonia uberrima fructu racematim*, *non nihil mamillas imitante vix acidum includente*. *Limon racemosus*. Ferr. Hesper. En Sicilien, *Lumiuni a minnedda*, e *a rappa senz'agru*.

Commerce.

On peut dire que le commerce des oranges & des citrons qui se fait aujourd'hui en Sicile, est absolument concentré dans la ville de Messine, puisque c'est dans son Port que se font presque tous les chargemens de cette production de l'Isle pour les différens pays, sur-tout dans les mois d'Octobre, de Novembre & de Décembre. On pourra y expédier

tous les ans , pour Trieste , Venise , Rome , la Hollande , l'Angleterre & la Suède , &c. environ trente mille caiffes de ces limons que les Siciliens appellent *Lisci* , ou unis , qui sont remplis de suc , & se conservent à la mer. Chaque caiffe contient 440 limons ou citrons , qui doivent être tous bien arrangés , & enveloppés , chacun dans du papier. Ils se vendent à raison de 8 liv. de Florence la caiffe , ren-

l. de Florence.

due à bord du Vaisseau , ce qui fait 240,000

On peut expédier , pendant l'été , environ 500 caiffes de ces citrons appelés *Bastardi* , qui sont ronds & verts , mais qui se conservent encore plus long - tems que les premiers , dans les transports de mer. Chaque caiffe doit contenir 360 de ces citrons , & se vendre à raison de 15 l. la caiffe , ce qui fait

4,500

Le commerce de cette espèce d'orange que l'on appelle orange *de Portugal* , qui est si agréable , & d'une si bonne odeur , est encore très lucratif. Il pourra s'en expédier , tous les ans , 3000 caiffes , qui contiennent chacune 300 de ces oranges , & se vendent 8 liv. de Florence la caiffe , ce qui se monte à

24,000

268,500

l. de Florence.

268,500

Il peut encore s'expédier, année commune, cinq mille caisses d'oranges aigres ou bigarrades. Chaque caisse en contient 300, & se vend 8 liv. de Florence la caisse, ce qui fait

24,000

Les écorces d'orange font encore une petite branche de commerce. Il s'en expédie, tous les ans, 800 cantares, qui, étant évaluée à 20 liv. de Florence le cantaro, poids de Sicile, tous les petits frais compris, font

16,000

De toutes les espèces de cédras que produit la Sicile, le plus agréable & le plus recherché est celui que l'on appelle *Cédras de Florence*, dont il peut s'expédier, pendant le mois d'Octobre, 100 caisses, dont chacune contient 240 ou 250 cédras, & qui se vendent 25 liv. de Florence la caisse, ce qui fait

2,500

Quant aux autres espèces de cédras beaucoup plus gros, qui sont destinés à être confits, & que l'on envoie avec de la saumure, dans des tonneaux contenant

311,000

l. de Florence.

311,000

fix falmes, mesure de Sicile, il pourra
s'en exporter deux cens tonneaux, qui,
se vendant chacun 25 liv. de Florence,
produisent la somme de

5,000

Toutes ces sommes réunies font un revenu
annuel pour la Sicile, de

316,000 l.

Indépendamment de ce produit, que les citrons,
les oranges & leurs écorces produisent à cette Isle,
il faut encore ajouter que ses propres habitans font
une consommation prodigieuse de ces différentes
productions de la Nature.

J'ai l'honneur d'être, avec la plus parfaite
estime, votre, &c.

P O S T - S C R I P T U M .

J'avais déjà achevé cette Lettre, lorsqu'un Né-
gociant de mes amis est venu me rendre une visite.
J'ai cru devoir lui communiquer cette épître, pour
m'affurer davantage de la vérité des faits dont j'ai
l'honneur de vous instruire; il m'a fait quelques ob-

ferations qui m'obligent à joindre ce Post-scriptum à ma Lettre.

Ce Négociant m'affure donc que le commerce des citrons a été beaucoup plus considérable cette année (1776), que les précédentes ; qu'il était venu plusieurs gros bâtimens Hollandais , Anglais, Danois & Moscovites, pour en faire des chargemens , ainsi que du suc de limon, dont j'aurai l'honneur de vous entretenir dans ma première Lettre.

Il paraît que cette branche de commerce veut augmenter (1), puisque l'on a commencé cette an-

(1) Cette augmentation cessera de paraître surprenante, quand on réfléchira sur les progrès de l'Anglomanie dans toute l'Europe. Le *Punch* est aujourd'hui connu de tout le monde. On en prépare de toutes les espèces dans tous les Cafés, & même du *Négus*, espèce de punch fait avec du suc d'orange, du vin rouge, du sucre & des aromates. Or, le jus de citron est la base du punch, avec l'eau-de-vie de sucre ou tafia, &, à son défaut, l'eau-de-vie ordinaire. La facilité avec laquelle cette boisson brûlante & stomachique se prépare, a encore contribué à la mettre en vogue.

On prend, pour la faire, une quantité de citrons bien *juteux*, c'est-à-dire, ayant beaucoup de suc, proportionnée à la grandeur du *Bowl* ou coupe de punch que l'on veut boire. On les roule sur un marbre en les pressant fortement avec la main, pour les disposer à rendre, non seulement tout leur suc, mais encore une portion de l'huile essentielle & aromatique qui réside dans leur écorce. On les coupe ensuite en deux dans le sens de leur petit axe, ou vers le milieu de leur longueur, & l'on en exprime le suc dans une grande coupe ; on y ajoute ensuite l'eau-de-vie de sucre, ou l'eau-de-vie commune, avec de l'eau bouillante en suffisante quantité pour

née à adopter l'usage d'expédier des citrons salés dans des tonneaux. Ces citrons ont été demandés par des Négocians de Hambourg, pour les faire confire. Ils ont envoyé en même-tems la manière de saler ces fruits pour qu'ils ne se gâtent point pendant un aussi long voyage. Voici en peu de mots en quoi consiste ce procédé.

Les limons ou citrons ayant été mis dans de bons tonneaux, on y verse de l'eau de mer, jusqu'à ce que ces derniers soient remplis, & on y laisse cette eau pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles on la renouvelle. Trois ou quatre jours après cette seconde opération, on laisse l'eau deux jours de suite dans les tonneaux. On continue à procéder

tempérer un peu la violence de cette dernière liqueur. On ajoute ensuite quelque peu de canelle ou de géoffle, si l'on veut que cette boisson soit aromatique.

Lorsque les Anglais mettent du lait dans leur punch pour suppléer à l'eau, ils lui donnent alors le surnom de *Bishop*, c'est-à-dire, de boisson d'Évêque. Ce punch est, dit-on, ami de la poitrine dans cette circonstance.

On commence à se dégoûter à Malthe de la culture des orangers, vu que la plupart des fruits délicieux que portent ces arbres, arrivent gâtés, ou passés, chez les Etrangers, malgré le soin qu'on prend dans cette Isle.

On emballe les oranges à Malthe dans des coupeaux de bois de fresne bien secs & bien men us, parce que l'expérience a fait voir que les oranges s'y conservoient mieux que dans toute autre substance.

[*Note du Traducteur.*]

de cette manière , en observant de laisser les citrons dans l'eau de mer pendant un nombre de jours d'autant plus grand , qu'on est plus éloigné du tems où l'on a commencé cette manipulation. Ce travail dure pendant quarante jours , au bout desquels on ôte l'eau de mer , en observant cependant d'en laisser un peu , & l'on sale ensuite les citrons. C'est alors qu'ils sont dans le cas de pouvoir être expédiés en toute assurance.

Dans l'espoir de voir augmenter un jour prodigieusement ce commerce des citrons , on fait actuellement en Sicile des plantations immenses des arbres qui les produisent. Il y a déjà quelque tems que le Prince de Villafranca fit planter douze mille citronniers dans une seule de ses terres. Pour étendre maintenant cette culture , on arrache les vignes qui sont de peu de rapport.



L E T T R E V I I I .

Sur le produit du suc & de l'essence de Citron , & le commerce qu'on en fait en Sicile , écrite à M. le Docteur Giovanni Targioni Tozzetti , Médecin du Collège de Florence.

A Catane , le 15 Novembre 1776.

M O N S I E U R ,

Il me paraissait qu'il aurait encore manqué quelque chose à ce que j'avais eu l'honneur de vous écrire le 2 du courant, sur les orangers & sur les citrons que produit la Sicile, & sur le commerce que l'on en fait, si je ne vous eusse parlé dans la présente, d'un autre objet de commerce que procuraient les mêmes fruits, c'est-à-dire, du suc & de l'huile essentielle, ou essence de citrons.

Vous avez déjà vu, Monsieur, que la récolte annuelle des différentes espèces d'oranges & de citrons, était prodigieuse en Sicile, & qu'il s'en faisait, non seulement une très-grande consommation dans cette Isle, mais encore qu'on en exportait beaucoup chez l'Etranger.

Cependant la surabondance de cette production est telle , qu'indépendamment de ce qu'elle fournit à la consommation qui s'en fait dans le pays , & de ce qui s'en transporte en nature chez les autres Nations , il en reste encore une assez grande quantité pour pouvoir en faire un autre objet de commerce. Tel est celui du suc des limons & de l'essence des mêmes fruits , comme je vous ai déjà dit ; or , voici de quelle manière on prépare ce suc.

On péle une grande quantité de limons , ou citrons , ce qui se fait en leur enlevant d'abord leurs deux petits bouts ou extrémités , avec un couteau ; en six autres coups , ce fruit est absolument dépouillé de son écorce , c'est-à-dire , qu'on lui enlève autant de morceaux d'écorce dans ces six coups , qu'il en faut pour envelopper ce fruit. Cette opération se fait ici avec la plus grande célérité & la plus grande exactitude. On met les écorces à part , pour l'usage dont je vous parlerai bientôt. Ces citrons étant ainsi pelés , on les met dans un certain nombre de corbeilles de jonc très-flexible , ou de sparte , que l'on place l'une sur l'autre , au nombre de dix ou de douze. Celles - ci contiendront environ six mille citrons.

Ces corbeilles ayant été ainsi disposées , on les porte sous le pressoir , pour faire sortir tout le suc

des citrons (1) qu'elles contiennent. Ce suc s'écoule dans un grand vâse d'où on le vuide dans un autre, pour l'y laisser déposer. Lorsque ce suc est bien clair, on le transfâse dans des tonneaux, & l'on y verse de l'huile dessus.

Quoique les limons, ou citrons que l'on emploie pour cette opération, soient ordinairement de bonne qualité & très-sains; cependant ceux qui tirent ce suc ne se font point de difficultés de mettre dans les petites corbeilles flexibles dont je viens de parler, les citrons qui sont meurtris, & même disposés à se gâter, ce que les Siciliens appellent *Lemoni sqartiti*.

(1) Quelques personnes ramassent l'huile essentielle des citrons & des oranges en comprimant de petits morceaux de leur écorce contre une glace inclinée sur un vâse, ou dans un entonnoir de verre. On a soin que le col du vâse dans lequel on place l'entonnoir soit étroit pour prévenir la déperdition d'une partie de la bonne odeur. L'*Eau sans pareille* n'est autre chose que de l'esprit-de-vin chargé d'une petite quantité d'huile essentielle de citron. On l'y fait dissoudre goutte à goutte, en tâtonnant jusqu'à ce que l'on ait donné à cette eau ce parfum qui la rend si agréable.

L'essence de cédra, ou de bergamotte, qui est si estimée dans la classe des parfums se tire de la même manière, d'une espèce de citron d'Italie que l'on nomme *Bergamotte*, dont l'écorce sert à faire des tabatières, ou à doubier celles que l'on nomme *Bonbonnières*. Il y en a des manufactures à Gênes & en Provence. Comme l'essence de ce citron dissout facilement les graisses, il s'en suit qu'elle est excellente pour enlever presque toutes les tâches.

[*Note du Traducteur.*]

Les citrons que produisent les environs de Messine, passent pour être de la meilleure qualité, & pour être plus parfaits que ceux qui viennent dans les autres parties de l'Isle, parce que leur acidité est plus active & plus considérable, ce qui fait croire que le suc qu'on en tire, supporte une longue navigation plus volontiers. Enfin, le meilleur de tous ces suc de limons est celui que l'on retire de ces fruits sans en avoir enlevé l'écorce.

Il est inutile de vous parler ici de l'usage que l'on fait du suc dont je viens de vous entretenir, parce qu'il est trop connu dans l'Art de la teinture. Je terminai cet article en disant qu'on peut exporter tous les ans 30000 salmes de suc de citron qui, étant évaluées, mises à bord & à la voile, avec le tonneau, à une once la salme, produisent un revenu de 30000 onces.

Les Siciliens retirent ensuite, de deux manières, l'essence de citron, ou l'esprit, comme ils le disent, de ces écorces, qu'ils mettent à part, comme je l'ai déjà remarqué, lorsqu'ils péilent ces limons, avant d'en retirer le suc.

Cette première opération se fait en prenant ces dites écorces, & les comprimant fortement avec le second doigt; ils ramassent ensuite l'huile essentielle qui en sort, avec une éponge très-fine qu'ils tiennent de l'autre main. Ils la passent à fur & à mesure

sur l'écorce qui a été comprimée pour en recevoir l'esprit, ou plutôt toute l'huile essentielle, que la forte pression a fait passer par les pores de l'écorce (1). On exprime de tems en tems la petite éponge, quand on la présume suffisamment imprégnée de cette huile essentielle ou esprit, & l'on reçoit la liqueur précieuse qui en découle, dans un vase destiné à cet usage.

La Sicile fournit, année commune, environ quatre mille livres de cette essence de citrons, tirée par le procédé dont je viens de vous parler. Or, chaque livre de cette essence se vendant sur les lieux 16 tari; ce seul article procure à cette Isle un bénéfice de 2133 onces.

La seconde manière de tirer l'essence de citron, consiste dans la distillation. On obtient, par cette

(1) On fait un sirop avec le suc de citron & le sucre, qui est très-agréable & très-salutaire, & avec lequel on prépare sur le champ de la limonade, en versant une certaine quantité d'eau sur une ou deux bonnes cuillerées de ce sirop. Le suc de citron dans lequel on fait dissoudre du sel d'absinthe, passe pour un spécifique assuré contre les vomissemens. On en prend deux cuillerées à café toutes les demi-heures. Le suc de citron est aussi un puissant antiscorbutique; c'est ce qui avait engagé les Anciens à appeler le fruit qui le fournit, *Malus medica*, ou peut-être parce que le citronnier est originaire de la Médie ou de l'Assyrie. Il passa, dit-on, de cette contrée dans la Grèce, & de là dans le reste de l'Europe.

[Note du Traducteur.]

voie , environ trois mille livres d'essence de citrons , année commune , en Sicile. Cette essence ne se vend que 12 tari la livre , ce qui fait encore un profit de 1200 onces , ajoutant ensuite le produit du suc de citron à ces deux articles , on voit que le revenu seul de ces trois objets de commerce , monte à 6333 onces. Si on joint enfin , à cette somme , celle que procure la vente des différentes espèces d'oranges & de citrons , dont j'ai parlé dans ma précédente , on verra que cette seule production assure à la Sicile un revenu annuel d'environ 30000 onces.

Le commerce avantageux qui se fait aujourd'hui des citrons , dans toute la Sicile , a étendu prodigieusement la culture des différentes espèces de citronniers dans cette Isle. On avait même regardé cette branche d'agriculture comme si lucrative , sur-tout dans les environs de Messine , que l'on a y avait négligé les mûriers ; mais on n'a pas tardé à reconnaître une pareille erreur ; de sorte que les Messinois cultivent aujourd'hui , avec le même succès , les citronniers & les mûriers.

Je vais me mettre à portée de connaître d'autres articles d'œconomie rurale ; je les rédigerai avec soin , & m'empresserai de les communiquer à mes maîtres & à mes amis.

Je suis , Monsieur , avec la plus grande considération , &c.

L E T T R E I X.

*Adressée à Monsieur André Zucchini de Cortone ,
Chanoine à Florence , sur le Lotus & le Lentisque ,
(le premier de ces arbres est appelé Cacamo en Si-
cilien , & le second , lo Stincù).*

A Catane , ce 1 Décembre 1776.

M O N S I E U R ,

La sagacité avec laquelle vous venez d'imaginer une foule d'expériences & de les faire pour constater votre théorie en matière d'Agriculture , vous assure un rang distingué parmi les membres de la Société des Géorgophiles. C'est pour cette raison que , voulant me procurer l'avantage de vous écrire , j'ai choisi pour sujet de ma Lettre , une matière qui eût quelque analogie avec vos goûts , & sur-tout avec le desir que vous avez d'être utile à vos semblables , en contribuant aux progrès de quelques branches de l'Agriculture. Je chercherai dans la suite ce qui pourra vous intéresser dans ce genre , mais pour le présent , j'ose vous prier d'agréer , comme un simple objet d'amusement , ce que je vais vous dire sur

deux arbres de Sicile, favoir, le *Cacamo* ou *Menicucco*, & sur le *Stincù* ou *Lifincù*, qui croissent en plus grande quantité dans cette contrée qu'en Toscane.

Du Caccamo ou Menicucco.

On voit, dans une des régions du Mont-Gibel, & & sur-tout auprès d'un Village appelé *Pedara*, éloigné de Catane d'environ dix milles, ou trois lieues & un tiers, du côté du Septentrion, une telle quantité de ces arbres, que les Siciliens appellent *Cacami*, ou *Menicucci*, que ce même village de *Pedara* en tire son nom; cette dénomination signifiant, dans la Langue de leur pays, un lieu qui abonde en *Pedali*, c'est-à-dire, en arbres. Ce qui prouve encore que ce nom de *Pedara* vient de la quantité prodigieuse de ces arbres, c'est la devise, ou les armoiries de la Communauté, qui font un *Menicucco* ou *Lotus*.

Cer arbre est décrit de la manière suivante, dans l'*Hortus Catholicus* du célèbre Père Cupani, *Lotus arbor fructu cerasi*. I. B. vulgò *Cacami Niuri*. A Myrthi, *Middicucchi*. A Netti, *Faravaggi*. A Lingua grossa, *Calambersa*, ce qui correspond au *Celtis fructu nigricante* de Tournefort, *Institution. Rei Herbariæ* (1). Pline remarque, au Chapitre XVIII de

(1) C'est le même arbre qu'on appelle dans d'autres endroits *Fragi. ragolo*.

de son 13^e Livre , que l'arbre *Lotus* ou *Celtis*, croiffait en Afrique , dans cette partie qui regarde la Sicile , & les Etats du Pape , & qu'il venait encore en Italie , mais que le changement de fol influait beaucoup fur la nature de son fruit , & la faifait dégénérer. *Eadem Africa , quæ vergit ad nos , insignem arborem loton gignit quam vocant celtim & ipsam Italiæ familiarem , sed terra mutatam.*

Cet arbre , que je n'appellerai plus *Menicucco* , ni *Caccamo* , mais le *Lotus* , est très-commun dans l'Isle de Sicile , où il est répandu çà & là dans toutes ses parties. Les endroits où on le voit cependant en plus grande quantité , font le Comté de Modica , les environs de Catane , & la partie boisée du Mont Ethna , la *parte nemorosa* , ou *selvosa*.

Il y a trois espèces de lotus ; la première est la même que l'arbre appelé *Lotus arbor cerasi fructu* , dont nous parlons. La seconde est celle que les Botanistes nomment *Lotus arbor , fructu ex albido* ; & la troisième est le *Lotus Ethnensis mali Armeniaci foliis fructu ex albo lutescente suaviori* , comme le dit le même Père Cupani , en parlant des différentes espèces de lotus qui croiffent en Sicile. La plus commune est cependant celle que l'on nomme *Lotus cerasi fructu* , qui porte un fruit pareil à cette cerise que les Toscans nomment *Bisciolina* , & ressemble à une jujube. Ce petit fruit devient noirâtre en

mûrissant , comme je le remarquerai dans la suite.

Pline rapporte , dans l'endroit que j'ai cité , que la grosseur du fruit du lotus est pareille à celle d'une fève ; qu'il est d'abord d'une couleur jaune , mais qu'il changeait de couleur avant de mûrir , comme le raifin ; enfin , que ce fruit était si agréable au goût , qu'il avait donné son nom à certains peuples , & à une contrée. Cet Auteur prétend même que plusieurs Étrangers s'y arrêtaient , & s'y fixaient même , pour manger de ce fruit à discrétion , & qu'ils oublièrent ainsi leur pays. Voici les propres paroles de ce Naturaliste. *Magnitudo huic fabæ , color croci , sed ante maturitatem aliis atque alias sicut in uvis ; tam dulci ibi cibo , ut nomen etiam genti terræque dederit , nimis hospitali advenam , oblivione patriæ.* Or , cet arbre pourrait bien être le *Lotus Ethnensis mali Armeniaci folio* , dont le fruit est plus doux que celui des deux autres espèces , & qui porte un fruit jaunâtre , dont la couleur approche de celle que produit le safran , & qui est plus gros & plus doux ; *fructu ex albo lutescente suaviori* , comme l'affure le Père Cupani , après avoir examiné cet arbre d'après la description qu'en donne Pline.

Pour vous donner une description plus détaillée de cet arbre , & pour que vous puissiez en même tems vous en former une idée juste , je commencerai par vous dire que le *Lotus arbor* est un arbre qui

vient pour l'ordinaire d'une moyenne grandeur, & que l'on cultive, comme je l'ai déjà dit, dans presque toute la Sicile, pour la bonté de son bois, qui est très-fort & très-élastique. Sa tige est droite, & d'une grosseur proportionnée à sa hauteur. Le lotus forme une tête régulière, & pousse un grand nombre de branches qui s'étendent & s'abaissent. Son écorce est d'une couleur olivâtre, foncée & très-unie.

La feuille du lotus est rude en la touchant par-dessus, & veinée par-dessous, longue, dentelée, & terminée en pointe. Elle ressemble beaucoup à la feuille de l'ormeau. La verdure de cet arbre est très-belle & de longue durée. Ses fleurs paraissent au commencement de Mars. Elles sont petites & de la couleur de l'herbe, & n'ont aucune odeur. Les fruits qui leur succèdent sont ronds, verts dans le commencement, ensuite jaunes, & ensuite noirs, quand ils sont mûrs. Leur grosseur est, comme je l'ai déjà dit, pareille à celle de la cerise *Biscioline*. Le fruit du lotus a un noyau rond, réticulé, ressemblant par sa structure & par sa grosseur, à un grain de poivre. L'arbre en produit une très-grande quantité, ces fruits mûrissent au mois d'Octobre; c'est pourquoi la remarque que fait le célèbre Bauhin en parlant du lotus, & qu'il exprime de la manière suivante, *Martio floret, Automno maturat*, est très-exacte.

Les fruits de cet arbre se vendent à très-vil prix, dans tous les marchés, & dans les rues de toutes les Villes & des Bourgs de la Sicile. Les enfans, surtout, en mangent beaucoup, & les trouvent fort bons; quant à moi, je ne les ai point trouvés d'un goût très-agréable, mais fort incommodes à manger, parce qu'il n'y a, comme l'on dit ordinairement, que *pelle & ossa*, c'est-à-dire, la peau & les os, ou noyau. Cependant, ce fruit vient plus charnu dans certains cantons.

Pour ce qui est du bois du lotus, il est un peu brun, dur, compacte, uni & sans moëlle. Il est si fort & si élastique, qu'il plie beaucoup sans se rompre, même en le forçant. On se sert de cet excellent bois pour faire des charriots, des trains de carrosse, & les payfans l'emploient à faire des *tregge* & des *bandes*. Ces derniers sont encore dans l'usage de planter des lotus dans leurs champs, avec une certaine symétrie. Lorsque ces arbres sont parvenus à une hauteur convenable, ils en coupent la tête à *capitozza*, & laissent le tronc dans sa situation, sans lui permettre de produire de nouvelles feuilles. Ces espèces de piliers servent alors de soutiens aux vignes, & sont d'une très-grande durée. Ces Cultivateurs évitent, par ce moyen, la dépense des échelas, pour leurs vignes. Indépendamment de ces différens usages auxquels les Siciliens emploient le bois du lotus,

ils en font encore des cercles de tonneaux , qui durent très-long-tems , & sont encore beaucoup plus sûrs que ceux de bois de châtaigniers , car le bois de cet arbre n'est point sujet à être piqué des vers , & se conserve toujours sain. C'est ce que prouve la longue expérience de ceux qui le travaillent & qui s'en servent.

Enfin , Monsieur le Chanoine , il me paraît que ces peuples connus dans l'Antiquité sous le nom de *Lotophages* , se nourrissaient des fruits du lotus , puisque ces fruits réunissent les mêmes qualités , & procurent les mêmes agrémens qui les ont fait célébrer par plusieurs Auteurs anciens , comme alimens. Ils amusent en effet , en rassasiant l'appétit. Ce n'est pas que je me refuse à croire qu'il y ait quelque autre espèce de lotus ou lotos , plante dont aucun Botaniste n'a encore donné la description. Ce lotos inconnu ne peut pas être le *Lotus filicosus* de Sicile , qui produit une gouffe ou filique , qui renferme des semences amères & astringentes , contre l'avis de quelques Naturalistes. Quoique ceux-ci aient prétendu qu'elles étaient douces , il est à préférer qu'ils ont attribué cette qualité à cette plante , non point d'après l'observation , mais parce qu'elle leur devenait nécessaire pour prouver leur opinion. On ne doit pas encore préférer que ce lotus , qui ne nous est pas encore exactement connu , soit quelque un de

ces autres lotus que la forme de leurs feuilles fait classer parmi les treffles. Ceux-ci n'ont jamais été d'aucune utilité pour la nourriture de l'homme, & n'ont jamais fourni qu'un fourrage excellent pour les bestiaux, sur-tout pour les brebis. C'est aussi ce que Virgile a remarqué dans le troisième Livre de ses Géorgiques, en disant que cette plante était très-bonne pour les troupeaux, & qu'elle leur faisait donner beaucoup de lait.

*At cui lactis amor cytisum lotosque frequentes,
Ipse manu salsaque ferat præsepibus herbas.
Hinc & amant fluvios magis & ubera tendunt.*

Or, toutes ces observations ne tendent qu'à confirmer davantage le sentiment du célèbre Auteur de la Dissertation sur *les Lotophages*, qui se trouve à la page 141 de la 3^e Partie du 5^e Tome du Magasin de Toscane.

Je terminerai cette Lettre, Monsieur le Chanoine, en vous apprenant que j'ai vu le mois dernier, dans le même village de Pedara, dont je vous ai déjà dit un mot, un lotus qui surpassait tous les autres arbres de cette espèce par sa hauteur & par sa beauté, qui avait été déraciné & renversé par un tourbillon de vent. Ce lotus était fameux dans le pays par sa grande vieillesse, puisqu'on lui donnait plusieurs siècles d'ancienneté. Cet arbre

était, à la vérité, d'une grosseur prodigieuse, tandis que les autres lotus ne deviennent jamais fort gros. A peine quatre hommes auraient-ils pu l'embrasser. Il étendait si loin ces branches, qu'elles servaient d'abri, contre les ardeurs du soleil, pendant l'été, à tous ceux qui travaillaient dans les champs voisins. Le bois que l'on a tiré de ses branches a été vendu, sur la place, douze écus de Sicile. Cette somme, qui est prodigieuse dans un pays où l'argent est très-rare, peut vous faire présumer la grosseur de cet arbre : je n'ai pas encore pu savoir combien on en avait vendu le tronc.

Je suis sur la croupe du Mont Gibel. C'est au milieu des cendres de ce volcan, & au milieu des laves qu'il a vomis, que je vous écris. J'y réfléchis sur ces belles forêts qui embellissent le penchant de cette montagne fameuse, & de même, ces Monts qui l'entourent, où l'on voit des pins sans nombre, des cyprès & des vieux chênes ; je ne peux que me rappeler avec peine que, dans certains pays, on songe à abbatre, sans aucun égard & sans modération, les bois de haute futaie, pour augmenter le nombre des terres labourables, & que l'on fait passer la charrue & la main du Cultivateur, qui arrache tout ; sur ces endroits où la Nature ne voulait voir croître que des arbres robustes, & où le sol ne devait

s'ouvrir que pour l'accroissement de leurs profondes racines. C'était moins pour l'intérêt du Propriétaire de ces forêts, que cette bonne mère l'avait ainsi désiré, mais pour le bien général de l'homme, en contribuant à la santé des habitans des campagnes voisines, & à celle des habitans des Villes.

Soyez assuré, Monsieur le Chanoine, que dans tout pays où les défrichemens ne sont pas réglés par la prudence, on pourrait bien tomber dans des erreurs grossières, & voir un jour que les avantages que l'on croyait procurer à l'Agriculture, par une pareille conduite, sont absolument illusoires. Ces fautes même sont d'ailleurs de nature à ne pouvoir jamais être réparées par les générations actuelles, ni par les générations futures, graces aux préjugés dont notre dix-huitième, que l'on appelle le siècle de lumières, n'est pas absolument exempt.

Il pourra se faire qu'un jour à venir je vous expose d'une manière plus étendue mes sentimens sur l'abus immodéré d'abattre les forêts, & sur la destruction des bois de haute-futaie, que souhaitent si ardemment certaines personnes, qui sont plutôt guidées par leur intérêt particulier, que par l'amour du bien public. Je développerai les funestes effets d'une pareille conduite, que l'on ressent même de nos jours, quoique nous ne soyons pas bien vieux.

*Du Lentisque , ou Stincu , ou Liffincu des Siciliens ,
& de l'huile que l'on en tire.*

On voit deux espèces de lentisques en Sicile, dont l'une porte des fruits, & l'autre n'en donne point, que le Père Cupani appelle, dans son *Hortus Catholicus*, ou Description du Jardin Botanique du Prince de la Catholica, *Lentiscus foliis minoribus & pallidioribus vulgò*, ou en Sicilien, *Stincù o Linstincù cù fogghi vrundi è minuri*; c'est-à-dire, lentisque dont les feuilles sont petites & d'un vert clair.

L'autre espèce de lentisque qui porte des baies dont on tire de l'huile, est, selon la description qu'en donnent les Botanistes, & premièrement, Gaspar Bauhin, dans son Pinax, le *Lentiscus vulgaris*, & & selon Jean Bauhin, le *Lentiscus*, proprement dit suivant les Auteurs de la description du Jardin Botanique de Leyde, le *Lentiscus foliis amplioribus & viridibus*, que les Siciliens nomment *Stincu o Liffincu cù fogghi viridioscuri, e chiu grandi*, c'est-à-dire, le lentisque dont les feuilles sont d'un vert foncé, & plus grandes que celles des autres espèces. On trouve des taillis considérables de ces lentisques dans les montagnes de San-Philippo-d'Argiro, Ville de la Vallée de Noto, que l'on appelle *Indica scarpello* &

torcisi; ces montagnes peuvent être regardées comme les seules en Sicile qui produisent une aussi grande quantité de ces arbrisseaux qui croissent naturellement dans un sol pierreux, que les Siciliens désignent par l'épithète de *Scabroso*.

Ces lentisques sont de petits arbres d'une moyenne grandeur, qui sont toujours verts, & que l'on met dans la classe des arbuscules. Leur tige vient naturellement fort droite, & pousse plusieurs branches dont l'écorce est d'une couleur rougeâtre. Les feuilles de cet arbuscule ressemblent à celles du myrthe; elles sont rudes au toucher, & huileuses, & placées au nombre de huit sur le même rameau, c'est-à-dire, quatre d'un côté, & quatre de l'autre, sur le même pédicule, qui ne se termine pas par une feuille. Le lentisque fleurit au mois de Mai, & ses fleurs viennent en forme de grappes sous les aisselles des feuilles, & sont d'une couleur herbacée ou verdâtre, qui est relevée par une nuance de pourpre.

Ces fleurs produisent des fruits, ou certaines petites baies, qui deviennent noires en mûrissant. Elles sont d'un goût stiptique & amer, & renferment un noyau qui est très-petit, oblong, dur & noir. C'est de ces baies que l'on retire une huile bonne à brûler dans les lampes. Comme il se trouve une quantité prodigieuse de lentisque dans les montagnes d'Indica de Scarpello & de Torcisi, comme j'ai déjà eu

l'honneur de vous le dire ; & comme ce petit arbre produit un très-grand nombre de baies , il s'enfuit que les Cultivateurs qui habitent ces contrées , en retirent beaucoup d'huile.

Lorsque les baies du lentisque sont mûres , & après que tous les travaux de la campagne sont finis , ce qui arrive pour l'ordinaire au mois de Décembre , les Paytans les recueillent. Ils suspendent , pour cet effet , à leur col , un sac de peau qu'ils appellent *Timpano* , dans lequel ils mettent ces baies. Ce sac est garni à son entrée d'un cerceau de bois qui le tient toujours entr'ouvert , pour que celui qui ramasse ces petits fruits , ne perde pas son tems en l'ouvrant & en le fermant ; ce sac est de peau , pour garantir les habits de celui qui le porte , des taches qu'y ferait l'huile qui découle de ces baies.

Lorsque la cueillette de ces petits fruits est achevée , chaque Païsan porte chez lui ce qu'il a ramassé , & la met en tas dans un coin de sa chambre. On laisse fermenter ces baies pendant dix à quinze jours , au bout desquels on les porte au moulin , que les Siciens appellent *Trappito* , pour les y faire écrâser. Les Payfans suivent enfin , pour retirer l'huile de ces baies , les mêmes procédés qu'on a adoptés en Toscane & en Provence , pour faire l'huile d'olive. Ceux qui ne recueillent qu'une petite quantité de bayes de lentisques , les écrâsent avec les doigts , ou avec

un petit moulin à bras. La première huile que l'on retire des baies du lentisque, & qui découle du pressoir est claire, & d'un goût âpre, que les Siciliens désignent par l'épithète de *Lapposo*, c'est-à-dire, stiptique. C'est pour cette raison qu'ils n'emploient que très-rarement l'huile de lentisque aux différens usages de la vie, excepté pour s'éclairer dans la maison.

La quantité d'huile de lentisque qui se fabrique tous les ans sur les trois montagnes dont j'ai eu l'honneur de vous parler, peut monter jusqu'à mille cassisi, mesure de Sicile, dont chacune est composée de 12 rotoli (le rotolo pèse 30 onces, qui, réduit en mesure de Toscane, font 32 onces). Si l'on multiplie maintenant ce dernier nombre par mille, on aura 30000 onces, qui étant divisées par 80, feront 375 barils, mesure de Florence; or, cette huile se vendant quatre sols la livre, on aura, pour ces 3000 livres d'huile, 120000 sols, ou 600 liv. de Florence, somme à laquelle se monte le revenu que les Villages voisins de la ville de San-Filippo d'Argiro, retirent de cette petite branche d'industrie. Les personnes de basse condition achètent ordinairement cette huile de lentisque pour la brûler dans leurs lampes, & s'en servent quelquefois pour faire frire des beignets & autres pâtes dans la poêle.

Les Siciliens n'ont pas encore essayé de retirer de

cet arbrisseau une espèce de mastic, comme l'on fait dans les Isles de Scio & de Candie.

Quant à l'huile de lentisque, on peut remarquer que, malgré que la Sicile produise une quantité surprenante d'huile d'olive, on n'y a pas négligé celle que peuvent fournir les baies de l'arbrisseau dont je viens de parler.

Je crois que l'on pourrait étendre davantage sa culture en Sicile, & même en Toscane, & ne pas laisser, pour la nourriture des oiseaux, les baies que produisent les lentisques qui y sont déjà. Cet arbrisseau croît très-bien dans les endroits froids, & qui sont même exposés à la *Tramontana*, ou vent de Nord. On se procurerait un bénéfice certain en vendant, non seulement l'huile que l'on en retirerait, & par l'économie de l'huile d'olive, pour les lampes & pour la friture (1), mais encore, en vendant son

(1) La facilité avec laquelle on prépare les alimens en les faisant frire dans l'huile d'olive dans tous les pays où elle abonde, comme en Italie, a rendu l'usage de cette denrée on ne peut pas plus commun dans les pays chauds, & y a donné lieu à une branche d'industrie qui ménage quelques ressources aux gens du Peuple; je veux parler des cuisines publiques & portatives, qu'on voit sur les places & dans les rues de Rome, où l'on frit du matin jusqu'au soir, du poisson, & toutes sortes de beignets. Quoique de pareils établissemens ne flattent pas l'odorat, on ne peut cependant pas disconvenir qu'ils ne soient très-économiques & très-utiles non-seulement pour ceux à qui ils procurent les moyens de vivre, mais
bois.

bois. On ferait encore différens ouvrages de marquerie avec les racines des plus vieux lentisques. Cet arbrisseau fournirait également un bon fourrage pour les bestiaux , en favorisant l'accroissement de l'herbe qui croît auprès de lui , comme on le remarque dans les taillis de lentisques. Enfin , ses baies serviraient à engraisser les pourceaux , si l'on ne voulait pas en tirer un autre parti , car celles-ci tombent lorsqu'elles sont mûres. Tel est aussi le bénéfice qu'on en tire dans les différens endroits de la Sicile.

Je ne m'arrêtai pas à vous prouver les grands avantages que l'on retirerait du mastic , parce que je doute que l'on puisse s'en procurer avec les lentisques qui croissent en Toscane.

Je suis , Monsieur , avec la plus grande considération , votre très-humble serviteur , &c.

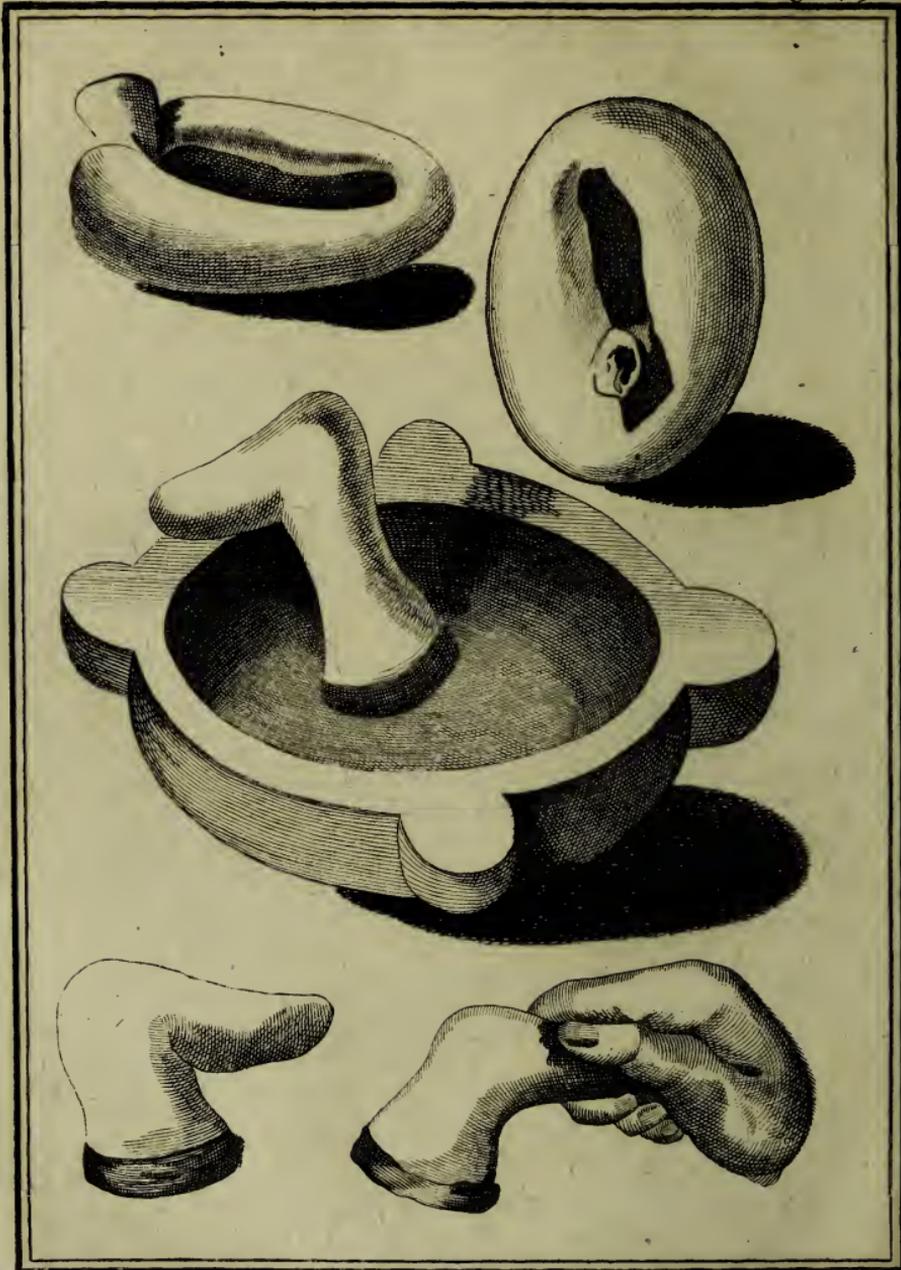
encore pour le peuple , celui-ci trouvant ses alimens tous préparés , & à prix modique , ne perd point de tems à les faire cuire , & évite l'inconvénient d'allumer du feu dans un pays très-chaud.

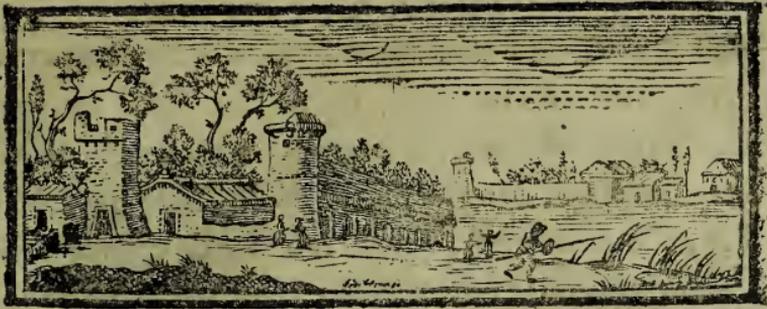
[*Note du Traducteur.*]

Fin de la quatrième Partie.









LETTRES

DE MONSIEUR L'ABBÉ

DOMINIQUE SESTINI,

SUR LA SICILE ET SUR LA TURQUIE.

CINQUIÈME PARTIE.

LETTRE PREMIÈRE.

*Sur quelques Pylons & quelques Mortiers antiques ,
adressée à M. l'Avocat Louis Cottellini , Membre
de l'Académie de Florence.*

A Catane , ce 15 Janvier 1777.

MONSIEUR,

Lisant ces jours passés le Décaméron de Boccace (1)

(1) C'est un recueil de cent Nouvelles galantes pleines d'avant-

pour dissiper un peu ma mélancolie , occasionnée par les vents de Sirocco , ou de Sud-Est , qui ont soufflé sans discontinuer pendant tout le mois d'Octobre dernier , dans la partie de la Sicile que j'habite , j'ai remarqué , parmi la foule de choses également agréables & curieuses , soit par la tournure naïve avec laquelle la Langue Toscane de ces tems-là nous les a transcrits , soit parce que la plupart sont appuyées sur l'Histoire , comme nous l'assure le Nestor de la Littérature de Florence , M. Domenico Manni , dans ses excellentes notes sur Boccace , j'ai remarqué , dis - je , la réponse que le Prêtre fait à cette femme dans la seconde Nouvelle de la huitième Journée , qui est conçue en ces termes : *si elle ne me prête pas le mortier , je ne lui prêterai pas le pilon* (1). Cette singulière mé-

tures qu'on suppose avoir été racontées dans une société de gens aimables renfermés dans la même maison lors de la peste de Florence. Ces contes très-libres , pour ne pas dire licentieux , sont très-estimés des Italiens pour l'exactitude & la pureté du langage. Lafontaine en a imité plusieurs.

[*Note du Traducteur.*]

(1) Cette longue période peut donner une idée de l'ancien idiôme Toscan , que les Littérateurs Italiens semblent regretter. Ils prétendent qu'une longue phrase a le droit de fixer l'attention ; que cette multitude de membres dans la même période peut donner lieu à la variété. Je ne prétends point décider cette question. Voici seulement une idée de ce procès ; le Lecteur pourra le juger. J'observe-

taphore me fit pour lors songer à quelques mortiers antiques de marbre ; & à quelques pilons de la même matière & de la même datte , qui ont été trouvés dans les Thermes de Catane , & qui sont aujourd'hui dans le superbe Muséum de son Excellence le Prince de Biscari , qui me charge de vous saluer *avec distinction*. Ayant fait faire le dessin d'un petit mortier & de son pilon , que je vous envoie dans cette Lettre , il me tarde de vous communiquer quelques réflexions sur ce sujet. Je vous prie de les regarder pour ce qu'elles valent , parce que je n'ai d'autre but que de mettre sous vos yeux , très-clairvoyans , non point la figure de ce mortier , parce que je suis persuadé que vous en avez déjà vu de pareils en original , ou leurs figures rapportées par différens Auteurs , mais seulement celle du simple pilon , car il me paraît que très-peu d'Antiquaires en ont parlé. Je crois même que la figure de pilon antique que j'ai l'honneur de vous envoyer est la première que l'on connaisse. C'est pour cette raison que j'espère que vous daignerez accueillir l'Épître

raï cependant que de trop longues phrases peuvent devenir ennuyeuses & obscures , & que les phrases qui sont trop courtes n'ont aucune dignité ; enfin , qu'un style haché n'intéresse jamais. Les Allemands tiennent encore aux longues périodes. Ne pourrait-on pas leur répéter cette ancienne maxime : *Est modus in rebus. sunt certi denique fines.*

[Note du Traducteur.]

que je vous adresse à ce sujet. Je crois qu'après l'avoir lue , vous me ferez sentir que cette Lettre est elle-même plus vuide de choses & plus nue , si l'on peut se permettre cette expression , que le pilon lui-même ; c'est-à-dire , que l'on n'y trouve ni suc ni substance. *Pisillo calvior , Pisillo nudior* , comme les Latins avaient coutume de dire quand ils voulaient parler par comparaison de choses peu intéressantes. Cette observation ne m'offensera sûrement pas ; je tirerai même gloire de votre censure , parce qu'elle sera pour moi la preuve certaine de votre bonté envers un ami , qui est en même-tems son véritable serviteur. Avant toutes choses , je vous prie de me permettre de faire tomber la balle de haut , c'est-à-dire , qu'ayant parlé ci - devant des Thermes , ou des Bains de Catane , il me soit permis de vous faire l'éloge de cette Ville qui a été célèbre dans les tems les plus reculés , comme l'indique ce Vers d'Aufone :

Quis Catinam fileat , quis quadruplices Syracusas ?

Par lequel ce Poëte fait allusion à l'ancienne magnificence de cette Ville , splendeur que prouvent encore aujourd'hui les ruines d'un si grand nombre de monumens publics. Telles sont celles de l'Amphithéâtre , du Théâtre , de l'Odée , ou Salle du Concert , de la Naumachie , du Gymnase , de tant de Tem-

ples ; & sur-tout les ruines de celui qui est dans son entier , & qui porte le nom de *Panthéon* ; enfin , celles des Thermes & de tant d'autres édifices , soit publics , soit particuliers , dont je néglige de vous parler. Tous ces monumens , à vous dire le vrai , sont bien propres à nous donner une grande idée de la magnificence de l'ancienne ville de Catane , & à intéresser les Antiquaires. Ces édifices ont beaucoup soufferts d'un autre côté , dans différens tems , par la barbarie ancienne & moderne d'un peuple sans culture , qui démolit encore inconsidérément la plus grande partie de ces monumens. Le Prince de Biscari , mon illustre Mécène , a cependant tenté de remédier à tant d'abus , & n'a rien épargné pour le plus grand embellissement de la Ville. Ce Seigneur a fait faire , à ses frais , des fouilles considérables pour mettre plus à découvert ces différens édifices , qui étaient en partie ensevelis. Ce Prince a fait dessiner très - exactement ces différens édifices , dans l'intention de les publier un jour avec de savantes dissertations. Celles-ci indiqueront l'usage auquel chacun d'entr'eux était destiné. Cette entreprise est , sans contredit , l'une de celles auxquelles on donne le nom de grandes , & qui méritera les suffrages de toute la République des Lettres. Vous remarquerez en même-tems que les fouilles de l'Amphithéâtre & du Théâtre de Catane , qui

étaient tous couverts de terre, ont été des entreprises très-considérables, parce que le Prince a voulu faire découvrir la Scène, qui était absolument enterrée, de même que les Bains publics qui sont sous la Cathédrale. Ces différens monumens ont déjà été dessinés & publiés par M. Pignonati, dans son Ouvrage intitulé *Stato presente degli antichi monumenti Siciliani*, c'est-à-dire, État présent des anciens monumens de la Sicile. Le prince de Biscari a pareillement fait fouiller d'autres Thermes, qui sont sur la place des Bénédictins, dans la partie Occidentale de la Ville, dont aucun Écrivain n'avait fait mention jusqu'ici. C'est précisément en faisant ces dernières fouilles, que l'on a découvert quelques objets d'une certaine considération, entre autres, plusieurs mortiers de marbre de diverses grandeurs, & travaillés de différentes manières, avec plusieurs pilons de la même matière, qui ressemblent tous à une *Grucetta*, ou pilon pour égruger, comme vous pouvez le voir par les figures IV & V, & qui diffèrent peu les uns des autres. Ces pilons ayant été trouvés placés dans le mortier même, comme l'indique la première figure, on ne peut plus douter que ces instrumens ne soient ces véritables pilons, antiques dont je me propose de vous parler.

Comme les hommes étaient encore sans culture

& presque sans industrie dans les tems reculés, ils n'étaient point parvenus à se procurer une foule de commodités & d'instrumens, & de machines de la plus grande utilité. En effet, s'il s'agit des moyens qu'ils avaient imaginés pour moudre leurs grains, nous voyons dans Théophraste que les premiers hommes mangeaient les grains tels qu'ils les recueillaient, & qu'ils ne lui faisaient subir aucune préparation. Ils se contentaient de l'écrâser avec leurs propres dents, pour en faire leur nourriture. Ils torréfièrent ensuite ce grain, & parvinrent à le moudre entre deux pierres, comme on le voit par ce Vers du premier Livre de l'Énéïde de Virgile.

Et torrere parant flammis & frangere saxo.

On voit effectivement dans le Muséum du Prince de Biscari, certains morceaux de terre cuite de forme ronde, dont l'un a été trouvé à Catane, & dont j'ai fait faire le dessin sous deux faces; voyez les figures II & III. On y remarque une ouverture pour y mettre la main, afin de pouvoir mieux saisir cet instrument. Cependant je ne serais pas éloigné de croire que ces mêmes objets antiques n'ont jamais servi à écrâser ni à triturer du grain, parce qu'ils sont tous très-unis par-dessous. Les Anciens se servaient donc de quelqu'autre instrument que nous ne connaissons plus, pour moudre leurs grains. Plusieurs personnes

seraient disposées à croire que ces prétendues molettes ou pierres à écrâser & à titurer, servaient à repasser & à lustrer ces draps légers qui tenaient lieu de linge, ou à quelqu'autre usage.

Il vint ensuite un tems où l'on s'avisa d'enlever l'écorce du grain, ou de le monder & de le vanner ensuite. C'est pour cette raison que l'on avait jadis la coutume de suspendre un pilon & un van ou crible au lit de la nouvelle épouse, pour qu'elle se ressouvint que sa principale occupation devait être de faire le pain. On était encore dans l'usage de répandre quelques poignées de grains sur la tête du nouvel époux. Ce dernier usage du Paganisme s'observe encore dans différens endroits de l'Italie, à l'occasion de quelques fêtes, & sur-tout les jours de nœces. Les peuples qui habitent différentes parties de l'ancien Samnium, aujourd'hui l'Abruzze, & particulièrement les habitans de *Sepino*, de *San-Giulo*, de *Mesano*, de *Molisi*, *Buffo*, *Boiano*, & d'autres endroits, ont coutume, dans pareilles occasions, c'est à-dire, les jours de nœces, de jeter du grain en l'air, par acclamation, & en signe d'allégresse.

M. Giovanni Mariti, parlant, dans le second Volume de ses Voyages, du mariage des Grecs, soit dans l'Isle de Chypre, soit en Syrie, rapporte à la page 226, parmi plusieurs particularités, celle dont je vais vous entretenir. *Terminata questa funzione,*

it due sponfi accompagnati dai loro padrini girano per tre volte intorno all' Altare , cantando frattando i Preti delle laudi , e i pareni gettano per aria dei pugni di grano , indicando così prosperità ed abbondanza agli sponfi e alle loro case. C'est-à-dire, cette cérémonie étant finie, les deux époux, accompagnés de leurs parreins, font trois fois le tour de l'Autel, pendant que les Prêtres chantent les louanges du Seigneur. Les parens jettent pour lors des poignées de grains en l'air, pour indiquer, par cet usage, qu'ils souhaitent aux nouveaux mariés prospérité & abondance pour eux & pour leur maison.

Après avoir fait cette découverte, on n'eut plus besoin que d'imaginer différens instrumens pour faire cette opération avec plus de facilité, c'est-à-dire, pour moudre le grain, il s'agissait donc de trouver cette machine que nous nommons *Moulin*, invention aussi utile que facile à mettre en pratique. C'est pour cette raison que, pour honorer la mémoire de celui à qui l'on en est redevable, les Grecs furent, pendant très-long-tems, dans l'usage de répandre, sur les victimes qu'ils devaient sacrifier, du froment mêlé avec du sel, coutume que les Anciens adoptèrent dans la suite universellement. On peut voir ce qui a été dit sur ces matières & sur cet usage, au titre 2 de *Moletrinis* de Guido Pancirolo, avec le Commentaire d'Henri Salmasius, & dans la

seconde partie des *Rerum memorabilium*, de même que dans la savante Differtation de M. Gori sur le Dieu des moulins, inférée & publiée dans le second Tome des Mémoires de cette Société Littéraire de Florence, connue sous le nom de Societá Columbaria. Comme de pareilles recherches n'entrent point ici dans mon plan, je me suis contenté de vous indiquer les Ouvrages où vous pourrez trouver ce qui en a été dit. Je me suis seulement borné à vous communiquer quelques-unes de mes réflexions sur le pilon que les Grecs nommaient *ὄστρεος* & les Latins *Pistillum*, dont l'usage date de la plus haute antiquité. On aura pu lui donner la même forme représentée par la figure, & le faire en pierre, ou avec un caillou, comme le remarque Virgile dans l'endroit que je viens de citer. On peut également lui avoir donné la conformation de ces petites pierres dont nous nous servons pour casser la coque des amandes, des noix, des pignons, & autres fruits osseux de la même nature. L'expérience aura fait donner par la suite à ces pilons quelques figure régulière pour les distinguer des autres cailloux, & pour piler plus promptement & plus commodément, ce qui se présentait. Comme il arriva dans les premiers tems de la découverte d'un pareil instrument qu'on le trouva infiniment supérieur à tous ceux qu'il remplaçait, il s'ensuivit que ceux qui s'en

procurèrent les premiers, les gardaient avec soin, & que les voisins étaient dans l'usage de les emprunter pour quelques momens, comme nous l'apprend effectivement Plaute dans Aul. 1, 2, 17, en nous disant que les voisins lui demandaient toujours à emprunter, ou la hache, ou le couteau, le mortier ou le pilon.

*Cultrum, securim, mortarium,
Quæ utenda vasa semper vicini rogant.*

Cet usage n'est pas encore tombé en désuétude, car l'on voit tous les jours emprunter ces mêmes instrumens, de même que la pelle, les pinces, la poêle, la grattoire, le gril, la broche, & que fais-je encore ?

Mais revenons maintenant à notre pilon antique & à notre mortier. Voyons de quel usage ils pouvaient être ; je ne saurais cependant vous dire autre chose, si n'est qu'ayant été trouvés dans les Thermes de Catane, ils auraient pu servir à piler & à broyer quelques substances dont on faisait usage dans les Bains, & que l'on était dans l'usage de garder dans des chambres voisines, comme la poix, la myrthe, &c.

On aurait peut-être pu se servir encore de ces mêmes mortiers pour broyer différens baumes ou onguens, dont on avait coutume de se frotter après

avoir pris son bain. Voilà, en peu de mots, ce que j'ai pu imaginer sur ce sujet. Je vous demande mille excuses pour l'ennui que ma dissertation a dû vous causer, & j'ose vous prier d'être persuadé de l'estime avec laquelle je suis toujours le plus humble de vos serviteurs.



L E T T R E I I .

Sur la Plante appelée Anagyris foetida , & Zoiru en Sicilien , adressée à Monsieur le Docteur Alexandre Bicchierai , Professeur Honoraire de Physique dans l'Hôpital-Royal de Santa-Maria-Nuova , à Florence.

A Catane, ce 30 Janvier 1777.

MONSIEUR,

Permettez que j'aie l'honneur de vous entretenir dans cette Lettre d'une plante qui croît abondamment en Sicile. Vous vous êtes rendu célèbre dans la Botanique , vous possédez cette Science. J'abandonne donc à vos lumières l'usage que l'on peut faire en Médecine de la plante dont je me propose de vous parler. Je me contenterai de vous en donner la description. J'aurai cependant l'honneur de vous faire remarquer combien cette anagyris sert à la superstition de la classe la plus basse & la moins éclairée des peuples de la Sicile.

Cette plante , qui croît spontanément & en très-

grande quantité dans les campagnes de cette Isle , sur-tout dans le territoire de Messine & de Catane , est d'abord appelée *Anagyris fœtida* par Linnée , par Gaspar Bauhin , dans son Pinax 391 , & par Jean Bauhin , *Anagyris vera fœtida* , & par Dodonée , simplement *Anagyris* Tournefort lui donne le même nom , dans ses Institutions Botaniques ; Pierre Castello , qui l'a décrit dans son *Hortus Messinensis* , l'appelle *Trifolium fruticosum* , & les Français , le *Bois puant*. Enfin , les Siciliens donnent vulgairement à cette plante le nom de *Zoiru*. Cette plante , qui est vivace , & ressemble à un arbrisseau , pousse , du pivot de sa racine , qui est fort gros & entre profondément dans la terre , plusieurs tiges ou brandont quelques-uns poussent même sur les anciennes. Ces tiges , ou branches , sont ligneuses , & couvertes d'une écorce tenace d'un vert cendré. Elles s'élèvent comme les branches d'un arbruste , & donnent beaucoup de rameaux. Ces tiges sont noueuses , & de chacun de leurs nœuds ou yeux , sort , dans toute leur longueur , un pédicule qui porte à son extrémité trois feuilles vertes , oblongues & sphéroïdales. Ces feuilles paraissent blanchâtres extérieurement , parce qu'elles sont couvertes d'une espèce de duvet. Elles vont en s'élargissant dans le milieu. Ces feuilles sont plus petites sur les rameaux , & celle qui est au milieu des trois qui forment la patte d'oie ,

d'oie, est la plus longue de toutes. Leur odeur est très-forte, & même nauséabonde. Elle approche beaucoup de celle du treffle bitumineux, dont toute la plante diffère peu. L'anagyris pousse ensuite des mêmes nœuds, un pédicule de la longueur du doigt, qui a des nœuds, & dont la coupe ferait un triangle. C'est du dernier & de l'avant-dernier de ces yeux ou nœuds de ces pédicules, que sortent trois fleurs papillonnacées jaunes, qui ont dix étamines & un pistile qui forme, pendant les mois de Février & de Mars, une gouffe. Cette filique ressemble à celle des haricots Elle se remplit ensuite de semences ou graines qui, pour la figure seulement, ressemblent quand elles sont mûres à celles du même légume. Elles en diffèrent néanmoins en ce qu'elles sont dures comme de petits cailloux. Ces semences, ou graines, sont d'une couleur blanchâtre, & quelquefois d'un bleu très-foncé; de là vient que les Siciliens leur donnent le nom de *Zoiru*, qui est une corruption du mot *Azzuro*, qui veut dire bleu d'azur(1). Les six fleurs, que cette plante porte sur chaque pédicule qui sort des nœuds de ses rameaux, réussissent

(1) Les Grecs modernes appellent également cette plante *Zoiru*, dans les endroits de l'Asie Mineure où elle croît en abondance, & sur-tout dans une petite île de l'Archipel qui se nomme *Episcopi*.

[Note du Traducteur.]

quelquefois, & forment autant de gouffes, mais il en tombe quelquefois, ce qui fait que ces filiques font alors moins nombreuses. Voilà, Monsieur, ce que je puis vous dire de cette plante, qui commence à pouffer au mois d'Octobre, fleurit vers les Fêtes de Noël, & produit sa filique, ou son fruit, dans les mois de Février & de Mars, & mûrit enfin au mois d'Août.

Les Siciliens, qui ne connaissent pas l'usage de cette anagyris en Médecine, savent pourtant en tirer quelque parti pour l'économie domestique, puisqu'ils chauffent leurs fours avec ses tiges, quand elles sont bien sèches.

Les Médecins disent, comme vous le savez, que les feuilles & les fruits, c'est-à-dire, les semences de cette plante, excitent le vomissement, & purgent par le bas. Or, pour vous prouver qu'elles sont réellement douées de cette propriété, je vais vous raconter ce qui vient d'arriver à une Dame de Catane d'un âge très-avancé, & même étant déjà un peu dans l'enfance. Celle-ci se promenant un jour dans les environs de sa maison de campagne, trouva une plante d'*Anagyris*, chargée de filiques qui n'étaient pas encore mûres. Elle eut l'imprudence d'en manger quelques-unes. Peu de tems après, elle commença à délirer, & à être fort oppressée. Cette Dame passa vingt-quatre heures dans cet état, vomit

beaucoup , eut un cours de ventre continuel , & fut assez heureuse pour recouvrer la fanté après une pareille épreuve.

La plante dont j'ai eu l'honneur de vous parler , est connue de tous les Siciliens , & même des bonnes femmes , qui , je ne fais pour quel motif superstitieux , portent toujours dans leurs poches quelques graines de zoïru. Elles prétendent que ces graines les mettent à l'abri de tout fortilège , enchantement , & autres puérités de cette nature. Il y a encore ici un proverbe en usage chez le peuple : dans le cas où un homme en fureur & frémissant de rage , court à son fusil & ne trouve que de la poudre pour le charger , on lui dit alors : *Mettici tre coccia di zoïru e sparaci* , c'est-à-dire , mets-y trois gouffes de zoïru , & tire. Enfin , lorsqu'un Sicilien soupçonne que son chien a été mordu par un chien enragé , il prend alors une tige d'anagyris , & lui la met autour du col , présumant que cette plante a la vertu de préserver cet animal des effets de la rage. Je crois qu'il vaudrait mieux dire qu'on doit se défier des chiens à qui l'on voit de pareils colliers , parce qu'ils ont été mordus par quelque chien enragé , ou que l'on a cru tel. Soit que l'on prenne cet usage dans son véritable sens , soit que l'on se trompe , j'aurai l'honneur de vous observer que le célèbre Père Boncone n'a pas oublié d'en faire mention dans son

Muséum de Physique, observation 21 & page 27. Il dit, entr'autres choses, que l'*Anagyris fœiida de Bauhin & de Dodonee est connue des Siciliens sous le nom de Zoiru, & que quelques Chasseurs de cette Nation ont appris par l'expérience que la tige de cette plante étant mise, en guise de collier, autour du col d'un chien qui a les premiers symptômes de la rage, arrête les progrès de cette maladie, comme l'opium, pris par la bouche, fixe le mouvement des humeurs dans d'autres circonstances, & guérit certaines maladies. Voyons maintenant ce que le même Auteur dit encore de cette même plante, à la page 150 de la 25^e Observation. Nous savons, par le témoignage de Pietro Bellonio, que les chèvres, qui mangent toutes sortes de plantes, ne touchent jamais à cette espèce d'*Anagyris*, à cause de son odeur nauséabonde & de son mauvais goût. Lorsque la faim les oblige à la dévorer, le lait qu'elles donnent, & le fromage que l'on fait avec ce même lait, causent la diarrhée aux personnes qui s'en nourrissent.*

Si l'on racle la partie ligneuse de la tige de cette plante, après l'avoir dépouillée de son écorce, & que l'on mette ces raclures infuser dans du vin pendant l'espace d'environ deux heures, ce vin purgera violemment par le haut & par le bas. La graine de cette même plante étant pulvérisée & donnée dans un verre de vin à la dose d'une demi-drachme, ou tout au plus

d'une drachme , selon la constitution du malade produit le même effet.

Cette espèce d'Anagyris est appelée Zoira à Palerme , & Dom Félice , Docteur en Médecine , m'a dit que les feuilles de cette plante étant pilée en quantité suffisante & appliquées en forme de cataplasme sur la poitrine jusqu'au gosier , arrêtaient le vomissement de sang , après avoir répété deux ou trois fois ce topique. Je crois que cet effet si singulier proviendrait des effluves ou émanations narcotiques de cette plante. Son odeur nauséabonde me le persuade. Les feuilles de cette Anagyris pilées & mises en forme de tampon dans les narines , ont encore la propriété d'arrêter le saignement de né. Cette plante a été trouvée également bonne dans la dysenterie , lorsqu'après l'avoir bien pilée & bien broyée , on l'applique sur l'os pubis & sur l'os sacrum , ou croupion , en forme de cataplasme. Elle convient encore pour arrêter les pertes de sang chez les femmes. On l'applique , comme ci-devant , sur les parties naturelles , & l'on en obtient le plus grand succès. Voilà , Monsieur , ce que j'ai pu recueillir sur la plante dont je me suis empressé de vous faire connaître quelques propriétés.

J'ai l'honneur d'être , avec la plus parfaite considération , votre , &c.



L E T T R E I I I .

Adressée à la Société Royale des Georgophiles de Florence, sur le Cyperus Esculentus, appelé vulgairement en Sicile, Cabbasifi.

A Catane, le 12 Février 1777.

M E S S I E U R S ,

Comme c'est un devoir pour tous les Membres des Sociétés Littéraires de leur faire connaître les différens objets qui ont rapport à leur institution, & qui peuvent les intéresser, daignez me permettre de vous prouver aujourd'hui par cette Lettre, que je suis intimement persuadé de l'équité d'une pareille maxime. Je me propose donc de vous entretenir aujourd'hui des propriétés d'une plante que les Siciliens appellent *Cabbasifi*, qui est le *Cyperus esculentus* de Linnée, & celle que Tournefort nomme *Cyperus rotundus esculentus angusti folius*; Mathiole & Jean Bauhin l'appellent *Trafi*, & Dodonée *Dulcichinum*. Le Père Cupani, dans son *Hortus Catholicus*, la décrit de la manière suivante: *Cyperus*

rotundus esculentus angusti foliis, populariter *Cabbabisi di Trapani*; c'est aussi le nom vulgaire qu'on donne à cette plante dans toute la Sicile, tandis que dans les autres parties de l'Italie on l'appelle *Bagiggi*, ou *Babbagigi*, noms qui sont tous dérivés du véritable mot *Abtilafis* des Arabes.

Selon l'ancien témoignage de Cupani, on ne cultivait guères cette plante qu'à Trapani, mais sa culture s'est maintenant répandue à Palerme & dans d'autres endroits de la Sicile, même dans les jardins des plus simples particuliers, plutôt pour leur agrément, que pour leur utilité. Elle n'exige aucun soin, puisqu'il ne s'agit que d'enterrer tout au plus à la profondeur d'un quart de brassée, ou six pouces, ses petits tubercules, pour les voir naître & végéter dans toute sorte d'endroits, & dans quel terrain que ce soit. Cette plante se plaît cependant volontiers dans les terrains humides qui ne sont pas trop froids. Les endroits voisins des rivières sont toujours les meilleurs, sur-tout quand ils sont frais par-dessous. Il n'y a absolument que les terres grasses qui soient contraires aux *babbagi*, parce que les petits tubercules que produit cette plante s'y échauffent facilement.

On voit dans très-peu de jours cette plante sortir de terre, & pousser quelques feuilles graminées qui sont étroites, terminées en pointe, & qui ont en-

viron une brassée de Florence , ou 20 pouces de hauteur. Je n'ai jamais pu la voir avec sa tige & sa fleur, mais dans ce cas , je ne saurais mieux vous la décrire que ne l'a fait M. Bomare , qui nous apprend que les tiges de cette plante ont un pied & demi de hauteur , qu'elles sont triangulaires , sans articulations & sans corolle , que ses fleurs sont accumulées vers le sommet de la tige , & qu'elles sont d'une couleur jaunâtre & placées entre les feuilles à *scaglia* , & disposées en forme d'étoiles. Les semences sont triangulaires.

La plante qui pousse des tiges & des fleurs est une autre espèce de *Cyperus* appelée par Linnée *Scirpus maritimus* , & par les autres Botanistes *Cyperus rotundus inodorus germanicus*. Les Siciliens la nomment *Ziffaredù* dans leur langage , & par corruption , *Inzipparedù cu la radica fili fili, e nuzzu liddi nuzzuliddi* , ce qui veut dire la même chose que *Ciperello* , diminutif de *Cipero* en Italien , plante dont les racines forment plusieurs gros filamens au bout desquels se trouve une espèce de tubercule. Vous pouvez vous en assurer par la description que le Père Cupani donne de cette plante dans son *Hortus Catholicus*.

Ce *cyperus* est précisément le même que la plante représentée sur la seconde planche de l'Histoire de quelques végétaux , par Fabio Columna ,

avec les observations de Jano Planco. Elle y est nommée, d'après Théophraste, *Ægyptiorum Malinathalle*, & selon Pline, *Anathalium*. D'un autre côté, je ne crois pas qu'on doive appeler cette plante, *Cyperus rotundus esculentus angustifolius* de G. B. P., comme on l'a fait, puisqu'elle diffère de l'autre *Cyperus inodorus*, qui, à la différence de nos babbagigi, produit des fleurs & des semences pareilles en tout à celles du *Malinathalle* de Théophraste, & pousse des tiges aussi longues que celles des joncs, mais d'une forme triangulaire. Les Payfans se servent de ces dernières pour lier leurs herbages, & ne sèment guères la graine de cette plante que pour ce dernier usage.

Mais revenons à notre *Cyperus esculentus*. Je vous dirai donc que ses racines, qui ont tout au plus un sixième de brasse de Florence, ou quatre pouces de long, ne sont autre chose que des filets ou fibres déliées, aux extrémités desquelles se trouvent attachés des tubercules charnus de la grosseur d'une petite noisette considérée dans sa coque. Ces tubercules sont ornés d'une couronne, à peu près comme les nêfles. Ils ont plutôt la forme d'un petit œuf que celle d'une boule; ces tubercules sont striés & noueux, & l'on y voit attachés plusieurs filamens très déliés.

L'écorce de ces tubercules est d'une couleur jaune

tirant sur un peu sur le rouge. La pulpe en est blanche, & a beaucoup de consistance. Le goût de ce tubercule, lorsqu'il est frais, approche de celui de celui de la châtaigne nouvelle quand elle est crue.

Ces tubercules ayant été arrachés de la terre, se flétrissent promptement, se dépouillent des petits filamens dont ils étaient couverts, deviennent ridés, & prennent une couleur qui approche beaucoup de celle du tabac. Ils ont alors un goût bien supérieur, & sont alors plus doux. De pareils tubercules sont véritablement ceux que l'on appelle *Babbagigi* en Italie.

On en fait un usage très-fréquent, sur-tout à Trapani, & dans d'autres endroits de la Sicile, où on les vend à vil prix dans les boutiques des fruitières, & dans les rues. Les Seigneurs même ne dédaignent point de manger de ces tubercules pour passe-tems, ou pour d'autres raisons, parce qu'ils sont chauds de leur nature, & stimulans.

Dans les autres endroits de la Sicile, où l'on ne s'attache point à la culture de cette plante, les *Babbagigi* sont encore plus estimés. On est dans l'usage entre amis de se les envoyer en présent par des Couriers. Je crois que c'est pour faire sa cour à Vénus. On n'est point dans l'habitude de cultiver la plante qui produit ces *Babbagigi* à Catane, mais on la trouve fréquemment dans les Jardins des parti-

liers, comme une curiosité Botanique. J'en ai vu à *Villa-Rascosa*, Maison de campagne peu éloignée de cette Ville, où le Prince de Biscari fait cultiver cette plante depuis plusieurs années.

Pline dit, au Chapitre 17 de son 21^e Livre, que quelques Auteurs mettent au nombre des oignons, les tubercules qui terminent la racine du *Cyperus*, ou glayeul, parce qu'elles sont douces au goût, & qu'en les faisant cuire ils rendent le pain plus agréable, quand ils ont été pétris avec la farine. Ils en augmentent encore beaucoup le poids. Voici les propres paroles de cet Auteur. *Bulborum generi quidam adnumerant & cypiri, hoc est gladioli radicem. Dulcis ea est, & quæ decocta panem etiam gratiorem faciat ponderosioresque simul subacta.*

Si d'après la douceur de ces tubercules, on peut tirer quelques conjectures, il ne serait pas hors de vraisemblance que le *Cyperus* dont parle Pline est le même que celui dont il s'agit ici. Je voudrais cependant avoir de plus fortes raisons pour m'en assurer, mais prenez quelques-uns de ces babbagigi, & faites cette expérience par vous-même.

Je rapporterai ici ce qu'on lit dans Homère dans l'Hymne à Mercure, savoir, que le lotus & le cyperus couverts de rosée, étaient un fourrage excellent pour les vaches épouvantées par Mercure,

comme on le voit dans la Fable. *Ubi deindè ex bona herba pavit boves valde mugientes , & has quidem simul ego ad stabulum congregatas lotum comedentes & roscidum cyperum.*

Permettez-moi de présumer maintenant que le *Cyperus* d'Homère n'était autre chose que notre *Cyperus esculentus* , parce que l'on peut être presque sûr que les feuilles de cette plante étant de la nature de celle des graminées , elles doivent être une excellente nourriture pour les bestiaux. Si l'on multipliait donc cette espèce de plante, on se procurerait, non seulement l'avantage de recueillir une grande quantité de *Babbagigi* bons à manger , mais encore un très-bon fourrage , comme le remarquait Homère.

Il me paraît que cette culture devrait être une de celles qu'il conviendrait d'adopter dans ces Provinces où les terres sont trop étendues à proportion du nombre de bras nécessaires pour les bien cultiver. En effet , le *Cyperus esculentus* une fois semé ou planté , n'a plus besoin d'autre soin ni d'autre attention que de recueillir ses tubercules dans les tems où ils sont en maturité.

S'il paraissait déplacé de destiner une trop grande étendue de terrain à la culture de cette plante , & si l'on croyait qu'elle ne fût pas absolument nécessaire à la nourriture de l'homme , sur-tout dans les pays

où cette culture ne s'est pas encore introduite, ou serait absolument inconnue, j'ajouterais que les tubercules qu'elle produit, engraisent prodigieusement les pourceaux.

Je viens de vous entretenir, Messieurs, d'un objet de peu d'importance, mais dont vous pourriez cependant faire cas, ou du moins ne pas la dédaigner, si vous saviez combien cette plante est utile aux hommes & aux animaux dans les pays où on la cultive. C'est pourquoi j'ose vous assurer qu'elle mérite l'attention de tous ceux qui s'intéressent à l'économie rurale.

*M. Giovanni Mariti ayant été chargé de lire la précédente Lettre dans une des Assemblée de la Société Royale des Georgophiles, jugea à propos d'y ajouter la note suivante, dans laquelle il rendit compte de l'expérience qu'il avait fait à Florence sur les tubercules du *Cyperus esculentus*.*

AYANT reçu avec la Lettre de M. l'Abbé Sestini, une petite boîte de tubercules de *Babbagigi*, je voulus en faire l'expérience. Je femai donc cinq de ces tubercules dans un vase, au mois de Janvier. Ils germèrent à merveille, & les feuilles graminées qu'ils produisirent, couvrirent mon vase comme l'aurait fait l'herbe d'un pré très-garni. Celles-ci ne s'é-

levèrent point au-delà d'un fixième de brasse , ou de quatre pouces , & les tubercules ne pouffèrent ni tiges , ni fleurs ; mais leurs feuilles restèrent fraîches. Ayant vuidé mon vâse au mois de Juin , je trouvai que les cinq tubercules que j'y avais enterrés en avaient fait pouffer plus de trois cens , au point que le vâse ne leur ayant pas laissé assez de place pour prendre leur accroissement , ils s'étaient pressés les uns contre les autres , & y avaient pris une forme bizarre , & paraissaient comme applatis , d'où l'on peut conclurre la vigueur de la végétation d'une pareille plante , & sa grande fécondité. Je répétai cette expérience dans le même mois de Juin , & je recueillis au mois d'Août une pareille quantité de fruits ou tubercules , sans avoir jamais vu ni tiges , ni fleurs , cette seconde fois.

J'arrosais peu mon vâse dans les mois d'hyver , jusqu'au printems , qui fut l'époque de ma première récolte ; mais , depuis ce mois jusqu'au mois d'Août , où je fis la seconde , je ne négligeai pas d'arroser tous les jours.

Quant au goût de ces tubercules , lorsqu'ils sont encore frais , on ne saurait dire exactement s'il est désagréable ou non ; il approche pour lors de celui de l'herbe , & leur odeur ressemble à celle qu'exhale la terre. Lorsque ces tubercules sont flétris , ce qui arrive dès qu'ils sont couverts de rides , ils ont alors

une faveur douce & un bon goût. Or, c'est dans cet état que l'on en fait une très-bonne émulsion, ou *Orzata*.

Les Arabes aiment singulièrement cette espèce de fruit. On en fait des plantations très - considérables, sur-tout en Égypte & dans la Barbarie, ce qui me ferait croire que cette plante a été transporté en Sicile par les Sarrasins, quand ils étaient les maîtres de cette Isle abondante.

On voit des *Babbagigi* dans tous les marchés de la Turquie, & on les y vend au poids, pendant toute l'année, après les avoir torréfié.

Cette plante, qui n'exige du Cultivateur que le soin d'enterrer les petits tubercules qui la produisent, & de cueillir les fruits qu'elle donne dans le tems convenable, n'est sujette à aucun accident. Lorsqu'elle est dans un sol qui lui convient, l'humidité, la sécheresse, le froid & le chaud, ne lui causent pas le moindre dommage. On peut faire avec ces tubercules, une boisson également agréable au goût & bonne pour la santé, qui pourrait remplacer ces eaux que les Italiens nomment *Semate*, & qui ne sont autre chose que des émulsions faites avec les quatre semences froides. Ce fruit est bon à manger pour l'homme, & engraisse singulièrement les pourceaux; enfin, les feuilles de ce *Cyperus*, qui sont graminées, sont un bon fourrage pour les

bestiaux, sans que les tubercules qui sont cachés dans la terre, soient endommagés, même quand on y marche dessus. Il me paraît que tant d'avantages réunis mériteraient que l'on fit quelque attention à cette plante, & que l'on s'attachât à la cultiver. Je crois même que cette culture conviendrait sur tout à la Toscane, où il reste encore beaucoup de terres à mettre en valeur. J'ai déjà remarqué que les tubercules de ce *Cyperus* étant une fois plantés ou semés, on n'y songe plus qu'au moment de la récolte, qui est encore facile à faire. Après cette première culture, la plante vient ensuite spontanément dans l'endroit où elle a été semée pour la première fois, comme cela arrive en plusieurs endroits de l'Égypte, vu la quantité de tubercules qui restent encore dans la terre après la récolte. On voit donc que tout l'embaras se réduit à retirer de la terre les tubercules produits par la terre.

J'ajouterai encore que M. de Bomare dit, dans son Dictionnaire raisonné d'Histoire-Naturelle, que la racine de notre *Cyperus*, passe pour être pectorale, adoucissante, dissolvante & résolutive, qu'elle est bonne contre la dyssenterie, & pour les ardeurs d'urines. Quelques Auteurs prétendent que la décoction de ses racines, & celle de ses tubercules sont très-propres à remplacer ces fameux philtres, & ces boissons aphrodisiaques. Cette propriété
pourrait

pourrait bien être confirmée par l'usage journalier que les Orientaux font de ces tubercules. Personne n'ignore en effet que ces peuples sont toujours disposés à rechercher des alimens & des boissons qui provoquent les plaisirs , auxquels ils sont naturellement portés. On assure encore que les tubercules que produit ce *Cyperus esculentus* , sont un excellent remède contre les maladies de la poitrine.

L E T T R E I V.

Adressée à M. Giovanni Mariti , Cousin de l'Auteur , dans laquelle il lui raconte la représentation d'un spectacle sacré qui se donne tous les trois ans à Acireale , le jour du Dimanche des Rameaux.

A Catane, ce 24 Mars 1777.

M O N S I E U R ,

Vous pourrez joindre cette Lettre , si vous le souhaitez , à mes différens écrits odéporiques que j'ai déjà eu l'honneur de vous envoyer en diverses occasions.

Vous saurez donc qu'il existe encore dans plusieurs endroits de la Sicile , des restes des usages des

Espagnols , soit dans les cérémonies religieuses, soit dans les coutumes. Vous ne devez donc pas vous étonner que l'on mette tous les ans sur la scène , à *Aci-Reale* , le Dimanche des Rameaux, la Passion de Jésus-Christ , représentation que les Siciliens appellent *Martoriu* dans leur idiôme.

Ayant oui dire par des Catanais que cette fête était une de celles à laquelle un peuple immense accourait de toutes les parties de l'Isle , il me prit envie , d'après mon goût naturel pour les choses singulières & nouvelles , de m'y rendre comme tant d'autres , & sur-tout pour me procurer le sujet de la Lettre que je vous destinais.

Je partis donc de Catane pour *Aci-Reale* , sur un *speronara* (1), avec quelques amis. Nous arrivâmes *allo Scarù* , c'est-à dire , au mouillage , sur les quatre heures du soir , le 22 Mars. On trouve d'abord une côte très-rapide ayant près d'un mille , ou un tiers de lieue , qu'il faut gravir avant d'arriver à la

(1) Sorte de barque très-petite & très-légère , en usage particulièrement à Malthe & sur les côtes de Sicile , soit pour traverser le canal ou bras de mer qui sépare ces deux Isles , soit pour aller de cap en cap le long de leurs côtes. La marche des *Speronara* est surprenante ; c'est pourquoi ces petits bâtimens craignent peu les Barbarefques. Ils vont à la voile & à la rame. On apprend rarement qu'il leur arrivé quelqne accident , sur-tout aux *Speromares* de Malthe.

[*Note du Traducteur.*]

Ville, mais heureusement pour nous, des montures nous attendaient sur la grève ou rivage.

Le Dimanche des palmés, c'est-à-dire, le 23 du courant, je me rendis de bon matin sur la grande Place qui est devant la Cathédrale, pour voir tous les préparatifs que l'on avait déjà faits pour cette fête.

Je trouvai que l'on avait élevé du côté du Levant, un vaste amphithéâtre qui occupait entièrement un des côtés du grand carré que forme cette place. On voyait en plusieurs endroits des décorations pour la représentation de tel ou tel mystère de la passion de Jésus-Christ, comme le Mont Calvaire, le Jardin des Olives, le Vestibule ou Portique du Prétoire, le Palais de Pilate. la ville de Jérusalem, le Temple, & les autres endroits où Jésus-Christ devait souffrir quelque supplice. Le tout était disposé avec décence, mais avec peu de goût.

Le côté de la Place qui est du côté du Nord, représentait le chemin par lequel devait passer *il Maestro*, comme disent les Siciliens, c'est-à-dire, le Maître de tout, pour arriver à Jérusalem. Cette route était bien disposée. On aurait cru se trouver en rase campagne, vu la quantité d'arbres qu'on y avait planté, & sur-tout des palmiers. Elle représentait un chemin épineux; c'est pourquoi on l'avait jonché de cet *Accacia secunda* de Mathiolo, &

du *Spartium spinosum* de Linnée ; ce qui produisait un effet très-agréable , car ces végétaux étaient alors en pleines fleurs. Or , vous savez que ces arbrustes portent une fleur jaune comme le genêt. Le reste de la place servait de parterre , & était entièrement occupé par des sièges & des bancs rangés avec peu de symétrie , ce qui facilitait peu le passage des personnes qui devaient s'asseoir dans cet endroit ; il fallait payer les places.

Si cette espèce de parterre eût été mieux distribué , ou que l'on y eût élevé des gradins , il sûr que l'on aurait joui d'un très - beau coup - d'œil , en voyant un peuple immense rassemblé dans cet endroit , & assis sur une forte d'amphithéâtre. Mais jusqu'à présent les Siciliens manquent de ce goût & de cette intelligence qui concourent à l'embellissement d'une fête, sans en augmenter les frais. Comme il y a peu de personnes parmi eux qui aient voyagé, ils s'imaginent en général que c'est une chose sans exemple , que de voir autant de peuplè rassemblé dans une vaste place.

Dès le grand matin les gens du peuple commencèrent à prendre leur place, & à se mettre par conséquent au premier rang , pour voir & pour entendre, car vous devez être persuadé que , d'après la prodigieuse étendue de l'emplacement , les cinq sixièmes des Spectateurs n'entendent pas ce que disent les

Acteurs. J'eus donc l'attention de me placer dans un endroit où je pouvais être à portée d'entendre. Mais comme j'avais une place où je pouvais m'asseoir quand je le desirerais, je fus des derniers à m'y rendre. Je manquai même à être écrasé par la foule avant d'y arriver, ayant été obligé de traverser quelques *Corse* où trois personnes pouvaient à peine passer à la fois, ce qui est très-incommode dans un endroit où il y a un si grand concours de peuple, dont la plus grande partie était des Paysans & des gens mal vêtus. Ces différentes raisons sont la cause pour laquelle cette fête n'a rien de bien imposant, parce qu'il y regne en général peu d'ordre, & que le costume d'une pareille assemblée ne flatte guères la vue.

L'espèce de parterre dont j'ai déjà eu l'honneur de vous parler, étant absolument remplie dès les dix heures du matin, tous les Acteurs, si l'on peut se servir de ce terme, vinrent en chaises à porteurs jusqu'au lieu de la scène. On donna pour lors divers signaux avec des boîtes, auxquels tout le peuple applaudit, en criant les uns d'une manière, & les autres de l'autre. Certains se plaignaient de leurs voisins, ou les ennuyaient. Quelques-uns n'étaient pas absolument contents de quelques coups de bâtons qu'ils avaient reçus dans ces combats particuliers qui ont souveut lieu entre les Acétains & les

Catanais , qui sont ennemis jurés. Ceux-ci attendent volontiers de pareilles fêtes pour se dire des injures & en venir quelquefois aux mains. De pareilles scènes amusent beaucoup ceux qui ne prennent aucun parti , & ne se passionnent ni pour les uns , ni pour les autres. J'éprouvais encore quelques désagrémens, soit de la part du vent , soit de la part du soleil , qui était très-ardent , quoique nous ne fussions qu'au commencement du printems. C'est aussi pour obvier à cet inconvénient que la plupart des Spectateurs avaient leurs parasols ouverts (1). Mais on ne peut faire usage de ce privilège que jusqu'au moment où la cérémonie commence.

Sur les onze heures , le peuple était déjà rassasié , c'est-à-dire , que chacun avait déjà mangé tout ce qu'il avait apporté avec lui , parce qu'il n'était pas possible de sortir d'un pareil endroit , où il faut dire avec notre Divin Poète :

(1) On se sert en Italie de parasols & parapluies tout à la fois , qui sont d'une toile cirée jaune , fort grands & fort larges , & dont les montans sont en bois. La principale Manufacture est à Gênes. On y a également trouvé l'Art de les faire bombés , comme ceux dont nous nous servons en France , & dont l'invention est due à un Anglais , vers le milieu de ce siècle. On supplée alors à la monture de baleine par ces petits joncs qui viennent de l'Isle de Sumatra , que l'on connaît dans le commerce sous le nom de *Rotin* ou *Rotan* , avec la peau desquels on fait les chaises dites de cannes. Ces parasols bombés coûtent très-peu & sont très-agréables.

[Note du Traducteur.]

Uscite di speranza , o voi ch' entrate.

C'est-à-dire , n'espérez plus , ô vous qui entrez ici , vous n'en sortirez jamais ; bannissez tout espoir.

Dès l'instant que l'on commença à entendre certains instrumens de Musique , tout le peuple garda le plus profond silence. La foule qui précédait Jésus-Christ commençait à défiler par le chemin artificiel qui conduisait à la prétendue ville de Jérusalem. Des enfans , qui portaient des branches d'olivier & des palmes , *portantes ramos olivarum & palmarum* , venaient ensuite , chantant des hymnes à la louange de Jésus - Christ. Après eux venait une autre troupe qui représentait le peuple Juif. Enfin , je vis arriyer le *Maître* , monté sur un âne , & accompagné de douze Pêcheurs , qui récitaient de tems en tems ce qui avait été prophétisé par Jésus-Christ. C'est ainsi qu'il entra tout glorieux & triomphant dans la ville de Jérusalem. Les uns feignent alors de le prendre pour un imposteur , d'autres le reconnaissent pour le véritable Messie. Ces derniers étendaient leurs vêtemens par terre en signe d'allégresse , selon ce que nous apprend l'Évangile.

Après qu'un pareil débat chez le soi-disant peuple Hébreux s'est appaisé , tous les Auteurs commencent

à se faire honneur , en jouant chacun une partie de leurs rôles , qui consistent , comme j'ai déjà eu l'avantage de vous le dire , dans la représentation de tous les divins mystères de la Passion. Ces particuliers les rendent au naturel , avec une dignité & une intelligence surprenantes ; sur-tout la Cène , la trahison de Judas , la prière au Jardin , & que fais-je encore ? Tout ce spectacle amuse beaucoup les Spectateurs , mais bien moins encore que Judas quand il se pend à un arbre. En effet , il est très-plaisant de voir sortir de dessous terre , tout auprès de l'arbre , plusieurs diables , pour prendre l'âme damnée de Judas , circonstance qui attire sur-tout le plus grand concours du peuple. Vous allez en être bientôt persuadé. Dès que Judas s'est pendu , tout le monde se lève , & se retire en criant : Judas s'est bien pendu ; mais comment ? *Giuda s'impiccaa bene , ma come ?* Cela empêche de voir la fin de la cérémonie. Chacun se retire & prend le chemin de sa demeure respective. Lorsque ceux qui n'ont pas vu la représentation , les rencontrent , la première question qu'ils leurs font , c'est de leur demander à quelle heure s'est pendu Judas ? a-t-il fait une bonne mort ? *A che ora s'impiccaa Giuda , e se fece buona morte ?* C'est la seule chose qu'ils veulent favoir ; demande qui est à la vérité aussi singulière qu'extravagante.

Pour intermède , ces Auteurs représentèrent les

douze frères de Joseph , ce qu'ils exécutèrent avec esprit , & très-naturellement.

Lorsque Judas se fut pendu , il ne fut pas possible de voir achever cette représentation. Il me fallut donc faire comme les autres , c'est-à-dire , m'en aller , & quitter cet endroit très-désagréable , où , à vous dire le vrai , j'avais eu très-chaud , & où je m'étais un peu ennuyé. Cependant le plaisir que je ressentais d'avance de pouvoir un jour vous faire la description de cette fête , adoucissait en partie tous les désagrémens que j'éprouvai.

Tout le monde ayant défilé , vous vous seriez mis à rire , en voyant tout le parterre couvert de feuilles de choux-fleurs , de fenouil doux , dont il se fait de grandes plantations dans toute la Sicile , & que l'on réserve ordinairement pour le dernier mets du repas. On aurait cru que tous les chevaux de l'Isle avaient été amenés sur cette place pour y paître & pour s'y vautrer.

C'était encore une chose plaisante , que de voir tout le monde s'en retourner avec des plats qui avaient été remplis de Macaroni , & avec des bouteilles vuides & des cruches d'eau , & que fais-je encore ? Je crois même qu'on y avait apporté jusqu'à des pots-de-chambre. Si j'eusse pris plus de précautions , je n'aurais sûrement pas oublié le mien. Voilà en peu de mots , une idée des anciennes représenta-

tions qui se donnaient sur les Théâtres , & où l'on avait coutume de passer une journée entière , pour jouir de toutes les différentes circonstances & des incidens que les Auteurs introduisaient dans leurs Pièces , qui étaient pour le moins aussi longues que celle-ci.

Les Acétains s'attachent particulièrement à bien jouer leur rôle dans une pareille fête , & , à vous dire le vrai , chaque Aëteur me parut rendre à merveille celui dont il s'était chargé. Je ne pus me refuser à admirer leur intelligence & leur sagacité naturelle. Comme il s'en trouve plusieurs qui ont déjà représenté plusieurs fois , ceux-ci jouent alors très-naturellement , & ne sont point embarrassés devant le public. Ils prononcent bien , & modifient leur voix comme ils doivent le faire dans pareilles circonstances , pour procurer quelque satisfaction au moins à la sixième partie des Spectateurs , car ceux qui sont éloignés ne jouissent que de la simple représentation , & du coup-d'œil du peuple assemblé.

De jeunes gens s'exercent , pendant presque toute l'année , à jouer ces mêmes rôles , pour remplir au besoin les vuides qui pourraient arriver , ou par la mort , ou par la maladie de quelques-uns des Aëteurs désignés. Il y a , par conséquent , toujours deux personnes qui savent le même rôle.

Chaque Aëteur a ensuite la noble émulation de

paraître le mieux vêtu qu'il le peut. Il s'habille à ses propres dépens, c'est pourquoi chacun d'eux est toujours mis avec décence, & quelquefois avec faste, excepté dans les rôles où la magnificence ferait, non seulement déplacée, mais encore ridicule.

Je n'ai rien à vous dire de plus sur cette fête, tout est fini. Chaque A&teur fut reconduit chez lui en chaise à Porteurs; la Place fut bientôt débarrassée, & les décorations enlevées & remises en magasin. Le peuple est déjà à moitié chemin pour se rendre dans ses maisons; quelques personnes allèrent voir leurs amis, & je suivis leur exemple. Je m'amusai en même tems à parcourir comme elles, les rues d'Aci; elles me plurent beaucoup, ainsi que l'ensemble de cette petite Ville.

Le froid fut excessif sur le soir, & cela fut si vrai, que nous fûmes obligés de rentrer chez nous de bonne heure, & d'y faire allumer du feu. Nous nous plaçâmes autour, & nous fîmes la conversation, qui fut très-gaie, ainsi que le souper. Nous nous y dédommageâmes amplement du mince repas que nous avions fait dans la matinée.

Le lendemain au matin, il nous fallut faire voile pour Catane. Je m'amusai à herboriser, comme à mon ordinaire, en attendant l'heure du départ. Je

trouvai que les plantes de cette contrée étaient de la même espèce que j'avais déjà ramassée sur le même chemin, & qu'il n'y avait que fort peu de différence entr'elles. Je suis actuellement à Catane ; midi sonne ; tous mes amis sont restés à Aci, à la réserve d'un seul. Je vais me reposer dans ce moment. Daignez accueillir cette Lettre, où j'ai voulu vous donner une idée de ma promenade, pour satisfaire votre goût pour les Voyages. Conservez votre santé, & veuillez-bien me croire votre affectionné serviteur, &c.



L E T T R E V.

Adressée à M. Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence, dans laquelle l'Auteur répond à la demande qu'il lui avait faite de certains éclaircissemens sur différens objets d'Histoire-Naturelle de la Sicile.

A Catane, ce 9 Mai 1777.

MONSIEUR,

Votre dernière Lettre, en date du 3 du mois d'Avril passé, m'apprend, avec le plus grand plaisir, l'exaùtitude avec laquelle mon cousin a bien voulu vous faire passer différens petits objets d'Histoire-Naturelle, à qui Neptune a enfin permis d'aborder dans vos contrées. Il faut prendre patience avec cette Divinité. & cet avis regarde encore plus particulièrement ceux qui sont, comme moi, confinés dans une Isle.

Après vous avoir rendu compte, dans ma dernière Lettre, de quelques chasses qui se font en Sicile, & vous avoir fait connaître certains oiseaux que l'on voit dans ces contrées, & mérité par là

vosre suffrage , je vais avoir l'honneur de vous apprendre que , dès les premiers jours de Mai , nous avons eu dans cette Isle un passage prodigieux de cailles (*Tetrao Cothurnie*) , qui a été précédé par celui de ces insectes que l'on nomme *Mouches Cantharidès* , dont on ramasse ici une très-grande quantité , sans négliger cependant de prendre le plus de cailles qu'il est possible.

Il y a quelques jours que j'eus la satisfaction de voir ici une caille toute blanche. Comme celles-ci sont , dit-on , très-rares , le Prince de Biscari ordonna qu'on la conservât dans l'esprit-de-vin , pour servir de suite aux autres animaux & oiseaux de son cabinet. Quant à moi , je ne trouvai pas cette caille aussi rare ni aussi singulière que les Chasseurs Siciliens voulaient me la faire croire , parce qu'il me semble en avoir vu quelquefois de pareilles en Toscane ; mais comme j'aurais très-bien pu me tromper , je desirerais savoir si une caille toute blanche est une merveille pour un Naturaliste.

Mais à vous dire le vrai , ce qui me parut nouveau , ce fut un oiseau que les Siciliens appellent *Rondine di piana* , c'est-à-dire , Hirondelle de plaine , ou *Mayfi*. Ils lui donnent ce dernier nom , parce que cet oiseau arrivant vers ces tems-ci dans cette contrée , il s'établit dans la plaine de Catane , s'arrête sur les terres qui ont été cultivées dans le cours

de ce mois, & qui font appelées *Maggesi*, ou *Mayfi*. Je vais avoir l'honneur de vous en faire la description, d'après ce que j'ai pu observer, parce que je présume que cet oiseau n'est pas connu. S'il arrivait qu'il le fût, je vous prie de me savoir gré de ma bonne volonté. Vous saurez donc que cet oiseau que l'on nomme *Rondine*, n'est dans le fait qu'une espèce d'hyrondelle deux fois plus grosse que celles que l'on voit en Toscane. Ses plumes sont d'un très-beau noir, & celles qui sont sous sous ses ailes & qu'il tient comme une faucille, sont d'un blanc jaunâtre. Les plumes du dessous du col sont blanchâtres, & celles de la poitrine d'un très-beau blanc. Les pieds de cet oiseau sont noirs, mais plus longs que ceux des hyrondelles. Ils sont très-déliés & fort délicats. Les griffes de cet oiseau sont longues, de même que les doigts de ses pieds, dont un sur-tout est très-long. Sa bouche paraît fort grande lorsqu'elle est ouverte, & ressemble à celle de cet oiseau appelé en Italien, *Passerotto*, ou gros moineau. Le tour de sa bouche est rouge, son bec est délié, noir, & un peu recourbé. Les yeux de cette espèce d'hyrondelle sont rouges, comme ceux des perdrix; cet oiseau a de plus une espèce de collier noir, qui lui donne très-bonne grace. Il se pose à terre en rase campagne, & s'envole très-facilement, mais lorsqu'il prend son vol, il décrit avec ses ailes un arc de figure élliptique. Son

vol est très-rapide, & tout son chant se borne à prononcer ces syllabes, *gri, gri*, mais non point aussi promptement que les autres hyrondelles. Cetoiseau se rend vers le soir dans les endroits où il y a des jardins potagers, & s'y nourrit d'insectes.

Je n'ai pas ici assez de livres pour désigner toutes les parties de cet oiseau par les noms que leur donnent les Ornythologistes ; mais je me rappelle de ne l'avoir vu décrit nulle part dans ceux que je connais ; c'est pourquoi j'apprendrais avec plaisir par votre organe, si cet oiseau est connu en Toscane, & comment les Ornythologistes appellent cette espèce d'hyrondelle, qui s'arrête trois ou quatre mois dans ce pays. Elle aime les endroits marécageux & aquatiques. Il y en a quelques-unes qui y restent, y font leurs nids, & deviennent habitans de la contrée. Je soupçonnerais que cet oiseau est le *Capri mulgus*, que les Italiens appellent *Succhia capre*, oiseau qui tête les chèvres. Mais passons à d'autres objets.

Rien n'est plus vrai, que ceux qui mangent des fruits de l'*Opuntia*, ou raquette, rendent quelquefois des urines d'une couleur rougeâtre, comme vous desirez le savoir ; mais ces urines sont plutôt d'un jaune très-foncé ; mais elles ne sont jamais sanguinolentes. Cet effet n'a encore lieu que chez ceux qui mangent une trop grande quantité de ces fruits. Mais ils produisent un autre effet, sur-tout chez les enfans.

Comme

Comme les petits garçons peuvent avoir quelques centaines de ces fruits pour un sol , il arrive qu'ils en mangent prodigieusement ; or, ces fruits les referrent au point qu'ils ne peuvent plus faire aucune fonction corporelle pendant deux jours , ce qui les inquiète au point qu'ils ne peuvent plus marcher. Ils se débarrassent cependant de cette grande incommodité, en restant long-tems dans la mer. Ce remède est si certain que , lorsqu'on voit les enfans s'acheminer du côté de la mer pour cet objet, on en rit plutôt qu'on n'en prend pitié.

J'ai appris avec chagrin que vous vous étiez donné beaucoup de peine pour copier l'opuscule manuscrit de Pietro Gillio, parce que son écriture est des plus difficile à lire. Je ne vous pressais pas pour cette copie, & vous auriez pu la faire à votre aise. Vous pourrez la joindre à l'extrait qui en a déjà été fait, & que l'on a trouvé dans les porte-feuilles de Micheli, où sont renfermées les recherches de ce savant Botaniste sur l'*Hortus Catholicus*. Je verrai alors le parti que j'en pourrai tirer en les joignant aux œuvres posthumes du Père Cupani.

J'ai appris avec plaisir que les bagatelles que j'avais eu l'honneur de vous envoyer, avaient mérité votre suffrage, & qu'elles vous avaient fait beaucoup de plaisir. Ce succès m'a engagé à mettre au net quelques-unes de mes observations sur différentes

matières , & à vous les envoyer successivement avec différens morceaux d'Histoire-Naturelle.

Quant à la dent d'éléphant qui a été trouvée à Maccari , & dont j'ai eu l'avantage de vous faire passer un petit morceau , je vous dirai que j'ai appris ces jours derniers que l'on en avait trouvé une autre. Comme cette nouvelle dent s'est trouvée engagée dans un bloc de pierre , on n'a pas pu la retirer dans son entier , mais seulement par morceaux , dont quelques-uns ont été apportés dans le Cabinet du Prince de Biscari. Il doit en venir encore d'autres ; je verrai pour lors s'il ne me sera pas possible de vous en envoyer un morceau plus gros que le premier.

Je vous suis infiniment obligé pour l'intérêt que vous prenez à ma personne , & pour les conseils que vous me donnez relativement à ma santé.

Il n'y a rien de plus vrai que l'on fait en Sicile certains vâses avec une terre blanche comme le plâtre , qui conservent l'eau très-fraîche. Tels sont ceux de Lentini. On n'a pas d'autre poterie à Auguste , que celle que l'on fabrique avec cette argille , parce qu'il s'en trouve beaucoup dans les environs de ces deux Villes. On trouve encore de la même terre (1) à Biscari , où l'on en fait différens vâses ,

(1) Cette argille blanche pourrait bien être celle qui , mêlée avec

ainsi qu'à Messine, & dans plusieurs autres endroits de la Sicile. J'ai envoyé quelques morceaux de ces vâses à mon cousin, pour vous les remettre, afin que vous les examiniez à loisir. Cette terre est légère, friable & poreuse, & fortement impregnée de particules salines, qui contribuent à conserver l'eau dans son état de fraîcheur. Mais elle y prend un goût de tuf. Comme cette poterie est fort poreuse, comme je viens de vous le dire, l'eau qui la pénètre se charge volontiers de particules terrestres & hétérogènes, quand on la met dans ces vâses. Les Apothicaires se servent de ces derniers pour se procurer de la fleur de nître; ils n'ont pour cela d'autre opération à faire, que de mettre du nître dans un vâse; au bout de quelque tems on voit cette efflorescence, ou fleur de nître, sur ce vâse, au travers des pores duquel elle a passé.

J'ai donné ordre, pour vous obliger, que l'on me

le grés pulvérisé & des petits quartz calcinés, fait la base de la porcelaine. On en trouve à Messin en Saxe, à Passaw en Bavière, à Limoges, & dans les environs de Caen. Cette argille blanche est appelée *Petunsee* par les Chinois. Je me rappelle très-exactement avoir vu de cette terre blanche chez les Potiers de Girgenti, & que les vâses qu'ils en faisaient étaient absolument blancs, mais le grain en était grossier. Il serait facile d'y remédier, si cette terre était broyée dans un moulin, comme celle avec laquelle on fait la *masse*, c'est-à-dire, la pâte de la porcelaine dans les Manufactures.

[Note du Traducteur.]

procurât différens taiffons de ces pots , & des échantillons de ces terres , auxquels je joindrai un vâse fait avec la terre de Biscari , & quelques autres vâses travaillés & cuits au four.

J'aurai ensuite l'honneur de vous écrire sur cette grosse racine de papyrus que l'on trouve à Syracuse , & lorsque le tems convenable sera arrivé , je me procurerai un épi mûr de canne à sucre , dont la culture tombe ici tous les jours , parce que les sucres étrangers nous coûtent moins cher.

Je vous remercie d'avance pour le 10^e Tome de vos Voyages. Vous me ferez le plaisir de me l'envoyer lorsqu'il sera publié ; je m'empresserai à le présenter à Son Excellence , le Prince de Biscari , qui m'ordonne de vous faire , non seulement mille remercîmens , mais encore , de vous présenter ses civilités ; j'y joins celles de M. le Chanoine Recupero , avec mes plus humbles respects.



LETTRE VI.

Adressée à M. Giovanni Mariti, dans laquelle l'Auteur fait la description d'un petit voyage qu'il a fait pour voir le fameux Chataignier qui se trouve dans la seconde région du Mont Ethna, & que l'on nomme le Chataignier des cent chevaux (1).

A Catane, ce 6 Juin 1777.

MONSIEUR,

Je vous avais promis la description du voyage que j'ai fait pour voir cet arbre fameux que l'on nomme le chataignier des *cent chevaux* ; je m'acquitte aujourd'hui de ma parole. Je m'étais déjà proposé d'aller dans un des meilleurs endroits du Mont Ethna, pour

(1) Il existe en Angleterre un chataignier colossal qu'on croit âgé de plus de neuf cens ans. M. Collinson en envoya la description en 1767 à M. Duhamel. Suivant l'échelle jointe à cette notice, le tronc de ce chataignier a cinquante pieds de circonférence, a cinq pieds au-dessus de la terre, & par conséquent plus de 16 pieds & demi de diamètre, mesure d'Angleterre.

[Note du Traducteur.]

y herborifer. C'est le projet que j'exécutai Mardi dernier , 3 du conrant. Je pris avec moi le Garde du Muséum du Prince , qui a quelques connaissances en Histoire-Naturelle. Nous montâmes à cheval de grand matin , & nous prîmes ce chemin qui va à la Montagne (le Mont Ethna s'appelle en Sicile , la montagne par excellence), & qui est au Nord de Catane. A deux milles , ou deux tiers de lieue de cette Ville nous trouvâmes un endroit appelé *Canalicchio* , où il n'y a qu'un Boucher , que les Siciliens appellent dans leur Langue un *Chianca* , auprès de la maison duquel je vis une seule plante de *Solanum somniferum verticillatum* , Bauh. Pin. 166 , ou la *Physalis* de Linnée , qui était très-grande. Nous passâmes ensuite par un Village appelé *Trapito*. Nous ne vîmes rien de remarquable dans ces deux endroits , à l'exception de quelques jolies maisons , & d'une Église Paroissiale dont le clocher nous parut beau. D'ailleurs , ce dernier Village est considérable ; on y trouve plusieurs autres Églises , & différentes Maisons de Religieuses. A quelques pas du village de *Trapito* , nous vîmes , dans un champ , plusieurs plantes de la sauge argentée de Linnée , *Salvia argentea* , qui était bien fleurie & fort grande. Sa fleur est une belle pyramide , & toute cette plante , surtout ses principales feuilles , ont l'odeur de la muscade. Cette espèce de sauge est recherchée des

Apothicaire pour différens remèdes. J'observai ensuite plusieurs autres petites plantes communes, dont je néglige de vous parler en détail. Étant donc arrivé à un autre village appelé *San Giovanni della punta*, qui est éloigné de Catane d'environ cinq milles, ou deux lieues & deux tiers, je fus très-surpris d'y voir une petite avenue bien plantée, où l'on trouvait, à droite & à gauche, une centaine de très-gros arbres de *Pazienza*, auquel les Botanistes donnent le nom de *Myxia Azederach*. On trouve encore, dans ce même endroit, beaucoup de pain de pourceau, qui est le *Cyclamen Europœum* de Linnée. Après avoir fait environ un mille, je descendis de cheval pour herboriser. Je vis le pistachier mâle & le pistachier femelle entés l'un & l'autre sur le *Staphylodendion* de Pline, ou le *Pistaccia Therebinthus* de Linnée. Cet arbre est assez commun dans cette contrée, de même que son mâle, que l'on reconnaît à ses feuilles, qui sont plus grandes que celles de la femelle, & par la grappe qu'il forme, toute pelée, tandis que celle de la femelle est percée, ce que j'appris d'un Payfan. Il en est de même du pistachier mâle, dont les feuilles sont plus grandes que celles du pistachier femelle. Je remarquai que les branches de ces arbres produisaient une grande quantité d'une gomme blanche qui est un peu liquide & fort aro-

matique. Les Payfans la ramassent, & la vendent à raison de trois taris l'once.

Je vis dans le même endroit un grand nombre de ces arbuſtes appelés *Viburni*, ou le *Cytifus liburnum* de Linnée, qui ſont ſur-tout très-communs dans cette partie du Mont Ethna qui regarde le Levant. Étant remontés à cheval, nous paſâmes par un village appelé *Via grande*. On ne manque jamais de trouver, dans de pareils endroits, deux ou trois Apothicaires, pour la commodité des habitans; ce qui prouve combien la Médecine y eſt encore peu ſimplifiée. Je ne ſaurais vous décrire la beauté & la fertilité de toutes ces contrées, qui abondent en fruits de toutes eſpèces, & où l'on trouve à chaque pas de vastes jardins & des vignes plantées ſur des alignemens, & très-bien cultivées. Je goûtai encore un autre plaisir, qui fut celui de voir la forme de la bête du Mont Gibel, telle qu'elle eſt dans la ſeconde région. On peut la regarder comme étant compoſée d'un très-grand nombre de volcans entr'ouverts & éteints, qui forment tous de petites montagnes compoſées d'un ſable noir, où l'on trouve des vignobles très-fertiles & bien cultivés.

On voit encore, dans cette partie du Mont Ethna, de petits bois de ces chataigners, que je crois indigènes en Sicile, parce que ces arbres quoique étêtés, & ces chataigniers que l'on nomme ici *Terragnoli*,

ou nains, donnent tous un fruit sauvage, qui est la chataigne. Je remarquerai en passant que la Sicile ne produit point de marrons. Ces *Terragnoli* ont une tige très-haute & fort droite, & l'on en voit une très-grande quantité qui partent de la même souche.

De *Via grande* nous allâmes dans un endroit appelé le *Firrie*, pour y faire rafraîchir nos chevaux, & y prendre nous-mêmes quelques alimens. Ce lieu est une Hôtellerie que l'on appelle *Fondaco* (1) dans ce pays, où l'on trouve à mettre les chevaux fort à leur aise, & où il n'y a pas un seul endroit pour les Voyageurs. Vous y trouvez en effet une écurie des plus vastes, qui est dans le meilleur ordre, & des plus commodes, où l'on peut mettre jusqu'à deux cens chevaux ou mulets, employés continuellement dans le transport considérable qui se fait entièrement par des bêtes de somme. Les chemins de la Sicile

(1) Ces endroits ressemblent à-peu-près à ces auberges pour les Voyageurs que l'on trouve en Turquie, & que l'on y nomme *Kham*. Ceci ne doit point étonner le Lecteur, parce que les Sarrafins s'étant rendus les maîtres de la Sicile, y introduisirent plusieurs de leurs usages, & y établirent les mêmes commodités qu'ils avaient dans leur propre pays. Il se trouve encore un grand nombre de mots Arabes dans la Langue Sicilienne, que les Sarrafins y ont introduits.

font les plus mauvais du monde , & presque impraticables. C'est pour cette raison que l'on ne connaît point sur les routes les calèches , les charriots , & même les simples charrettes. Ces mêmes inconvéniens ont fait présumer , dans cette Isle , qu'il fallait procurer plus d'aïssances aux mulets & aux chevaux qu'aux hommes. On ne trouve rien à manger dans cet endroit , à la réserve d'un peu de pain & de vin. Cependant , nous fumes assez heureux pour arriver au moment où l'on mettait des cotelettes de veau sur le gril. L'Hôte , peu obligeant , refusa tout nettement de nous en donner deux , parce qu'elles étaient destinées pour certains Muletiers qui étaient arrivés avant nous. Il nous fallut les prendre presque de force sur le gril , & les manger debout , parce qu'il n'y avait ni plats , ni chaises dans cette Auberge. Nous fumes même obligés de nous asseoir à terre après notre repas. Nous demandâmes alors à quelle distance nous étions du chataignier *des cent chevaux*. On nous répondit que nous avions encore quatre heures de *malu caminu* , c'est-à-dire , de mauvais chemin. C'est pourquoi nous reprîmes notre route à midi , après nous être rafraîchis. Je recommençai mon herborisation avec plaisir. Je trouvai plusieurs espèces de petite centaurée , du *Smirnum perfoliatum* de Linnée , & plusieurs autres plantes qui ne sont pas à mépriser.

Nous passâmes , au bout de deux heures de chemin , par un petit village de la montagne qui s'appelle *Zafferana* , & qui se trouve au Levant. Quoique le chemin fut très-mauvais , je jouissais avec le plus grand plaisir du beau coup-d'œil qu'offrent les différentes parties de la croupe du Mont Ethna. Je remarquais leur grande fertilité. C'est dans les environs de cet endroit que l'on trouve une grande quantité de *Daphne laureola* , beaucoup plus haute que celle que j'avais vu dans la seconde région de l'Ethna. La végétation était alors dans sa plus grande vigueur , tandis que tout était déjà sec dans les parties qui avoisinent la mer. On n'y voyait plus un brin d'herbe ; à peine y trouvait-on quelques plantes d'été. La fougère branchue (*Pteris filix mas*) surpassait , dans cet endroit , la hauteur de l'homme de la plus grande taille.

Après avoir marché pendant une heure , nous vîmes un autre village nommé *la Mela*. On voit , avant d'y entrer , une éruption de laves , qui est venue directement de la bouche de l'Ethna , & dont on rapporte l'époque au 16^e siècle. La lave y avait un peu changé de nature , & l'on ne remarquait dans cet endroit , pour toute plante , qu'un peu de *Geniftella* , ou genêt , & une grande quantité de *Rhuta canina* , qui est la *Scrophularia canina* de Linnée. Enfin , après une seconde heure de chemin très-

difficile, nous entrâmes dans un bois de chataigniers où se trouve cet arbre fameux connu sous le nom du chataignier des cent chevaux, *il Castagno di cento cavalli*. Avant d'y arriver, je remarquai plusieurs arbres de cette espèce dont le tronc était fort gros. Je mesurai même celui que l'on nomme la *Nave*, ou le vaisseau. Je trouvai qu'il avait vingt-quatre brasses de Florence de tour (la brasse de Florence vaut vingt pouces). Il y a encore dans le même endroit nombre chataigniers d'une grosseur prodigieuse, comme je viens de le dire, mais ils sont cependant moins considérables que celui dont je viens de parler. On en voit quelques-uns qui, ayant été coupés près de terre, & dont la souche ayant poussé plusieurs jets, ceux-ci se sont réunis par la suite des tems, pour ne plus former qu'une même tige.

Après avoir considéré tous ces arbres, nous nous rendîmes vers celui que l'on nomme le *Chataignier de cent chevaux*, qui est à peu de distance de ceux dont je viens de faire mention. On n'en voit plus que la seule écorce, qui forme sept troncs creux. Je mesurai sa circonférence, que je trouvai de 87 de mes pas. Dans certains endroits, le diamètre du creux de cet arbre est de 15 pas, ou 37 pieds & demi, & dans d'autres, d'environ 10 pas. On voit, dans le milieu, une maison que les Payfans disent avoir

été bâtie il y a environ deux siècles. Indépendamment de cet édifice, on trouve encore, dans l'intérieur de cet arbre, un joli petit pré, dans lequel on entre par différens passages. Les branches de cet arbre prodigieux ne répondent cependant pas à l'énorme grosseur de son prétendu tronc. Je doute même que cette prodigieuse végétation provienne réellement toute du seul pied du même chataignier. Je croirais-même que cette espèce d'arbre étant particulière à la Sicile, plusieurs troncs s'étant trouvés voisins l'un de l'autre, & ayant été ensuite coupés près de terre, ou à *terragnuole*, comme disent les Italiens, ils auront formé, par succession de tems, autant de grosses tiges qui se seront réunies. Or, celles-ci se seront pourries dans la suite, & se seront creusées par l'effet des pluies, comme cela arrive sur-tout aux chataigniers. Il faut avouer d'un autre côté, que la grosseur des autres chataigniers fait présumer le contraire. A vous dire le vrai, j'ignore complètement comment ces arbres ainsi réunis auront pu végéter. On trouve, aux environs de l'endroit où est le chataignier des cent chevaux, la *Tragantha*, une espèce de *Polius*, la cigüe & autres plantes. On sème ensuite, dans plusieurs autres endroits de la montagne où l'on ne peut pas faire venir des arbres, une espèce de froment que l'on nomme

vulgairement *Irmano*, qui fait le pain noir, & que les Botanistes appellent *Seligo æstiva tragi*.

Il était déjà 20 heures (1), lorsque nous arrivâmes au grand chataignier. L'extrême chaleur occasionnée par le vent de Sirocco, ou Sud-est, m'avait tellement abbattu que, malgré le plaisir que j'aurais eu de continuer mon herborisation, je fus obligé d'y

(1) On est encore dans l'usage de commencer à compter les heures dans certaines parties de l'Italie, depuis le soleil couché jusqu'au nombre de 24 heures, ce qui est très-incommode pour les Étrangers; c'est pour cette même raison que, dans tous les Ports de mer, & dans les Villes considérables de cette partie de l'Europe où subsiste encore une pareille coutume, on voit deux horloges, l'une à la Française, ou à l'Espagnole, qui marque les heures depuis minuit jusqu'à l'autre minuit, & l'autre, suivant l'usage du pays, & sur le cadran duquel on ne voit que six heures marquées. On ajoute toujours à celle qui indique l'index, les heures qui l'ont précédé depuis le coucher du soleil de la veille. Cette coutume a cependant un avantage que l'on ne peut se dissimuler; qui est celui d'indiquer au Voyageur sur combien d'heures de jour il peut encore compter, lorsqu'il entend sonner l'horloge.

On adapte aux montres une seconde aiguille qui marque, sur le même cadran, l'heure à l'Italienne, tandis que l'aiguille ordinaire marque les heures à la Française. Un Étranger ne doit pas négliger de prendre cette précaution, qui coûte très-peu de choses, lorsqu'il a des relations avec les Italiens, pour être toujours en mesure avec eux.

On compte les heures à la Française dans tout le Piémont, en Toscane, & dans les Etats du Roi deux Siciles.

[Note du Traducteur.]

renoncer. Je ne cherchai plus qu'à descendre auprès de la mer, dont nous étions éloignés d'environ huit à neuf milles, ou trois lieues de France. Nous passâmes par deux villages, dont l'un s'appelle *Sanz Giovanni*, & l'autre la *Macohia*. Les habitans de ces cantons sont beaucoup plus traitables que ceux des autres endroits de la Sicile, comme je m'en suis convaincu moi-même. Les femmes aiment à y parler aux Étrangers, & ne craignent pas de donner de la jalousie à leurs maris par une pareille démarche. Je profitai donc d'une pareille circonstance pour me procurer le plaisir de la conversation, & je ne me fis point de difficultés de me joindre à plusieurs femmes & filles, & d'aller à pied avec elles. Comme ces personnes virent que je ramassais des plantes, elles crurent aussi-tôt que j'étais Médecin, de sorte que quelques-unes me prièrent de leur enseigner des remèdes pour certaines incommodités. Comme je connaissais la manière de pratiquer la Médecine en Sicile, je ne manquai pas de leur en indiquer quelques-uns. Une de ces femmes voulait, à toutes forces, me conduire chez elle, pour y voir son père, qui était malade. Mais avant d'y aller, je voulus savoir quelle pouvait être sa maladie. Cette bonne femme me l'ayant expliqué le mieux qu'il lui fut possible, je lui dis que cette maladie était du ressort du Chirurgien, & non pas de celui du Médecin. C'est ainsi que

j'évitai le danger de commettre peut-être quelque imprudence.

Nous arrivâmes sur le soir dans un endroit nommé le *Giarre*, c'est-à-dire, les laves, qui est sur le grand chemin de Messine, & qui est éloigné de vingt milles, ou six lieues & deux tiers de cette dernière Ville. Comme nous ne trouvâmes que des lits infectés de punaises, nous prîmes le parti de coucher sur la paille. Nous partîmes le lendemain de très-bonne heure pour Catane, où nous arrivâmes à midi. Le vent de Sirocco m'avait tellement incommodé, que je fus obligé de me faire saigner des deux bras.

Je suis, avec une parfaite considération, &c.



L E T T R E

L E T T R E V I I .

*Adressée à M. le Docteur Jean Targioni Tozzetti,
Médecin du Collège de Florence, dans laquelle il
s'agit de plusieurs articles qui regardent la Sicile.*

A Catane, le 20 Juin 1777.

M O N S I E U R ,

J'ai dans ce moment à ma disposition une certaine quantité de cette argile que vous m'avez demandée & que j'ai fait venir de *Biscari* & de *Lentini*. Je la mettrai dans une caisse avec différentes choses que je destine pour M. Mariti. J'espère qu'il voudra bien vous faire parvenir promptement ces échantillons de terres. J'ai eu l'attention de mettre chaque espèce d'argille dans un vase particulier, pour que vous puissiez faire vos essais avec plus d'ordre & de méthode. Je vous observerai en même tems que les Potiers sont ici dans l'usage de pétrir ces argiles avec de l'eau de mer, parce que leurs ateliers en sont à peu de distance. Ils ont d'ailleurs remarqué que cette eau rendait leur pâte plus fine & plus belle,

& que cette argile étant ensuite mise au four, produisoit une poterie plus blanche qu'elle ne l'auroit fait si l'on n'eût employé que l'eau commune. Voilà donc, Monsieur, une des plus fortes preuves que l'on puisse alléguer en faveur de la propriété de conserver l'eau très-fraîche, dont sont doués les vâses faits avec de pareilles argiles pétries avec de l'eau de mer. Je m'en suis d'ailleurs assuré par l'expérience, & j'ai remarqué en même tems que ces vâses transsudaient beaucoup.

Je n'ai point encore reçu ces racines de *Papyrus* que j'attends de Syracuse.

J'ai écrit à Terra-Nuova pour avoir des épis de canne à sucre, *Arundo saccharifera*, que vous m'avez demandés, & que l'on m'a promis dans leur tems.

On m'a dit qu'un Apothicaire d'un village appelé *Aci di San-Antonio*, qui est situé sur la croupe du Mont Ethna, a trouvé dans la plante du treffle bitumineux (*Pforolea bituminosa*), un antidote contre la morsure des vipères, & qu'il l'avoit éprouvé lui-même, ayant été mordu par un de ces dangereux reptiles. Je lui ai fait écrire pour savoir comment il s'étoit servi de cette plante, à qui Dioscoride avait déjà attribué la même vertu, comme vous le savez mieux que moi. Je vous rendrai un compte exact du résultat de mes informations, afin que

vous puissiez joindre ces nouveaux procédés à ceux que l'on emploie dans de pareilles occasions.

Je suis allé au charaïgnier des cent chevaux pour y herboriser, & j'ai trouvé, en chemin faisant, quelques plantes assez curieuses; mais j'eus beaucoup à souffrir du vent de Sirocco. J'ai fait le récit de mon petit voyage à M. Mariti, qui ne manquera pas de vous lire ma Lettre.

Si vous présumiez, d'après les détails dans lesquels je suis entré, qu'il y eût ici quelque chose qui pût vous être utile ou agréable, je suis à vos ordres. Je vous prie donc de me charger de vos commissions sans réserve. Comme je me fais l'honneur de me dire le plus humble de vos serviteurs. Je serais flatté de vous le prouver par des faits.

POST-SCRIPTUM.

On trouve à Taormine différentes cornes d'amon pétrifiées, & quelques-unes qui sont seulement empreintes sur une espèce de pierre. J'en ai une que je réserve pour votre Cabinet.



L E T T R E V I I I .

*Sur le Papyrus de Sicile , écrite à M. le Docteur
Alexandre Bichierai , Professeur Honoraire de
l'Hôpital de Sainte-Marie-Nouvelle de Florence.*

A Catane, le 11 Juillet 1777.

M O N S I E U R ,

Lorsque je pris la liberté de vous envoyer la description de la plante papyracée que produit la Sicile , j'osais me flatter que tout ce que je vous avais dit sur ce sujet , était de la plus grande exactitude ; cependant , le hasard ayant voulu que l'on ait apporté dans cette Ville plusieurs plantes de Papyrus dans de grosses jarres , pour Madame la Comtesse de Tefé , qui voyageait alors en Sicile avec M. son époux , & plusieurs autres Seigneurs Français à qui j'ai eu l'honneur de montrer les Antiquités & les beautés de Catane , j'ai trouvé que ces plantes différaient de celles que j'avais fait venir ; je sentis alors qu'il convenait de vous faire une description plus exacte de cette plante , & de la soumettre ensuite à vos savantes observations.

Reprenant maintenant les choses dans leur origine, j'aurai l'honneur de vous dire que cette plante, que l'on appelle vulgairement *Parruca* dans le pays, ne croît que dans le seul territoire de Syracuse. Elle se trouve dans le fleuve Anapo, qui se partage, à environ une demi-lieue de la mer, en deux branches, dont l'une augmente beaucoup en hyver, & inonde souvent les champs voisins, mais dans l'été elle n'est navigable que pendant un quart de lieue, pour les petites barques, & coule tranquillement.

L'autre bras de l'Anapo est navigable pendant l'été comme pendant l'hyver, jusqu'à sa source, qui est la fontaine *Ciane*, que l'on nomme communément la *Testa della Piscina*, ce qui signifie un endroit marécageux, dans la Langue Sicilienne. L'eau de ce bras de l'Anapo coule avec beaucoup de lenteur, de sorte qu'on la distingue à peine de celle d'un marais. Malgré cette espèce de stagnation, ces eaux restent toujours claires & limpides. Or, c'est dans ce seul bras de l'Anapo que croît la plante *Papyrus*, & l'on n'en voit dans toute la longueur de son cours, que dans le seul espace d'une demi-lieue, en partant de la source, ou fontaine. Dans cet endroit, le bras de ce petit fleuve ressemble plutôt à un marais qu'à des eaux coulantes.

La hauteur des eaux de ce fleuve est ordinairement dans quelques-unes de ses parties, sur-tout

près de la source , d'environ quatre ou cinq palmes , mais il y en a d'autres où ce fleuve a jusqu'à vingt palmes de profondeur.

C'est à ces différentes profondeurs que croît & végète le papyrus , dont la principale racine ou pivot, & le chevelu, n'atteignent point le fond du fleuve. Ceux - ci restent seulement près de la surface des eaux , où ils ne sont enfoncées que de la profondeur d'une palme. Ces racines sont arrêtées & fixées sur la même place , non seulement par plusieurs autres plantes aquatiques , mais encore par l'espèce de rézeau qu'elles forment elles-mêmes en s'entre-laçant.

J'attribue des racines & un chevelu à cette plante. Les premières , qui sont de la nature des roseaux , sont étroitement géniculées. Il sort d'une articulation à l'autre , une feuille pointue & très - courte , qui les recouvre. Ces racines sont de la grosseur du bras , & quelquefois plus ou moins fortes. Elles sont blanches intérieurement , filamenteuses , & de la nature des étoupes. Elles ont l'odeur du fouchet , & en ont la saveur. On voit attachées à la racine de cette plante , c'est-à-dire , à la partie qui est perpendiculaire au lit du fleuve , un très-grand nombre de petites cloches ou bulles rondes de la grosseur d'une lentille , qui sont recouvertes par un voile , ou par la feuille qui va d'une articulation de la racine à une

autre articulation. On apperçoit, dans le sens du diamètre de toutes ces petites veilles, une fente d'où sort une petite barbe de couleur blanche, qui s'allonge dans la suite, & s'étend à plus d'une palme, mais toujours en rondeur, & prend ensuite une couleur de terre, c'est-à-dire, d'un jaune qui tire sur le rougeâtre. Cette petite barbe est recouverte dans toute son étendue, par de petits filamens qui paraissent velus comme les rejets des choux. Il en est de même de tous les autres filamens qui sortent des plus gros. Or, on donne le nom de *Barbes* à ces filamens qui allant ensuite se joindre aux racines, servent alors de bâte à la tige principale. Celle-ci produit un rejetton qui ressemble à celui que donnent nos roseaux ou cannes ordinaires.

Ce rejetton, qui n'est composé que d'une seule enveloppe, formée par un petit nombre de feuilles vertes, courtes & terminées en pointes, se change en un petit pédicule triangulaire, de couleur verte, lisse, à-peu-près de la grosseur du pouce. Ce pédicule diminue insensiblement jusques vers sa pointe, qui porte vers l'endroit où elle commence à pousser un bouton ayant la forme d'une tulippe, qui venant à s'ouvrir, forme un panache composé d'un bouquet très-considérable de pédicules longs, faibles & délicats, qui forment une longue chevelure ronde, composée d'autant de soies qui sont renfermées

trois par trois dans une petite guaine quadrangulaire, de la longueur d'un pouce, qui contient trois filamens ou petites foies vertes, égales entr'elles.

Ayant donc observé la plante dans son état de perfection, c'est-à-dire, après qu'elle venait de prendre tout son accroissement, j'ai vu que ces trois petites foies (ou filamens) qui sont renfermées, se trouvaient alors dans leurs guaines respectives. Lorsque la plante acquiert tout son développement, ces filamens sortent d'eux-mêmes, & sont soutenus chacun par un pédicule, du centre duquel sortent deux petits épis formés par des fleurs rougeâtres & disposées de la même manière que dans le fouchet. On voit dans quelques-unes de ces fleurs un petit filament qui a un peu plus d'un pouce de largeur, qui sort du centre même de ces fleurs. Celles-ci tombent bientôt, & ne portent aucun fruit. Voilà, en peu de mots, ce qui me restait à vous dire pour vous donner une idée plus exacte & plus circonstanciée du papyrus, que je ne l'aurais fait, si j'eusse vu cette plante dans une autre situation. Ces différentes observations m'ont prouvé, de la manière la plus complete, l'exactitude de la description que Césalpin nous a laissé du papyrus. Elle se trouve inférée dans l'ouvrage de Lobello, intitulé *Adversarii*. Ce s'avant fit transporter cette plante de Sicile, dans le Jardin Botanique de Pise. *Venit in Hortum Pisanum*

ex Siciliae palustribus, après avoir reconnu qu'elle était la même que le papyrus d'Égypte qui se trouve dans le Nil.

La hauteur de ces plantes varie, puisque celles qui croissent dans l'exposition du Nord, ont leur tige basse & peu élevée, tandis que le papyrus qui croît en plein midi a jusqu'à 8, 10, 12 & même 18 palmes de hauteur, comme je l'ai remarqué moi-même.

J'ai encore observé que la grosseur de la tige du papyrus, mesuré vers le pied, était de deux pouces de tout côté, & que vers le haut, toute la tige n'avait pas un bon pouce de contour.

Les chevelus, ou ces espèces de soies que porte la plante, ont jusqu'à deux palmes de longueur & même davantage, & forment un beau parasol.

Le bouquet de fleurs peut avoir un demi-pouce de hauteur. Tels sont, Monsieur, les divers renseignemens que j'ai pu me procurer pour satisfaire votre curiosité. Daignez me conserver votre estime & votre amitié, & croyez que je suis toujours le plus humble de vos serviteurs.



LETTRE IX.

Sur différens articles de l'Histoire-Naturelle de la Sicile, adressée à M. le Docteur Targioni Tozzetti, Médecin du Collège de Florence.

A Catane, ce 8 Novembre 1776.

M O N S I E U R ,

Je viens de rec evoir la Lettre la plus obligeante que vous m'avez fait l'honneur de m'écrire; j'aurai l'avantage de vous apprendre qu'étant allé plusieurs fois à la campagne pour y satisfaire la plus grande de toutes mes passions, celle d'herboriser, je trouvai dans un vallon, vers le commencement du mois d'Octobre, plusieurs plantes du treffle bitumineux que vous connaissez, qui portait différentes touffes, *Ciocche*, de feuilles avec des fleurs qui étoient déjà desséchées, mais qui étoient rondes & petites. Je me réjouis alors d'avoir enfin vu une autre espèce de ce treffle, c'est - à - dire, celle qui a des feuilles rondes, & que je n'avais pas encore pu trouver. Mais je fus bientôt détrompé, en voyant que ces prétendues feuilles n'étaient que de simples rejettons

de la première plante , & une *répullulation* qui sortait de plusieurs des nœuds de sa tige , parce que la plante avoit déjà poussé dès le mois d'Avril ses véritables feuilles , & produit ses fleurs qui se desséchent toutes vers le mois d'Août , comme je l'avois déjà remarqué. Il me paraît donc que tout contribue à faire croire fermement qu'il n'existe en Sicile qu'une seule espèce de treffle bitumineux , comme dans tous les autres pays , puisque la seconde espèce , à laquelle on attribue des feuilles rondes , n'est , selon mon sentiment , que la première , que quelques Auteurs auront pris pour une autre espèce , d'après les diverses feuilles qu'elle pousse dans différens tems de l'année. J'ai eu l'attention d'en joindre quelques-unes à ma Lettre. Si cette dernière observation peut mériter votre suffrage , je m'estimerai très-heureux de pouvoir vous être bon à quelque chose , pour la description des plantes des campagnes de l'ancienne ville de Luni , où , selon Scribonius , se trouvoit le même treffle bitumineux , comme vous aviez eu la bonté de me le marquer.

J'apprends avec plaisir que vous touchez au moment de voir terminer l'impression de vos savans voyages en Toscane (1) , c'est-à-dire , que votre

(1) Cet Ouvrage , qui a pour titre , la *Corographie de la Toscane* , est une excellente Histoire-Naturelle de cette belle partie de

dixième volume va être mis incessamment sous presse. J'aurai l'honneur de vous apprendre que tout ce qui a déjà paru de cet Ouvrage, & dont vous avez bien voulu faire présent à mon Mécène, ainsi que de vos autres productions, ne lui est pas encore parvenu, à cause des mauvais tems qu'il a fait à la mer. Je présume cependant que cet envoi ne tardera pas long-tems à arriver, d'après les avis que nous avons reçus dernièrement. Vous pouvez être assuré que, dès l'instant que vos Livres seront parvenus à Catane, je m'empresserai à les faire remettre exactement au Prince, qui les attend avec la plus vive impatience, pour y admirer la profonde érudition qui y règne, & le style clair & méthodique dans lequel ils sont écrits. Je ne doute point que Son Excellence ne vous témoigne sa juste reconnaissance pour un aussi beau présent, sur-tout quand

l'Italie. Elle forme 10 vol. *in-8.*, fort épais, & fait desirer qu'il se trouve en France une personne également versée dans l'Histoire-Naturelle & dans la Langue Italienne, qui veuille bien en entreprendre la traduction. On trouve à la tête de cet important Ouvrage, l'exposition de la méthode que l'on doit suivre pour faire l'Histoire-Naturelle d'un pays, & en donner la description la plus exacte. J'ai fait connaître cette longue instruction, ayant fait insérer, il y a une quinzaine d'années, la traduction que j'en avais faite, dans les Journaux d'Agriculture & du Commerce.

[*Note du Traducteur.*]

Elle recevra la copie que vous lui avez offerte d'un opuscule de *Pietro Gilles* ou *Gillio*, sur les poissons saxatiles de ces mers de Sicile, dont vous possédez le manuscrit, qui n'a jamais été publié.

Il me reste encore à vous apprendre que je vous aurai, en mon particulier, la plus grande obligation pour cet opuscule, parce que j'ai fait, à mes momens de loisir, quelques observations sur cette espèce de poissons, & sur plusieurs autres que l'on pêche dans ces mers. La lecture de cet opuscule ne peut donc que m'être très-utile & fort agréable, en me mettant à portée de vous faire quelques observations, si le Prince ne s'en chargeait pas lui-même, comme sur un autre petit ouvrage de *Maurolico*; dont vous avez déjà eu la complaisance de faire passer une copie à Son Excellence. Comme il faudra quelques dessins pour rendre certaines choses plus intelligibles, j'aurai soin de les faire exécuter par le Dessinateur du Muséum, & de faire mettre au net, une partie de ces nombreux instrumens dont se servent les Pêcheurs Siciliens, ou qu'ils ont imaginés. Je me chargerai volontiers de ce soin, dès que j'aurai achevé quelques dissertations sur différens points d'antiquité, que j'ai déjà ébauchées.

A vous dire le vrai, les poissons saxatiles que l'on prend dans ces mers, sont en grand nombre & fort beaux, Leur goût est exquis; mais si l'on vante le

Loup de mer & la Murène, il faut entendre ceux qui se pêchent sous Aci-Reale. Le Père Cupani parle de beaucoup de poissons de ces mers, dans son *Pamphyton Siculum*, mais il ne donne la figure que d'un petit nombre de ceux que l'on appelle saxatiles, avec leurs noms Siciliens. Si vous souhaitez que je prenne une note de tous ces poissons, j'aurai l'honneur de vous servir avec zèle & à votre satisfaction. Si je ne l'ai pas fait jusqu'ici, c'est que la Bibliothèque publique de Catane, où l'on conserve cet Ouvrage devenu unique, ne s'ouvre pas à des heures réglées. J'en ai déjà copié le catalogue de toutes les plantes dont l'Auteur a donné la figure, & qu'il a observées en Sicile. Si le célèbre Tournefort ou Linnée avaient eu une pareille notice sous leurs yeux, ils auraient pu ajouter à leurs Ouvrages un beaucoup plus grand nombre de plantes, qui leur sont échappées, & qu'aucun Auteur n'a publiées jusqu'ici.

Vous m'observez que l'Auteur de la Dissertation sur les poissons venant à parler du poisson porte-épée de *Gladio Pisce*, dit : *Hunc ego vidi inter Syllam & Carrydim captum pondere tercentum librarum*, d'où vous présumez qu'il aura voulu parler d'un poisson spadon ou porte-épée d'un poids & d'une grosseur énorme ; sur cela j'aurai l'honneur de lever vos doutes, en vous apprenant que l'on pêche

souvent des poissons de cette espèce, qui pèsent, non seulement trois cents livres, (ceux-ci sont même les plus ordinaires), mais encore deux cantares, qui équivalent à cinq quintaux. Je vous dirai également que l'on prend dans ces tems plusieurs poissons spadons dans les mers de Catane, qui ne pèsent que dix ou vingt livres; mais ils n'ont pas le même goût que les poissons de la même espèce, que l'on pêche sous le phare & dans le canal de Messine. Ceux-ci surpassent par leur délicatesse & par leur goût, les poissons spadons que l'on prend dans les mers de la Calabre.

J'aurai pareillement l'honneur de vous apprendre que je n'ai point négligé de faire vos remerciemens à Son Excellence, pour les laves du Mont Ethna dont elle vous a fait présent. Comme ce don est fort peu de choses en lui-même, je m'abstiendrai de vous en parler davantage; j'aurai cependant l'honneur de vous observer que le Prince a vivement désiré que vos vues fussent remplies, d'après la haute idée qu'il a de vos talens, & la justice qu'il rend à votre mérite. Je me réjouis en même-tems de ce que ces différens échantillons soient maintenant dans votre cabinet, & qu'ils vous aient fait beaucoup de plaisir.

Je me félicite également de ce que cet envoi vous ait déterminé à écrire sur les Volcans, & à passer

en revue, dans votre dixième volume, les différentes théories que les Physiciens ont imaginées pour les expliquer. Je m'empresserai de lire cet article au Prince, qui sera très-flatté de ce que vous avez bien voulu parler de lui dans votre Ouvrage, quoiqu'il ne prétende pas avoir mérité cet honneur.

Quant au verre de Lipari, je crois que ce n'est autre chose que de l'alun vitrifié dans le Volcan qui l'a vomé, parce qu'il devient, *per ebullitionem*, une substance spongieuse; d'ailleurs, voici un fait qui vient à l'appui de mon opinion, c'est que l'on trouve du véritable alun attaché à ce verre.

Pour ce qui est des observations que vous avez bien voulu me faire sur les différentes éruptions de l'Etna, & sur les gradations que M. le Marquis Galiani a remarqué dans celles du Vésuve; j'aurai l'honneur de vous dire, d'après ce que j'ai observé moi-même, que les matières jettées par le Mont Gibel, & qu'il jette encore, sont toutes de la même nature. Vous avez pu faire cette remarque dans les différens morceaux de laves de ce Volcan que j'ai eu l'honneur de vous envoyer. Il est facile de donner la raison pour laquelle on trouve, dans les matières que jette le Vésuve, une aussi grande variété; c'est-à-dire, pourquoi l'on rencontre parmi elles des fragmens de pierres qui n'ont presque pas été altérés par le feu, & auxquels M. le Marquis Galiani
 donne

donne le nom de *Pierres vierges*, d'autres pierres qui sont seulement altérées à leur surface, de certaines qui ont été attaquées dans toute leur substance, & quelques-unes qui sont plus ou moins vitrifiées. Il est vraisemblable que le Vésuve aura absorbé, dans quelques-unes de ses éruptions, ces différentes matières, & qu'elles se feront ensuite modifiées, telles qu'on le voit dans le sein même du Volcan. On pourroit encore dire que des laves vomies depuis un tems considérable, qui avaient été exposées long-tems aux intempéries de l'air & à l'ardeur du soleil, circonstances qui auraient pu donner lieu à quelque décomposition, étant recouvertes par de nouvelles laves, & soumises de nouveau à l'action du feu du Volcan, auront pu souffrir quelque altération dans leur surface. Il serait arrivé de pareils changemens aux laves de l'Ethna, si elles eussent été englouties de même par ce Volcan, & vomies de nouveau, comme cela a eu lieu pour les laves du Vésuve. Or, de semblables effets ne peuvent être que les suites de quelques tremblemens de terre, ou de quelque violente explosion du Volcan. Il n'est donc plus surprenant que des matières qui ont été soumises plusieurs fois à l'action du même Volcan, diffèrent de celles qui viennent d'en sortir pour la première fois. J'ai fait effectivement cette remarque en montant au crater du Vésuve. D'après

cette nouvelle hypothèse, je ne crois pas que l'on doive supposer que la structure intérieure du Mont Vésuve diffère de celle des autres Volcans, & qu'il y eût divers filons, ou plutôt des bancs de pierres très-différentes les unes des autres. Je crois au contraire que ce n'est que la même matière, qui étant vomie & engloutie de nouveau, se modifie diversément par le feu du Volcan, comme je viens de le dire.

Rien n'est plus certain que l'impossibilité de trouver du granit sur le Mont Ethna; le célèbre Chanoine Recupero, ce Cyclope moderne qui a demeuré très-long-tems en différens endroits de cette montagne fameuse, pour y faire des observations philosophiques, m'a assuré en effet qu'il n'en avait jamais apperçu un seul morceau, dans les nombreuses promenades qu'il a fait sur ce Volcan. Ce Savant regarde même la matrice de ce Volcan comme une substance pyriteuse dont abondent encore toutes les laves qu'il a jettées. Or, ces pyrites sont celles qui se trouvent mêlées avec le sable volcanique. La mode a voulu dans la suite que l'on ait cru que les granits, même celui que l'on désigne sous la dénomination de granit oriental, fussent des productions des Volcans. Ceux qui soutiennent un pareil sentiment, s'appuient sur ce que l'on trouve dans plusieurs Volcans éteints des morceaux de granit très-

compacts, & qui n'ont point été endommagés, ou altérés par le feu. Ce fait ne doit en imposer à aucun Naturaliste, d'après la raison que vous m'avez donnée très-judicieusement, savoir : qu'il provenait de ce que l'intérieur de pareilles montagnes était composé de bancs de granit qui ont été brisés plus ou moins, & jettés au loin par la violence du feu. Je crois, d'après mes faibles lumières, que puisqu'on a reconnu que le granit était un composé & un amas de substances pyriteuses, il ne serait pas surprenant que cette même substance eût servi de noyau, ou de matrice, à plusieurs Volcans, & que ceux-ci tirassent leur origine du granit même; or, celui-ci peut bien avoir été lancé hors du cratère en morceaux très-compacts & très-solides, par la violence du feu; ce qui proviendrait de ce que cette matière n'aurait pas éprouvé une fermentation convenable pendant les différentes ébullitions ou bouillons qu'elle a subi dans le centre même du Volcan. Elle se trouve alors réunie à d'autres parties hétérogènes qui tiennent beaucoup de la substance du Volcan, que l'on fait être du granit. Or, cette substance étant une fois lancée au-dehors sous la forme que je viens de décrire, il ne me paraîtrait pas alors difficile à croire, que le granit en lui-même ne fût une production volcanique, ou que cette espèce de pierre est elle-même la matrice du Volcan. Il faut

encore remarquer, d'après un si grand nombre de Volcans éteints qui ont été produits par le granit, que cette matière pyriteuse du granit n'a été que de très-peu de durée, en comparaison de celle de l'Ethna, qui est le plus ancien & le premier des Volcans. On pourrait même lui assigner son granit, & soutenir que sa substance pyriteuse a servi en même-tems de matrice & d'alimens aux autres matières hétérogènes qui abondent en phlogistique. Mais comme l'en n'a pas encore vu un seul morceau de granit sur cette montagne, après une aussi grande quantité d'explosions, il faudra convenir, en admettant ces bancs de granit, que ceux qui auront pu s'y trouver n'y étaient qu'en petit nombre, ou presque nuls. On devrait même les regarder comme tels, si, dans une masse aussi énorme que celle du Mont Gibel, ces bancs ne s'y fussent trouvés que dans la proportion d'un sur mille. Or, une aussi petite quantité de cette substance étant une fois dissoute par la fermentation qu'elle a éprouvée, & réunie à d'autres matières, il ne sera plus possible de la reconnaître sous la forme granitique que les Naturalistes admettent dans les autres productions des Volcans, & qui sont, par rapport au Mont Gibel, comme mille est à un. Dans cette circonstance, il conviendrait donc d'indiquer une autre théorie. Je serais même tenté de croire que la pierre calcaire

a pu servir de matrice à un pareil Volcan, si nous examinions les montagnes qui l'avoisinent de plus près.

Je m'empresse de répondre, avec la plus grande exactitude, à toutes les questions que vous daignerez me faire sur l'ouvrage célèbre du Père Cupani, & je tâcherai, selon mes lumières, de vous donner tous les éclaircissemens nécessaires.

Catane, de même que la plupart de tous les autres endroits maritimes, jouit de l'avantage d'une belle exposition. On y respire un air pur avec d'autant plus de raison, qu'elle a derrière elle le célèbre Mont Gibel, qui la défend des vents du Midi. Il y a cependant quelques maladies épidémiques, telles que la galle, & *il falso*. J'ai su me délivrer de la première; je suis actuellement à combattre la seconde. Voilà donc ma santé encore attaquée, cependant je crois être un peu mieux pour le moment, malgré que les vents de Sirocco, qu'on peut regarder ici comme un véritable fléau, n'aient cessé de regner depuis deux mois. Je suis, avec la plus grande considération, &c.



L E T T R E X.

Adressée à M. Jean Mariti , où l'on trouve l'extrait de différentes Lettres odéporiques , écrites par l'Auteur , de Scylla en Calabre & de Messine , & en premier lieu , la description d'un voyage de Catane à Messine , avec différentes observations sur l'Histoire-Naturelle de la partie des côtes de la Sicile , comprises entre ces deux Villes.

A Scylla en Calabre , ce 12 Août 1777.

M O N S I E U R ,

Il me semble, si je m'en souviens, que j'avais eu l'honneur de vous écrire par le dernier ordinaire, que je devais aller à Messine pour y voir la fête de la *Varra*, que les habitans de cette dernière Ville sont dans l'usage de célébrer tous les ans avec autant de pompe que de magnificence, à l'occasion de l'Assomption de la Sainte Vierge. J'ai exécuté ce projet. Le soir du Samedi, 9 du courant, fut l'époque que je fixai pour mon départ, qui n'eut cependant lieu que vers minuit, sur une felouque de Messine.

Je partis donc, avec l'aide d'un petit vent de terre ; il fallut néanmoins débiter par se servir de ses rames. Comme il était nuit, je trouvai bon de me coucher sur des sacs de froment & d'orge, où je dormis délicieusement jusqu'à la pointe du jour, sans penser en aucune manière, dans l'obscurité, aux Golpes Achéroniques de l'Ethna, au Port d'Ulyffe, que la mer a comblé, ni aux trois célèbres rochers des Cyclopes, ainsi qu'à la petite Isle de *Trizza*, dont le sol ressemble à une substance maréageuse & blanche, qui est unie, à une matière volcanique qui sert de matrice à ces berils, sorte d'émeraudes dont on voit plusieurs morceaux dans le Cabinet d'Histoire-Naturelle du Prince de Biscari. (Cette lave est une des plus singulières du Mont Ethna, & mérite d'être examinée avec soin par les Amateurs d'Histoire-Naturelle.)

A mon réveil, je croyais que les Zéphirs avaient favorisé notre navigation, & qu'ils avaient fait faire beaucoup de chemin à notre barque, mais je m'aperçus que nous n'étions encore que vis-à-vis *Aci Reale*, qui n'est éloigné de notre point de départ, c'est-à-dire, de Catane, que de dix milles, ou trois lieues & un tiers de France. Cependant nos matelots prirent un peu de courage, en se voyant dans le cas de ne plus se servir de leurs rames, & de mettre leurs voiles au vent, parce qu'il

était devenu favorable. Il nous favorisa peu , car il ne nous fit faire qu'un petit nombre de milles. La mer étant devenue extrêmement calme, nous fumes obligé de prendre terre dans un endroit que l'on nomme le *Stazzo*. Comme c'était un jour de Dimanche (le 10 du mois d'Août 1777), nous songeâmes à remplir nos devoirs de Chrétiens, en allant entendre la Messe, qui se célébra dans une petite Église fort mal-propre, qui était à côté d'une taverne, auprès de laquelle on ne voyait qu'un très-petit nombre de maisons.

Si nous devons nous attacher au nom de *Stazzo*, il me paraît que cet endroit a été autrefois quelque station ou poste appelé *Statio* par les Romains. On n'y voit rien d'antique, parce qu'une éruption des plus anciennes du Mont Gibel, paraît avoir changé la surface du terrain, & s'être même avancée dans la mer, où elle a formé différens Golphes avec quelques petits Promontoires. C'est dans cet endroit que finit le célèbre bois *di Aci*, peuplé d'oliviers sauvages, de thérébinthes féconds de Théophraste, *Pistaccia therebinthus*, & de cet arbre que l'on nomme *Molle*, qui est le *Schimus molle* de Linnée, & de chênes, dont la plus grande partie a été dévastée par une ancienne éruption de l'Ethna, dont on ne connaît pas exactement l'époque.

Ce fut par ma propre faute que les matelots ne

purent mettre à la voile après la Messe pour se rendre à Messine ; comme je m'étais flatté que le vent de *Gregale*, ou Nord-Est, qui soufflait alors, aurait continué jusqu'au soir, & que nous serions restés par conséquent confinés dans ce petit Port, vû qu'il nous était contraire, je m'avisai, selon ma coutume ordinaire, de profiter du tems pour aller herboriser. Je ne trouvai parmi ces laves, qu'une grande quantité de *Thymelaa*, le *Daphne Gnidium* de Linnée, qui était en fleurs, & déjà chargé en partie de fruits que les naturels du pays appellent *Zazza*.

Suivant toujours un sentier assez difficile, malgré les grandes chaleurs de l'été, je me trouvai bientôt éloigné de deux milles, ou deux-tiers de lieue, de notre barque. Je me raffraîchis dans la maison d'un payfan, en y mangeant un de ces concombres qui croissent très-bien dans ces sables volcaniques. On m'apporta en même-tems deux bonnes figes *Dor-tati*, qui sont rouges exérieurement, & dont je mangeai avec grand plaisir. Je voulus visiter le tronc de l'arbre qui les avait produites; je vis qu'il était tout galleux, de même que plusieurs de ses feuilles & de ses fruits. On y remarquait des espèces de petits boutons, comme ceux de la petite vérole, & qui avaient la figure d'une très-petite corne d'Ammon, fort mince, ou celle d'une coquille aplatie, ayant une espèce d'écorce crustacée, qui renfermait un être

vivant d'une couleur rougeâtre. Comme je n'avais point de microscope sur moi, je ne pus pas porter plus loin mes observations sur ces insectes, pour vous en donner une description plus exacte & mieux détaillée. Il me parut seulement qu'ils ressembloient à tous ceux qui se trouvent enveloppés dans quelques vesicules.

Je demandai à un paysan quelle pouvait être la cause d'une pareille maladie des figuiers, mais il ne put me donner d'autre raison, si ce n'est qu'il croyait qu'elle provenait de la trop grande abondance des parties sulphureuses que contient ce terrain volcanique. Il me dit encore que cette maladie n'attaquait pas indistinctement tous les figuiers, ni dans tous les tems, mais que cela n'arrivait que dans certaines années. Lorsqu'ils s'en apperçoivent, ils font alors dans l'usage, lorsque cet arbre a déjà produit quelques petites figues, de faire des incisions perpendiculaires dans sa tige, par lesquelles il se débarrasse une grande partie de cette humeur laiteuse surabondante, ce qui prévient, par conséquent, cette espèce de galle, comme l'expérience le prouve.

L'enchaînement des différentes questions que je faisais à ce paysan sur différens points d'Agriculture, me fit un peu oublier la felouque, mais j'appris, en m'en retournant, que mon absence était cause que

le Patron avait manqué l'occasion d'arriver le soir même à Messine, n'ayant pas pu lever l'ancre lorsque le vent favorable avait commencé à souffler. Ce contre-tems l'avait mis au désespoir, parce qu'on court risque, dans cette saison, de demeurer deux ou trois jours de plus en voyage. Il me convint donc de rester à Bord, pour attendre qu'Éole nous favorisât. Enfin nous partîmes cependant le même jour, sur les 19 heures d'Italie, & nous dirigeâmes notre route sur Messine.

Il ne nous fut pas possible, durant toute la journée, de doubler le Cap de Taormine; d'un autre côté, nos matelots eurent, sur le soir, quelque crainte, en apercevant, à la hauteur de *Spartivento*, un bâtiment de coupe Turque, qui avait directement la proue sur nous. Comme ils le prirent pour quelque Scappavia (1), ils songèrent tous à

(1) Sorte de bâtiment de course extrêmement léger, & qui marche très-vite, dont les Tunisiens se servent de préférence pour exercer la piraterie, à la honte des Chrétiens. Ceux-ci, avec la dixième partie des dépenses qu'ils emploient à se faire la guerre, pourraient détruire ces Pirates dans deux campagnes. Il ne s'agirait que d'avoir constamment des Frégates en croisière, à l'entrée de leurs Ports, pendant presque toute l'année, & des Chebecs bien armés sur les côtes qu'ils désolent. Les uns & les autres devraient être commandés par des Chevaliers de Malthe, ou autres braves Marins qui, à la vue de l'ennemi, ne se mettent pas à genoux de-

gagner la terre à force de rames ; cependant le bâtiment suspect suivit une autre route , & nous ôta tout sujet d'allarmes.

A minuit , nous parvînmes enfin à dépasser Taormine ; ce fut alors qu'on attachâ à l'un des mâts de notre barque , une corde sur laquelle on mit une paire de bœufs , pour arriver jusqu'au Cap de Saint-Alexis , montagne très-haute , qui s'élève presque à pic sur la mer. Sa forme est celle d'un pain de sucre , ou d'une coupole. Lorsque nous eûmes doublé ce Cap dans la matinée du 10 d'Août , on attachâ pareillement diverses paires de bœufs à notre felouque , pour la remorquer terre à terre , parce que les vents nous étaient absolument contraires. Il est à présumer que si nous n'eûssions pas trouvé de pareilles commodités ; nous fussions restés nécessairement un tems considérable à la mer , avant de pouvoir entrer dans le beau Port de Messine. Nous eumes donc cette satisfaction le jour même , vers les 19 heures d'Italie.

La plage , depuis le Cap de Saint-Alexis jusqu'à Messine , est route de galets , ce qui la rend très-fatigante pour les gens de pied & pour les chevaux.

vant leur Aumônier , pour leur demander l'absolution , *in articulo mortis* , avant d'aller se cacher dans la cale.

[Note du Traducteur.]

Ces gallets paraissent être, au premier coup-d'œil, autant de *Pietruzzo* filicées, mais celles-ci ne sont que des pierres talqueuses, qui abondent en particules brillantes, pareilles aux échantillons que je vous ai fait remettre, il y a peu de tems. Je ne sais point si ces pierres ont été transportées par le reflux de la mer sur la côte voisine de la Calabre, ou si elles proviennent des montagnes même de Sicile. C'est ce que je n'ai pas encore pu observer pour pouvoir dissiper mes doutes; mais j'espère éclaircir un jour cette matière, lorsque j'aurai l'honneur de vous parler des montagnes de la Calabre.

Pendant tout ce chemin, qui est absolument montagneux, & dont les montagnes que l'on y voit ont toutes la forme d'un cône, ou pain de sucre, je vis plusieurs Villages bâtis sur des collines. Comme je n'avais jamais eu l'occasion de côtoyer cette partie de la Sicile pendant le jour, ce fut avec beaucoup de plaisir que j'observai toutes ces montagnes, dont quelques-unes étaient couvertes de beaux vignobles, tandis que plusieurs autres étaient absolument incultes & isolées, comme le Mont *Scudeù*. Certaines sont couvertes d'oliviers, & très-bien cultivées. Je vis, pendant un grand espace de chemin, une grande quantité de *Nerium oleander flore rubro*, plante particulière à la Sicile. J'en remarquai une autre de la même espèce à Taormine,

mais dont la fleur était blanche, *Flore albo*. Toute cette plage était couverte d'arbres de Tamarisque, ou *Merix*, *Tamaris Germanica*; ils y croissent très-bien. On fait un grand usage de leurs racines pour purifier le sang. Cette côte abonde également en mûriers, dont les uns sont plantés sur des alignemens, d'autres forment des bosquets, & certains sont plantés çà & là dans les campagnes, selon l'usage le plus ordinaire du pays.

Les rivières & les ruisseaux qui portent leurs eaux à la mer, pendant toute cette étendue de côte, sont toujours à sec, si ce n'est dans les tems de pluie. Il faut cependant en excepter le fleuve *Catalbiano* & la rivière *Froide*. C'est pour cette raison que l'on ne trouve point d'eau tout le long de cette côte pour abreuver les bestiaux. On y supplée cependant avec facilité, en creusant sur le champ une petite fosse sur les bords de la mer. Cette excavation se remplit bientôt d'eau douce, qu'on destine à cet usage & à blanchir le linge. On voit encore, sur cette même côte, de grandes fosses où l'on met rouir ou macérer les lins & les chanvres, ce qui contribue beaucoup à l'insalubrité de l'air de cette plage.

Dans le long trajet que l'on fait depuis la citadelle de Messine jusqu'au *Salvador*, on trouve, sur les bords de la mer, diverses meules de moulin, & même de celles qui se forment naturellement sur la

place. Pour favoriser cette singulière opération de la nature ; il ne s'agit que de tracer seulement la circonférence de la meule , selon le diamètre dont on la veut , & de faire un petit fossé autour d'elle. On trouve , un an après , la plus belle meule , dont la dureté égale celle de la pierre meulière ordinaire.

Si je devais vous exposer sommairement mon opinion sur cette merveille ; je vous dirais que la matière première de ces meules est un composé de ces mêmes petits cailloux ou petites pierres dont j'ai déjà eu l'honneur de vous parler ; or , celles-ci venant à se réunir par un gluten spatheux chargé de particules salines & fixantes , forment , avec le secours du soleil , cette meule , d'après la forme qu'on lui a donnée en la cernant. Que ce soit un sel qui a la propriété de fixer & de réunir , qui concourt à cette opération de la Nature , rien de plus facile à prouver , puisque l'on trouve sur cette langue de terre une portion de marais dont l'eau fournit beaucoup de sel pour la consommation de Messine. Je m'étendrai davantage sur cette manière de faire le sel , lorsque je vous parlerai des salines qui sont auprès du Phare. Je ne fais si vous serez satisfait de mon opinion , mais pour ce moment , mes connaissances en physique ne m'en suggèrent pas d'autres.

Comme je dois faire un petit séjour à Messine ,

je me suis procuré une chambre dans une Auberge appelée *Dei Cuccinotti* , qui me paraît beaucoup plus propre & plus commode que les autres Hôtels de la Sicile. La matinée suivante, je partis pour me rendre au Phare , qui ne laisse pas d'être éloigné de plusieurs milles de Messine , pour y faire quelques observations , & sur-tout pour y voir la pêche du poisson *Spada* , ou porte-épée. Je me ferai un devoir de vous instruire de tout ce que j'aurai vu de nouveau & de curieux. Quant à présent, je suis un peu fatigué du voyage , & pour vous avoir écrit la présente.

Je suis , avec considération , votre obéissant serviteur.

Description de la pêche du poisson Spada , ou porte-épée , qui se fait dans le Golphe de Messine.

A Scylla , le 13 Août 1777.

J'allai voir hier au matin , de très-bonne heure, cette pêche si vantée & en même-tems si agréable du poisson porte-épée , que les Grecs appelaient Xiphion. Je manquerais à mes engagements , si je négligeais de vous en apprendre tous les détails , & de vous mettre à portée d'en avoir une parfaite connaissance.

Ayant

Ayant donc pris un cheval, je me rendis au Phare pour voir cette pêche. Après avoir fait trois milles, ou une lieue de France, on arrive à une Église appelée la *Madonna*, ou Notre-Dame *della Grotta*. Cette Église me parut, ainsi qu'à plusieurs Auteurs Siciliens, avoir été bâtie sur les anciens fondemens d'un Temple de Diane. Sa forme ronde, que l'on remarque encore aujourd'hui, & ses colonnes très-anciennes, tant de marbre Cipolin que de jaune antique, ont été employées dans l'édifice moderne. Monsieur d'Orville en fait mention dans son Ouvrage sur la Sicile, & en rapporte tout ce que Fazello & autres Historiens en avaient déjà écrit.

C'est de cet endroit que l'on commence à appercevoir les barques destinées à la pêche du poisson Spada, & qui étant placées de distance en distance jusqu'au Phare, occupent un espace d'environ sept milles (1).

Ces mêmes barques sont autant de selouques distribuées deux par deux à égale distance l'une de l'autre de la côte. Elles sont absolument désarmées, &

(1) On voit, tout le long de la côte, de l'*Agave Americana*, ou Aloés, qui sert en même-tems de haies & d'ornemens aux Jardins, destination à laquelle ses longües & fortes feuilles armées d'une pointe, rendent cette plante très-propre.

[Note du Traducteur.]

ne font plus propres à la navigation , étant pour ainsi dire à moitié détruites. On voit , au milieu de ces petits bâtimens , une espèce de mât ayant environ 60 palmes de hauteur , dont l'extrémité supérieure traverse le milieu d'un plateau carré , qui y est assujetti solidement , comme les hunes des Navires. Un homme pose ses pieds sur ce plateau , & s'attache presque au bout de ce mât , pour indiquer aux Pêcheurs , qui sont à sa portée dans d'autres petites barques , le poisson qu'ils doivent harponner , comme je le dirai tout à l'heure.

On remarque encore , le long de ce mât , une échelle de corde disposée perpendiculairement , pour y monter avec facilité. Il y a ensuite , à la proue & à la poupe de ces felouques , une grosse pièce de bois mise en travers , comme les boffoirs d'un Navire , & dont les extrémités dépassent les bords de la barque d'une palme de chaque côté. C'est à ces parties saillantes qu'on attache quatre grosses cordes , ou haubans , qui étant une fois fixés , vont se réunir au bout du mât , pour le tenir assujetti , & empêcher que les vents ne l'ébranlent pas. On voit encore en travers de la felouque , d'autres pièces de bois , & même des antènes ou vergues , pour y remplir le même objet , c'est-à-dire , pour y attacher les haubans à droite & à gauche.

La pêche du poisson porte-épée , appelé *Pesce*

spada en Italien, se fait en Calabre & en Sicile. Celle de Calabre commence au mois d'Avril, & dure jusqu'à la fin de Juin; & lorsque cette dernière pêche finit, celle qui se fait sur les côtes de Sicile commence, ce qui arrive ordinairement le 24 du mois de Juin. Cette pêche dure pendant tout le mois d'Août. C'est de cette dernière que je me propose de vous entretenir, parce que je l'ai vu faire de mes propres yeux. Pour ce qui est de celle qui se fait en Calabre, je ne vous rapporterai que ce que j'en ai entendu dire, *relata referam*.

Les felouques qui étoient destinées pour cette pêche, & qui se trouvaient au nombre de 26, allèrent se placer de très grand matin, dans les endroits qui leur avaient été indiqués, & qui sont les plus convenables pour la pêche. Celles-ci changent de place tous les jours, c'est-à-dire, que les felouques qui sont les dernières au Phare, se placent le second jour au premier poste, vis-à-vis la *Madonna della Grotta*, c'est-à-dire, vers Messine, & ainsi de suite, pour que chaque troupe de Pêcheurs ayant également de bons & de mauvais postes, il ne s'élève aucune difficulté pendant le tems que dure la pêche; ce règlement est très-sage, parce que le produit du poisson que l'on prend ne se partage point entre tous les Pêcheurs, mais en autant de parts,

qu'il y a de couples de felouques , pour éviter tout sujet de contestation.

Toutes les felouques s'étant donc placées à égales distances les unes des autres , le Pêcheur qui est choisi pour faire le *Stilite* , ou la sentinelle , monte au haut du mât. Chaque felouque a le sien.

La felouque qui est du côté de la Calabre , a auprès d'elle une petite barque appelée *Luntre* ou *Luntro* , du mot Latin *Linter* , qui a environ vingt à vingt-deux palmes de longueur , huit palmes de large , & environ huit palmes de profondeur. La proue est plus large que la poupe , pour que le Pêcheur qui doit lancer ou harponner le poisson , puisse s'y tenir plus commodément , & se placer de manière qu'il ne soit jamais dans le cas de manquer son but. On voit , à droite & à gauche de cette proue , deux espèces de petites balustrades ou rateliers qui servent d'ornement à la barque.

Le Pêcheur est muni de différens instrumens pour harponner le poisson , c'est-à-dire , qu'il en a un pour le poisson porte-épée , qui n'est autre chose qu'un fer rond , très-aigu , qui n'a tout au plus qu'une palme de longueur , qui est fixé au bout d'un long manche très-pesant , de bois de chêne-vert. Au milieu de ce fer , se voyent deux oreilles de même métal , qui s'ouvrent à charnière , pour rendre la blessure plus dangereuse , & retenir en-même - tems le poisson ,

quand il a été lancé ou harponné. Le second instrument, qui sert à lancer les *Pesci-cani*, ou les requins, diffère de celui dont on fait usage pour harponner les poissons. porte - épée. Il a un fer pareil à celui d'une lance, dont les oreilles sont mobiles.

Le troisième instrument est la *Fuscina*, ou fourche, avec laquelle on harponne un poisson appelé *Agulia imperiale*. Ce dernier poisson est de la même espèce que les *Acus*, ou orphie (aiguilles de mer), mais celui que l'on prend pèse depuis douze, vingt, jusqu'à 24 rotoli (le rotolo pèse deux livres de 16 onces.)

Revenons maintenant à la description de la petite chaloupe appelée *Luntro*. Elle porte dans le milieu un petit mât ayant environ huit palmes de haut, le long duquel on remarque différentes chevilles ou entailles, où le matelot qui doit monter à son extrémité, peut poser ses pieds pour indiquer ensuite aux rameurs les endroits où ils pourront trouver du poisson. On voit, au-dessous de ce petit mât, en travers de la barque, une pièce de bois qui a vingt palmes de longueur, & dont les extrémités font une saillie considérable au-delà du *Luntro*. C'est à chacun de ces bouts qu'on fixe une rame, pour pouvoir faire tourner cette petite barque avec plus de facilité & de vitesse, quand il s'agit de suivre le poisson dans sa fuite.

Ces deux rames , qui tiennent lieu de gouvernail pour diriger le *Luntre* , sont manœuvrées par trois matelots. Celui qui est dans le milieu , tient sa main droite sur celle des rames qui est attachée au côté droit de la petite barque , & fait agir avec la main gauche la rame qui est fixée sur le bord opposé. Les deux autres matelots font mouvoir à leur tour , avec les deux mains , celle des rames qui est devant eux. L'un & l'autre doivent être très-attentifs à exécuter tout ce que leur prescrit celui qui est au milieu d'eux , & qui est , à proprement parler , le timonier de cette petite barque. Il y a ensuite , près de la poupe du *Luntre* , deux autres rames , qui sont fixées sur une espèce de cadre qui déborde de quelques palmes cette petite barque. Ces dernières rames sont plus petites que les autres , & deux hommes vogent avec elles de toutes leurs forces , pour faire marcher plus vite le *Luntre* vers le poisson , qui a coutume de faire mille détours dans l'eau. Après vous avoir fait la description de ces petites barques , destinées à poursuivre le poisson *Spada* ou porte-épée , je vais avoir l'honneur de vous instruire de la manière dont on le harponne.

J'ai déjà supposé que chaque felouque était arrivée à son poste , dont quelques-uns sont très-près de la côte , tandis que d'autres en sont environ à cent pas , & même davantage ; ce sont les postes des

felouques qui regardent la Calabre. Déjà le *Stilicon*, ou l'observateur, est au haut du mât, & les luntres sont prêts à partir au premier signal que fera le matelot qui est en vigie. Dès que celui-ci apperçoit, avec ses yeux de lynx, d'une aussi grande hauteur, le poisson qui passe dans l'eau à la profondeur de 5 & même de 8 toises, il se met à crier à tue tête, *voga fuori*, ramez en dehors, si le poisson est du côté de la Calabre, & *voga a terra*, voguez à terre, s'il est du côté de la plage; *voga suzo*, s'il va vers le phare, & *voga a giuza*, s'il prend la route de Messine.

A un tel cri, le stilite du luntre monte aussi-tôt au bout du petit mât, le harponneur prend son dard, les rameurs se mettent sur leurs rames, & voguent avec la plus grande vitesse, en suivant toujours le chemin que tient le poisson. On les entend pour lors prononcer en ramant certaines paroles qui ne sont point mystérieuses, comme quelques Auteurs l'ont prétendu, mais elles sont en usage parmi les matelots. De pareils mots sont pour eux autant de signaux ou d'ordres, pour agir tous ensemble sur leurs rames, & conserver cet accord qui leur est si nécessaire pour aller vite. Lorsque le poisson est à portée de leur vue, le harponneur lance cette espèce de dard dont j'ai déjà eu l'honneur de vous parler, au manche duquel est attachée une longue

corde. On file cette corde dès que le poisson, a été lancé. Elle sert, selon l'idiôme de ces pêcheurs, à *dar caloma*, c'est-à-dire, à ne pas perdre le poisson, qu'ils suivent jusqu'à ce qu'il soit mort. Il leur arrive quelquefois de faire plus d'un mille, ou d'un tiers de lieue, en le suivant, avant qu'il ait perdu toutes ses forces, & cette course est ce qu'ils appellent *calumare*.

Lorsque le poisson a été blessé à mort, la felouque qui est la plus voisine de la plage de Messine, charge une petite barque que l'on nomme *della morte*, la chaloupe de la mort, parce que c'est elle qui court la *caloma*, de donner la chasse au poisson & de le prendre. S'il arrive que cet animal ne soit pas blessé mortellement, on a dans cette petite barque des instrumens pour le harponner de nouveau. Cette même barque de la mort sert encore à aller au devant du poisson, & à lui faire rebrouffer chemin, pour qu'il ne se perde pas, ou pour qu'il ne sorte pas d'un poste pour passer dans un autre. C'est aussi pour cette raison qu'en voguant tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, les pêcheurs font suivre à ce poisson la direction qu'ils veulent, & le retiennent ainsi dans leur district. Cependant chaque luntre a le droit de suivre le poisson, quelque part qu'il aille, pourvu toutes fois qu'il ne le perde pas de vue; autrement il n'est pas permis de porter le trouble dans le poste des autres pêcheurs.

Telle est la pêche qui se fait tous les ans en Sicile. Celle de Catane se fait différemment ; on y emploie seulement une si grande quantité de *Luntres* que ces petites barques embrassent cette partie de la mer qui s'étend depuis *Scylla* jusqu'à *Palmi*, ce qui comprend un espace de 15 milles, ou de cinq lieues de France. Comme la pêche se fait tout auprès de la côte, & que la plage est fort étroite, vû qu'il s'y trouve plusieurs montagnes qui sont à pic, par rapport à la mer, on n'emploie point de felouques pour les observateurs ; mais ceux-ci s'établissent sur la pointe de quelques rochers, d'où ils font les signaux nécessaires, avec un mouchoir, pour indiquer l'endroit où ils voyent passer le poisson porte-épée. On le suit de la même manière que sur la côte de Sicile, puisqu'il y a plus de 750 luntres employés à cette pêche.

Le poisson que l'on prend sur la côte de Calabre est de passage, & celui que l'on pêche sur la côte de Sicile est de retour. On estime davantage le poisson qui est de passage. Le corps du poisson porte-épée est rond, & d'une forme allongée, allant toujours en diminuant depuis le corps jusqu'à la queue. Son poids est d'environ deux ou trois cens livres. L'épée, qui s'étend depuis son museau, a trois ou quatre palmes de longueur, & depuis quatre jusqu'à six travers de doigts de large, selon la grosseur

du poisson. Celui-ci a la peau dure & d'une couleur noirâtre. Sa chair est très-blanche. Il a six nageoires, dont la plus grande de toutes est près de sa tête. Deux autres sont vers sa queue, qui se termine par une espèce de croissant, & celles-ci sont les plus petites; enfin, il a une autre nageoire sous le ventre, & deux autres vers sa poitrine.

Quoique généralement parlant, le poisson porte-épée soit mis au nombre des gros poissons, *Pesci Massini*, sa chair est cependant très-délicate, & a le meilleur goût. Elle ne fait aucun mal, lors même qu'on en mange avec indiscrétion. Les Apicius, les Lucullus, c'est-à-dire, les Gourmands les plus riches du pays, ont sçu trouver dans le corps de ce poisson plusieurs endroits meilleurs que les autres, qu'ils appellent *Pettiti* ou *Appetiti*, les appétits. Ces parties sont la *Forca*, le palais ou *Palatoyo*, comme disent les Siciliens, les testicules, ou *Calli*, ou *Grannelli* du poisson; si c'est un mâle, la hure, c'est-à-dire, cette partie qui est la plus voisine de la tête. Or ces différens morceaux choisis se vendent plus chers que le reste du poisson. Lorsque la pêche est abondante, la chair du poisson porte-épée se vend vingt-cinq grains de Sicile le rotolo, ou les deux livres pesant; mais quand elle est médiocre, on la paye jusqu'à trente grains le rotolo. Le grain de Sicile vaut presque un sol de France.

La pêche commence le matin , & dure jusqu'à 21 heures d'italie. Le *Suilite* , ou observateur des felouques , change de poste de quatre heures en quatre heures , parce qu'un homme ne pourrait pas remplir cette pénible fonction pendant toute la journée. Ces *Suilites* éprouvent sur le matin un très-grand froid , c'est pourquoi ils sont quelquefois obligés de se couvrir de peaux de moutons pour monter dans leur espèce de hune ou d'observatoire. Les Pêcheurs de chaque division , qui sont au nombre de quinze , dorment sous des tentes le long de la plage. Il se trouve en même-tems sur cette côte , des barraques de distance en distance , pour leur commodité , où on leur vend du pain & du vin , & d'autres comestibles.

La barque de la mort part vers les 21 heures , & porte à Messine tout le poisson qui a été pris , parce qu'il est défendu de les vendre sur le champ de bataille , à l'exception de quelques *Pittitis* , ou morceaux choisis , que j'achettai pour mon dîner.

Je vis harponner plusieurs de ces poissons portée le long de la plage , & après avoir pris une petite barque dans un endroit appelé *li Canziri* , pour mieux jouir d'un pareil spectacle , je m'approchai ensuite d'une felouque où l'on venait de prendre deux de ces poissons. Je me fis donner le palais & la hure de l'un d'entr'eux. Je m'amusai encore pendant

quelque-tems à voir lancer ou harponner d'autres poissons de la même espèce , pour me mettre à portée de vous envoyer une description des plus exactes & des plus détaillées, d'une pareille pêche. Je finirai par vous faire part d'un fait assez singulier ; c'est qu'il s'attache aux nageoires du poisson porte - épée , certains vers que l'on nomme ici *Sanguesuga*, ou sangsues. Ces vers sont de la nature de ceux que l'on appelle *Lombriques*. Ils ont beaucoup de poil vers la queue. Dans la longueur d'un pouce , j'en remarquai plusieurs. On me dit ensuite que ces vers étaient très inquiétans pour les poissons dont il s'agit ici ; & que les Naturalistes les nommaient *Plumes de mer*.

A peu de distances de l'endroit où l'on prend les poisson porte-épée , on pêche également du corail rouge ; seize petites barques sont constamment employées à cette opération. On peut prendre tous les ans environ dix cantares de cette belle production de la mer (le cantaro pèse 250 de nos livres). L'instrument dont on se sert pour y parvenir , est des plus facile à construire. Il ne consiste que dans une simple croix formée avec deux morceaux de bois , ayant chacun cinq pieds de long , aux extrémités desquels on attache différens morceaux de filets. Vers l'intersection des bras de cette Croix , on fixe une grosse pierre , pour que cet instrument puisse

descendre jusqu'au fond de la mer. Les Pêcheurs déploient tous les filets qui sont au bout des deux morceaux de bois dont je viens de parler, & lorsqu'ils soupçonnent quelques grottes ou quelques rochers sur lesquels ils présumant qu'il y a du corail, ils descendent leur instrument, le retirent ensuite à eux, le font descendre alternativement, & promènent cette espèce de croix sur cet endroit, pour en détacher le corail. Celui-ci s'attache aux petits sacs que forment ces petits filets.

Il est difficile de pouvoir prendre de grosses branches & de fortes tiges de corail (1). Les Trapanais

(1) On a cru jadis que le corail était un arbrisseau de mer, mais M. Peyssonnel, étant en 1725 sur les côtes de Barbarie, a découvert que les coraux sont de véritables productions de vers, des espèces de cellules formées par des polypes. Lorsqu'on met un morceau de corail dans du vinaigre, ou plutôt dans de l'esprit de nître fumant, affaibli peu à peu par six parties d'eau, la partie calcaire se dissout d'abord, les cellules deviennent très-visibles, & la partie membraneuse reste dans son entier, ce qui prouve que cette substance est produite par des animaux. On fait usage du corail dans la Médecine, comme absorbant, ou alkali terreux. Il est la bête de toutes les poudres pour nettoyer les dents, ou poudres dentrifices. On recherche beaucoup les grosses branches de corail pour les vendre aux Amateurs d'Histoire-Naturelle. On leur donne un beau poli avec du fil de chanvre, le blanc d'œuf & l'émeril. On en fait différens petits ouvrages, tels que des colliers, des grains de chapelets, des brassés. J'ai donné, il y a une douzaine d'années, dans le Journal intitulé *la Nature considérée sous ses différens aspects*, la description de tous les procédés en usage à Trapani & à Livourne

viennent acheter tous les ans celui que l'on prend ici, & le paient jufqu'à quarante-cinq à cinquante tari le rotolo, tel qu'il fe trouve au premier abord. Ils donnent même cet argent à ces malheureux Pêcheurs pendant l'hyver, pour ne pas en recevoir la loi.

J'ai vu pêcher en même-tems du corail blanc, qui eft absolument de cette couleur par fa nature. C'eft une erreur groffière, que de croire qu'il n'eft pas encore perfectionné. Ce même corail, ou plutôt cette efpèce de madrepore, pousse des branches & des rameaux, comme une plante, & qui font difpofés comme les doigts de la main. On n'en trouve guères que de petits morceaux. Cette efpèce de corail étoit autrefois fingulièrement eftimée, mais

dans les Manufactures d'ouvrages en corail. J'y parlai fur-tout de deux ceintures ou gros chapelets, destinés pour quelques Rois de l'Inde, dont les grains de corail étoient de la groffeur d'un gros œuf de pigeon, & tous à peu près du plus beau rouge. Je les vis chez un Juif de Livourne. L'une de ces ceintures étoit eftimée vingt-quatre milles de nos livres, & l'autre dix-huit milles francs. Ce prix extraordinaire paraîtra bien modéré quand on réfléchira fur la rareté des gros morceaux de corail, & fut la quantité néceffaire pour affortir les couleurs. Les Demoifelles portent volontiers des colliers de corail en Italie, & les quittent lors de leur mariage, fur-tout à Bologne. On n'enterre aucun Mahométan, dans toute l'Arabie heureufe, fans lui mettre un chapelet ou un collier de corail au col.

[*Note du Traducteur.*]

elle a passé de mode, puisqu'on ne la vend plus que dix-huit tari le rotolo. J'en ai choisi différens morceaux que j'ai achetés, pour que vous puissiez en orner un jour votre Cabinet. Ce corail blanc est d'abord revêtu d'une espèce de patine ou croute jaunâtre qui s'en détache par la suite. S'étant une fois dépouillé de cette espèce d'écorce ou d'enveloppe, sa tige & ses branches restent tout à découvert, & paraissent d'un beau blanc de lait.

Après avoir joui du plaisir de voir faire toutes ces différentes pêches, j'allai voir la campagne où se trouve le Phare. J'y fis différentes observations, soit sur l'Histoire Naturelle de ce canton, soit sur son agriculture. J'aurai l'honneur de vous les communiquer dans ma première Lettre. Le climat de cette contrée, qui ressemble beaucoup à celui des plus belles parties de l'Italie, me rappelant l'idée de ma patrie, me rend si distrait, que je ne saurais donner une plus grande étendue à ma Lettre. C'est pourquoi j'ose vous prier de m'excuser si je n'ai pas continué à vous faire part de mes différentes opérations.



Diverses observations sur l'Histoire-Naturelle , faites dans les environs du Phare de Messine.

A Scylla , le 13 Août 1777.

La joie de m'être vu transporté , dans si peu de tems d'un Royaume dans un autre , étant un peu modérée , je m'empresse à vous communiquer , les différentes particularités que j'ai observées dans les environs du Phare , ou canal de Messine.

Lorsqu'on suit la route qui conduit de Messine au Phare , on croirait d'abord voyager dans les fables de la Lybie , on y voit une grande quantité d'*Opuntia* , d'*Agave Americana* , de *Solanum indicum spinosum* ; d'*Ambrosia maritima* , & de *Polium Gnaphaloides* , avec plusieurs autres plantes curieuses dont je m'épargne la nomenclature , pour ne pas être trop long. Tout cet espace de terre , qui est d'environ de onze milles , ou quatre lieues de France , est composé de petites montagnes & de petites collines , dont le sol est une substance sablonneuse & caillouteuse. C'est sur ces côtes que l'on cultive ces vignes qui produisent ce vin du Phare qui est si vanté. Il y a différentes espèces de ces raisins que l'on nomme en Toscane , *Raisins di San Gioveeto*.

Les

Les Siciliens les désignent sous le nom de *nocera* & de *nigriello*.

Il est commun de voir gouvernée comme les vignes ordinaires, & non point sur des hautains & sur des treilles, cette espèce de raisin que l'on nomme en Toscane *Uva salamanna*, mais que l'on appelle *Zizibbo bianco* dans ce pays. La Calabre en produit une quantité prodigieuse; je crois même que ce fut Ser Allamanno (1) qui transporta les premiers chapons ou plans de ces vignes, dans notre patrie. Ce raisin mûrit trop promptement, &

(1) Ser, pour Messer Alamanni, Florentin, dont parle ici M. l'Abbé Sestini, est l'Auteur d'un Poème estimé sur l'Agriculture, intitulé la *Coltivazione*, qui est dédié à François premier. Il y est souvent fait mention de cette espèce de raisin nommé *Zizibbo*, dont les grains ne sont ni ronds, ni en forme de sphéroïdes allongés, comme les olives, mais d'une figure très-bizarre, étant recourbés par une de leurs extrémités, comme certaines courges. Le Traducteur de ces Lettres a également fait passer dans la Langue Française ce Poème sur l'Agriculture, qui fait texte de Langue en Italien. On y trouve un grand nombre d'observations curieuses, & de procédés que le charlatanisme de quelques Auteurs modernes a donné pour nouveaux. Ce Poème, dont la meilleure édition est celle de Padoue, donnée par Comino en 1 vol. in-4., précède celui de Ruccellai sur l'éducation des abeilles, dont la Traduction Française se vend à Paris chez Lami, Libraire, Quai des Augustins. Elle a été également donnée par le Traducteur de ces Lettres, qui y a joint beaucoup de notes, & un Traité de sa composition sur l'éducation des abeilles.

[Note du Traducteur.]

change tout-à-coup de couleur , pour prendre celle qu'il aurait si on l'eût trempé dans de l'eau bouillante. C'est un raifin de table , qui est également estimé des gens du pays.

La plage qui forme cette côte est composée de ces *Pietruzze* , ou pierrailles , communes dans ces contrées. Les bancs dont elles se détachent, ont peu de longueur , & lorsque ceux-ci finissent , on voit alors commencer un sable d'une couleur jaunâtre. Je crois que ces petites pierres ont été apportées de la plage qui est du côté de la Calabre , par le flux & le reflux de la mer , parce que les montagnes & les cailloutages de cette même côte sont tous composés de cette même espèce de petites pierres , & que celles-ci ont la même analogie , quoiqu'il me semble que le fond de la mer , du côté de la Sicile comme du côté opposé , est encore de ces mêmes pierres talqueuses , comme je le ferai voir bientôt. Une des raisons qui me détermine à croire que ces pierrailles viennent de la Calabre , c'est que la pointe du *Peloro* a augmenté considérablement, & que la Tour du Phare est aujourd'hui fort éloignée de la mer , tandis que , dans les tems reculés , elle se trouvait sur ses bords.

A peu de distance des *Canziri* & des bords de la mer , on voit deux anciens marais , dont l'un a deux milles de circuit , ou deux tiers de lieue , &

l'autre , environ un mille. Ces deux endroits sont célèbres par la pêche que l'on y fait de certaines tellines très-estimées des Messinois , qui se vendent un tari le rotolo. La pêche s'en fait en remuant , du côté de la plage , le fond du marais avec un fer , & en ramenant ensuite à terre , avec un petit filet fort ferré , cette vâse ainsi remuée , on y cherche & y prend ensuite les tellines toutes vivantes. J'en ai pris moi-même quelques-unes pour votre Cabinet. Ces mêmes marais sont encore fameux par la chasse que l'on y fait de différens oiseaux d'eau dont j'ai mangé ce matin chez un Curé pour lequel j'avais des Lettres de recommandation. Comme ils étaient rôtis , & par conséquent sans plumes , il me fut impossible de découvrir leur espèce. On trouve autour de ces marais , le *Cynanchum Monspeliacum* de Linnée , & le lentisque.

L'eau de ces marais est chargée de particules salines , & me parut saumade en la goûtant. C'est pour cette raison que quelques personnes se sont ingérées d'en retirer du sel pour la consommation de la ville de Messine. Voici en peu de mots comme ces salines sont disposées. Le terrain aride & sec qui se trouve auprès de ces marais , a été bien applani & ensuite divisé en un certain nombre de grandes cases ou réservoirs quarrés dans lesquels on fait entrer l'eau de ces mêmes marais par de petites rigoles. Celle-ci

arrive d'abord par un canal d'une certaine grandeur, au bout duquel se trouve une grande fosse, ou conserve d'eau. Mais avant de faire entrer cette eau dans les cases, on la laisse venir par le grand canal dont je viens de vous parler, & on l'introduit ensuite avec des pèles fort creuses dans les quarrés que l'on veut remplir. On y laisse cette eau pendant l'espace d'une journée, pour qu'elle puisse déposer le sel qu'elle contient sur l'aire, ou le sol de ces quarrés. On passe ensuite à une autre case, & ainsi de suite, pendant quatre jours. On fait entrer après une nouvelle quantité d'eau salée dans ces réservoirs, où on la laisse jusqu'à ce que la chaleur du soleil l'ayant fait évaporer, il ne reste plus que le sel dont elle étoit impregnée. Il faut pour le moins une vingtaine de jours pour que ce sel se soit bien formé. Chaque quarré peut fournir jusqu'à cinquante cantares de sel. Le fond de ces réservoirs est préparé avec art, & l'on y emploie cette espèce de graviers qui se trouve sur la plage. Or, ces graviers s'unissent si parfaitement, qu'ils forment une espèce de cîment de la plus grande dureté; effet auquel ce sel contribue, étant doué par excellence de la propriété d'agglutiner & de fixer, c'est ce même agent qui concourt avec tant d'efficacité à la formation de ces meules de moulin, dont j'ai déjà eu l'honneur de vous entretenir. L'eau de ces marais

augmente beaucoup pendant l'hiver, & se déborde même; c'est pour cette raison qu'ils ne peuvent plus fournir de sel; mais, pendant l'été, cette eau se retire & s'évapore sans avoir détruit les réservoirs qu'on les retire par le secours de l'art.

Passons maintenant à la culture de différens arbres. Les mûriers noirs restent presque nains sur cette plage par l'effet des vents de mer; mais les mûriers blancs y deviennent fort hauts, & produisent beaucoup de feuilles. Quant aux figuiers, ceux qui donnent de bonnes figues, restent toujours très-bas, & presque nains. On sème encore dans ces parages un melon d'odeur que l'on conserve dans les chambres pour les parfumer, lorsqu'il est mûr. Le Père Cupani le définit de la manière suivante: *Melo moschetelinus, id est, muscum redolens, ovi anserini specie ruber flavis lineis per lungum virgatus, denso villo oblectus*. Les Siciliens le nomment vulgairement *Milunellu di sciauru*. Ce melon est le *Cucumis dudaim* de Linnée.

J'ai l'honneur d'être votre très - obéissant serviteur.



Voyage du Phare de Messine à Scylla en Calabre.

A Messine , le 14 Août 1777.

Après avoir passé un jour & demi en Calabre , cette si belle contrée , je suis revenu à Messine , Capitale d'un ancien Royaume , comme disent par tradition les Messinois , ou les descendans des anciens Zancléens ou *Μαμεστινο* , c'est-à-dire , *dupes* , ou *badauts* , selon la véritable signification du mot Grec que vous venez de lire. Mais laissons le badinage & la plaisanterie à part , pour revenir à notre objet. Mardi , 12 du mois d'Août , vers les dix-huit heures d'Italie , après avoir bien dîné & m'être rassasié de ces *Appittini* , ou morceaux choisis du poisson porte-épée , je fis préparer une barque pour passer le canal , & me transporter à Scylla ; je m'embarquai peu de tems après , malgré que la *Rema* , ou le courant , fût alors contraire , ce qui causa beaucoup de peines & de fatigues aux quatre *Palinures* que j'avais avec moi. Ils furent en effet obligés , pour prendre la véritable direction du canal , de dépasser la Tour du Phare qui sert de guide aux bâtimens pendant la nuit , & de doubler le Cap Peloro , & de le dépasser même de plus de trois milles , ou une lieue de France , pour pouvoir passer transversalement le canal , & venir tomber sous l'écueil

ou rocher de Scylla, par l'effet du courant de la *Reme* contraire.

Il y a deux remes, l'une montante, & l'autre descendante. La reme montante va dans la mer Thyrrène, ou Méditerranée, & la descendante est celle qui porte dans la mer Ionienne. On voit ces courans changer toutes les six heures, or on entend ici par *Reme*, un courant formant des tourbillons avec la plus grande vitesse, dans le milieu de la mer.

Il ne faut pour l'ordinaire que cinq quarts d'heure, lorsque la reme est montante, pour traverser le canal qui, depuis le Cap Peloro jusqu'au rocher de Scylla, a environ trois milles, ou une lieue de largeur. On n'a même besoin que de deux rameurs pour faire ce trajet.

Quant à moi, il me fallut trois heures avec quatre rameurs, que je payai à raison de deux taris chacun. A peine fus-je descendu à terre, que ma petite barque repartit avec la reme favorable.

Me voici enfin sur l'écueil ou rocher de Scylla, *Veni ad Scyllæ scopulum*, écueil aussi connu chez les Anciens pour être terrible & fameux par les naufrages qu'il occasionnait, qu'il est intéressant pour un Naturaliste, & pittoresque pour un Peintre. Ce rocher s'élève perpendiculairement au-dessus de la mer, à la plus grande hauteur. On voit tout au-tour d'autres rochers; il me semble que les trois principaux

d'entr'eux ont été appelés les trois *rochers noirs de la mort*, par Ulyffe, & décrits sous cette dénomination par Homère. On leur donnait l'épithète de *noirs*, parce qu'ils paraissent encore aujourd'hui de cette couleur, vu que tout cet écueil étant d'une pierre talqueuse, avec des particules brillantes, c'est-à-dire, dorées & argentées, & d'une couleur ferrugineuse, il est arrivé que, par le choc continuel des vagues de la mer, ces *mica*, ou parties brillantes & talqueuses, ont perdu leur couleur éclatante, & que ces rochers sont devenus noirs & de la couleur de la mort. J'ignore ce qui aura pu déterminer les Anciens à regarder cet endroit comme aussi dangereux & aussi funeste. On ne peut pas dire que ce soit à cause de la profondeur de la mer, parce que j'ai remarqué qu'il n'y avait pas plus de cinq à six pieds d'eau autour de ce rocher. Si c'est à cause des courans, il n'y a plus de danger aujourd'hui, parce que les Pilotes connaissent parfaitement leur direction. Il faut donc conclure qu'il y a eu plus d'exagération dans leur récit, que de réalité. Il est cependant vrai que, lorsqu'on ne prend pas exactement le canal, on peut dire alors avec le Poëte, *incidit in Scyllam, cupiens vitare Carybdim, &c.* Mais, en retournant à notre rocher, qui est très-élevé, très-pointu, & fort escarpé dans quelques endroits, & inaccessible dans d'autres, j'aurai l'honneur de vous

faire observer qu'il était de même du tems d'Ulyffe, comme nous l'apprend Homère, en disant :

*Hic verò duo scopuli, hic quidam altum cælum attingit.
Acuto vertice, nubes autem ipsum circumdat
Obscura; illud quidem nunquam recedit, æquè nunquam
serenitas.*

*Illius occupat verticem, nequè in æstate, nequè in autumnno,
Nequè ascendere poteret mortalis vir, nequè descendere,
Nequè si illi manus viginti & pedes essent.
Petra enim levis est, circumpolitæ assimilis.
Medio autem scopulo est spelunca obscura.*

Ce rocher, d'horrible qu'il était autrefois, est devenu aujourd'hui très - pittoresque & agréable à voir de près, depuis que l'on a bâti sur son sommet un palais dans le goût d'un château ou forteresse, qui appartient au Prince de Scylla, & que ce Seigneur habite avec toute sa famille. Ce palais mérite d'être vu, parce qu'on y trouve un bon nombre de très-beaux tableaux.

Le Village qui est auprès de ce rocher, porte pareillement le nom de Scylla, mais les habitans le nomment encore aujourd'hui *Sciglio*, mot Grec qui signifie *un Chien*. La situation de ce Village est très-pittoresque, parce que les maisons & les habitations sont situées sur le penchant d'une montagne très-rapide, qui est contigue au rocher fameux dont je viens de vous parler.

Le Père Minasi, Dominicain, habile Physicien

& Naturaliste , qui est né dans ce même Village , l'a rendu célèbre , pour en avoir gravé la vue à Naples. J'ai vu cette Estampe intéressante dans plusieurs maisons particulières , à Messine , mais je ne l'ai point trouvée à acheter. La population de Scylla peut monter à cinq mille âmes. C'est un endroit de commerce. Ses habitans ont jusqu'à quinze felouques à deux mâts , qui font les voyages de Venise & de la Sicile , où elles vont porter des planches & des cercles de tonneaux. On expédie tous les ans , du seul village de Scylla , six mille livres de foie , que l'on y tire actuellement , tandis qu'il y a déjà quarante jours que les différentes foires où se vend cette précieuse marchandise en Sicile , sont passées.

Indépendamment de la principale Église , la *Chiesa Matrice* , où je vis une statue d'albâtre de la Sainte Vierge , par le célèbre Cagini , Sculpteur Sicilien , il y a plusieurs Couvents de Religieux Mendians. Il paraît que les Scyllitains se conduisent en général comme presque tous les Républicains. Ils dépensent difficilement , se vêtissent d'une manière simple & économique , puisqu'ils suivent une pragmatique naturelle , en s'habillant tous de noir , & d'une étoffe grossière dont leurs femmes font elles-mêmes le tissu. Celles ci sont également mises très-simplement , n'ayant pour tout vêtement qu'un simple jupon , un corset & un mouchoir , Elles mettent

ensuite autour de leur tête, une grande serviette blanche, dont elles laissent pendre ensuite les deux bouts derrière leur dos, jusqu'à la ceinture. Cette manière de se coëffer contribue beaucoup à leur donner une tournure Grecque fort élégante, & l'air le plus sérieux. Ces femmes sont très-robustes & très-laborieuses. Elles rament comme les hommes, & on les voit avec leurs maris sur les barques. Lorsqu'il arrive quelques petits bâtimens légers, elles s'en approchent, & s'empressent à les tirer à terre, & même à les mettre sur le côté. Ce sont les anciennes Syrènes qui m'enchantèrent, à vous dire le vrai, par leur prévoyance & par leur beauté.

La Calabre est un pays très-montagneux, & ses montagnes sont composées de pierres talqueuses & calcaires. Elles sont en partie très-rudes, & même inaccessibles. On en voit plusieurs qui sont couvertes de bois, & non point nues & pelées, comme celles de la Sicile. Ces montagnes sont couvertes de châtaigniers, de sapins, de bouleaux, de tamarisques. Comme je voulais herboriser, je commençai mes recherches sur les bords de la mer, & je n'y trouvai que les plantes qui croissent sur la côte de Messine. On voit cependant, sur le rocher de Scylla le *Dianthus Carthusianorum*, en très-grande quantité.

Ce qu'il y a encore de très-agréable à voir dans ce canton, est un jardin de plaisance ou de propreté,

avec un beau jardin potager qui appartiennent également au Prince de Scylla, & qui sont sous la direction d'un Jardinier Florentin. On trouve dans une vaste enceinte de murs, des daims, des cerfs, des lièvres & des lapins, mais la plante la plus rare & la fleur la plus belle que l'on trouve dans les jardins du Prince de Scylla, & qui attira singulièrement mon attention, fut la fille du Jardinier, mon bon compatriote, qui était très-honnête. Ce jardin, qui fait honneur à notre Nation, est au-dessus du Couvent des Capucins. Comme il était tard, je songeai à me retirer chez ces bons Pères, parce qu'en allant dormir dans ce qu'on appelle une Hôtellerie, dans ce pays, il était à présumer que j'y aurais attrapé quelques-unes de ces maladies de la peau dont les naturels de ce canton sont ordinairement tourmentés. Il était tard; je frappai donc à la porte du Couvent des Révérends Pères, avec un homme qui était venu avec moi dans la barque. Je demandai à parler au Gardien, qui était alors à souper. Le Frère Portier me dit avec un air austère & une mine refrognée, lorsque je lui demandai la grace de loger dans leur Couvent, *Belle chiacchere, sempre quefli Forestieri ci rompono la capa*; voilà de belles raisons, toujours ces Étrangers viennent me rompre la tête. Il nous fallut souffrir ce compliment désagréable, mais parlant ensuite au Révérend Père

Gardien, j'en obtins une chambre de Religieux, mais il ne fut pas possible d'y rien manger, parce que ces dignes Frères n'avaient rien à donner, ou plutôt, parce qu'ils ne voulaient pas donner la moindre chose. Je leur promis cependant de leur laisser quelques aumônes. Cependant, ayant appris de grand matin de l'homme qui était avec moi, & qui avait voulu se moquer d'eux, que j'étais un Baron Français. le Frère Portier vint me faire ses excuses de ce que le soir précédent il ne m'avait répondu d'une manière peu satisfaisante; la chose fut bientôt réparée, je le remerciai de la charité avec laquelle il m'avait reçu, mais il n'eût pas lieu de se louer de la mienne.

On cultive les vignes dans cette contrée, comme dans le reste de l'Italie. Elles y forment des espèces d'allées, ou treilles, fort basses, ce qui ne se pratique point en Sicile.

J'aurais bien eu le dessein d'aller plus avant en Calabre, mais je ne voulais pas manquer de voir la fête de Messine, que tout le monde me disait être une chose des plus curieuses pour un Étranger. Je me vis donc obligé de retourner dans cette Ville; mais comme il fallait encore attendre deux jours, avant de voir cette fête, je me déterminai à passer une autre journée en Calabre. En effet, je m'occupai dès le matin de très-bonne heure (le 13 Août),

du soin de me procurer une barque , dans l'intention d'aller dans un autre village appelé *Bagnara* , qui est éloigné d'environ sept milles , ou deux lieues & un tiers de Scylla. Ce petit voyage fut très - amusant pour moi , parce que notre barque allait toujours terre à terre , & en serpentant , pour éviter , par une pareille marche , la prodigieuse quantité de rochers qui se trouvent en mer le long de cette côte. Nous fûmes obligés de prendre ce parti , parce que la reme ou le courant qui descendait alors , nous était absolument contraire. Les mêmes montagnes de talc continuent dans tout ce trajet , & leurs croupes sont cultivées par les habitans de *Bagnara*. Presque toutes ces montagnes s'élèvent perpendiculairement & à pic , au-dessus du niveau de la mer , c'est-pourquoi la plage est très-étroite , & même quelquefois nulle. Dans les endroits où il en existe un peu , on y voit , comme à l'ordinaire , des gallets , & ces petites pierres dont j'ai déjà eu l'honneur de vous parler dans mes précédentes. Or ces mêmes gallets proviennent du roulement continuel de ces mêmes pierrailles le long de cette côte , & qui est occasionné par le mouvement des eaux de la mer.

On pêche dans ces mers de gros congres & de grosses murènes , poissons si estimés des anciens Romains. Ces deux espèces de poissons pèsent , depuis vingt jusqu'à trente rotolis , c'est-à-dire , depuis

quarante jusqu'à soixante de nos livres. Ayant aperçu sur ma route une barque de pêcheur, j'y achetait, pour mon dîner, un gros *Congre* qui pesait deux rotolis, que je payai deux taris, ou 20 sols de France.

Nous arrivâmes dans deux heures & demie à *Bagnara*, Village situé pareillement sur la croupe d'une montagne où l'on trouve une Église Abbatiale dont l'Abbé a le droit de porter la crosse & la mitre. La population de cet endroit est d'environ dix mille ames. On y voit différentes maisons Religieuses, & un Château qui appartient aux Ducs de *Bagnara*. Il mérite l'attention des Étrangers, parce qu'on y trouve quelques beaux tableaux.

Bagnara est un lieu où il se fait beaucoup de commerce. Il entretient jusqu'à vingt felouques à deux mâts, sur lesquelles on transporte une grande quantité de planches & de cercles de tonneaux. Ils'y fait encore un commerce d'oignons avec la Sicile. Ce Village peut exporter tous les ans environ quatre cens cantares de poix noire & blanche. Cette poix se vend quatre ducats & demi le cantaro.

Il y a très-peu de choses intéressantes pour un Voyageur dans ce canton, c'est-pourquoi je n'y demurai que très-peu de tems. Je songeai à voir d'autres endroits de la côte, sur-tout *Palmi*, Village éloigné de six à sept milles, ou de deux lieues & un

tiers de *Bagnara*, qui est également situé près de la mer Méditerranée. Ses environs abondent en huile, & il s'en fait des chargemens très-considérables pour Gênes & pour Marseille. On y recueille pareillement une grande quantité de foie. On me dit que ce Village abondait en toutes sortes de denrées, & qu'il s'y tenait un gros marché toutes les semaines. Ce Village est également situé sur une colline, à environ un mille, ou un tiers de lieue de la mer. Il n'entre-tient point de barques.

On trouve un peu plus loin *Nicotra*, éloigné de sept milles, ou deux lieues & un tiers de la ville de ce nom, selon l'Itinéraire d'Antonin. On cultive dans ce Village de gros melons d'hyver, que l'on mange cependant dans la belle saison, & dont l'odeur & le goût sont très-agréables. Plusieurs barques viennent les chercher, & les portent en très-grande quantité à Messine & dans plusieurs autres contrées de cette même Province. La Calabre ne produit point de concombres, c'est-pourquoi, on est obligé d'en faire venir de la plage de Mascali, en Sicile.

Je partis après le dîner pour Scylla, où m'étant un peu reposé pendant la grande chaleur, qui est terrible à l'heure de midi, je louai quelque tems après la même barque, pour me transporter en Sicile. J'y arrivai une heure & demie après la reme favorable. Je jouis encore cette fois du plaisir de la pêche

du

du poisson porte-épée , lorsque je me fus approché des barques qui y sont employées.

Je débarquai à neuf milles , ou trois lieues de Messine , & j'allai rendre mes devoirs à un Ecclésiastique à qui j'avais été recommandé. Il voulut bien me fournir une monture qui me conduisit jusqu'à Messine , parce que je ne voulus pas passer la nuit dans un endroit aussi marécageux. Je retournai donc le soir dans mon auberge de Messine , très-satisfait , des petites observations que je venais de faire. C'est de cet afile que je vous écris la présente , à laquelle vous trouverez jointes trois autres Lettres , que je vous envoie en même-tems.

Dans la matinée du quatorze , je suis allé rendre une visite au Consul d'Angleterre , M. Baumeyster , où je restai à dîner , & j'allai ensuite voir M. l'Allemand , Consul de France. C'est demain que l'on célébrera la fête de la *Varra* ; je ne manquerai point d'y aller. J'ai l'honneur d'être avec la plus grande considération , &c.



L E T T R E X I.

Adressé à M. Giovanni Mariti , dans laquelle l'Auteur donne la description de la Fête de la Varra , qui se célèbre tous les ans à Messine. Le jour de l'Assomption de la Sainte Vierge.

A Catane , ce 17 Août 1777.

M O N S I E U R ,

Je me propose de vous donner dans la présente quelques détails sur la fête qui se célèbre tous les ans à Messine, & que l'on y nomme la fête de la *Varra*.

Deux jours avant l'Assomption, le peuple promène dans la ville un chameau de carton, voulant par là faire allusion à l'entrée que le Comte Roger fit dans l'isle de Sicile. J'ai ouï dire que le matin d'un pareil jour, on fait parcourir la ville de Palerme à un homme vêtu de blanc, & cuirassé de pied en tête, qui rappelle également la venue du même Comte Roger (1).

(1) Comme le nom de Roger, premier Roi de Sicile, revient

Le peuple raconte quelques fables à cette occasion, mais il en débite un bien plus grand nombre

souvent dans cet Ouvrage, je présume que le Lecteur me saura gré de lui avoir donné une notice de ce grand homme. Il était petit-fils de Tancrede de Hauteville, en Normandie, qui se voyant chargé d'une nombreuse famille, avec peu de biens, envoya plusieurs de ses fils, entr'autres *Cuisear* & *Roger* tenter la fortune en Italie. Ils prirent Palerme en 1070, & se rendirent maîtres d'une petite partie de la Sicile, où leurs descendans regnèrent avec beaucoup de gloire. Celui dont il s'agit ici étant en âge de gouverner par lui-même, ne songea plus qu'à étendre les bornes des petits États qu'il avait hérités de son père. Il conquiert toute la Sicile, s'empara de la Pouille, battit les Troupes du Pape, qui voulaient s'opposer à ses conquêtes; Roger embrassa, en 1130, le parti de l'Anti-Pape Anaclet, qui lui accorda le titre de Roi de Sicile, avec la suzeraineté sur la Principauté de Capoue & le Duché de Naples. L'Empereur Lothaire ayant été appelé au secours des Princes d'Italie, enleva à ce nouveau Roi une partie de ses conquêtes, mais à peine fût-il retourné en Allemagne, que Roger s'en saisit de nouveau avec la même facilité qu'elle lui avait été ôtée. Il fit le Pape Innocent II son prisonnier, avec toute sa suite, & ce Pontife n'obtint sa liberté qu'en confirmant tous les dons de l'Anti-Pape Anaclet. Roger fit ensuite la guerre à *Manuel*, Empereur des Grecs, prit Corfou, pilla Céphalonie, Négrepont, Corinthe & Athènes, s'avança jusqu'aux portes de Constantinople, revint chargé d'un butin immense; il s'empara de Tripoli, & de plusieurs Places sur la côte d'Afrique, battit un parti de l'Empereur Grec. Après avoir assuré la paix dans ses États, & s'être fait respecter de ses sujets & craindre de leurs ennemis, il mourut à l'âge de 58 ans, en 1154. Il avait fait graver ce Vers Latin sur son épée :

Appulus & Calaber, Siculus mihi servit & Afer.

Sa famille existe encore en Normandie, sous le nom de Comtes de Hauteville.

[Note tirée du Diction. des Grands Hommes.]

au fujet des deux grands coloffes de carton qui font mis à cheval, & que l'on appelle les *Géans*. Ce font les représentations d'un homme & d'une femme, qui ne défignent pas autre chose que Cybelle & Saturne, que l'on a crus les premiers Fondateurs de Zanclé (1), ou Messine.

Une nombreuse canaille traîne donc ces deux géans la veille de la fête, dans plusieurs endroits de la Ville, & le long du Port, en les appelant les saints Géants. Elle profite de cette circonstance pour plaisanter les bigots, en leur disant : *Baciate il piede al santo Gigante, che acquisterete indulgenza* ; baissez les pieds des saints Géants, & vous gagnerez les indulgences. D'autres pouffent la plaisanterie encore plus loin, & le bas peuple sur-tout ; les petits garçons trouvent, dans cette journée, une belle occasion de se divertir. On conduit ensuite, vers le soir, les Géants devant la principale porte du cimetière de la Cathédrale, où ils restent jusqu'au soir de la fête. Donnez-vous, s'il vous plaît, la peine d'expliquer ce mélange bizarre du sacré & du profane.

Le jour de l'Assomption étant arrivé, on chante

(1) Zancle signifie une faux en Langue Grecque. Le Port de Messine a effectivement la forme de cet instrument d'Agriculture.

[Note du Traducteur.]

la Messe pontificalement dans la Cathédrale. Le peuple s'y trouve en foule , & vient en partie des environs de Messine , & de plusieurs endroits maritimes de la Calabre La fête du matin n'a rien de bien extraordinaire ; & ce qui se fait le soir n'offrirait même rien de singulier , sans la machine que l'on promène , & qui fait tout le merveilleux & même toute la beauté de cette fête.

Vers les 21 heures d'Italie , on commence à orner , dans une petite rue qui est derrière l'Église de Saint Luc , une machine , c'est-à-dire , un petit édifice de charpente légère , & recouvert de cartons peints ou moulés , dont la bâte est de forme ronde. On voit sur cette machine quelques ferremens qui , au moyen d'un mécanisme particulier , tournent sans cesse sans le secours de personne. Comme je n'ai pas pu voir cette machine à découvert & dépouillée de tous ces ornemens , je ne saurais vous rendre compte des moyens qu'on a employés pour produire cet effet. Ce petit édifice s'élève au-dessus de cette bâte cylindrique , en forme de pyramide à jour , dont le sommet est environné de nuages. On voit sur sa bâte le tombeau de la Sainte Vierge , environné des douze Apôtres , qui sont représentés par douze jeunes garçons ; auprès de cette même bâte sont placés quelques petits Anges qui tournent sans cesse , mais les groupes d'Anges qui ornent la partie

supérieure de cette décoration , sont absolument immobiles. On remarque , à quelques toises au-dessus du tombeau de la Sainte Vierge , le soleil d'un côté & la lune de l'autre , qui tournent également sur eux-mêmes. Ce qu'il y a de plus singulier , c'est qu'à l'extrémité de chacun de leurs rayons , sont suspendus de jeunes enfans qui tournent avec ces deux Astres , sans qu'il arrive qu'ils ayent jamais la tête en bas (1). On remarque d'autres groupes d'anges , & l'on voit , dans le haut de la machine , Jésus-Christ représenté par un homme fort & nerveux , qui soutient sur sa main droite une petite fille vêtue de blanc , qui fait allusion à l'ame de la Sainte Vierge. Cette machine prodigieuse est tirée par des cordes , à laquelle on attache des barres pour en faciliter le transport. Or , pour remplir complètement cet objet , il faut plus de deux cens personnes , dont les unes sont payées , & les autres s'attèlent par dévotion.

On conduit avec beaucoup de peine cette machine , depuis l'endroit dont je viens de vous parler,

(1) Cet effet n'a rien de bien merveilleux pour un Mécanicien , parce que ces enfans étant attachés fortement au - dessus de leur centre de gravité , à un anneau qui embrasse un boulon à tête , fixé au bout de chaque rais , ils doivent toujours rester dans une situation verticale , comme dans la roue de fortune.

[*Note du Traducteur.*]

jusqu'à la Cathédrale, où l'ame descend, & où on la mène en offrande vers le grand Autel. La procession ne consiste d'ailleurs que dans le Clergé, qui précède cette machine, qui m'a paru très-bien composée, & représenter tout ce qui s'est passé à l'Assomption de la Sainte Vierge dans le ciel. On dit qu'elle a été inventée par un de nos Florentins, nommé *il Radese*. Le Sénat vient après cette machine, & termine la procession.

Cette fête est solennisée avec une certaine pompe, & l'on y voit un concours prodigieux de peuple bien vêtu. Je ne saurais concevoir la raison pour laquelle on ne fait pas marcher cette espèce d'édifice sur des roues, au lieu de la laisser sur un traîneau (1), & d'éviter par ce moyen tant de peines & de fatigues à une si grande quantité de canaille, qui se tue inutilement à la tirer. Selon les Messinois, le plus beau de cette fête consiste dans ces groupes de petits Anges qui se meuvent pendant que la *Varra* se promène, & dans la lenteur avec laquelle la

(1) Il est certain qu'il seroit bien plus facile de faire monvoir une aussi lourde masse sur des roues, que sur un traîneau; mais qui pourroit répondre que, dans une aussi grande affluence de peuple, il n'y eût pas quelques particuliers qui fussent poussés sous les roues par la foule? C'est ce qu'on a voulu éviter; entre deux inconvéniens on a choisi le moindre.

chiourme fait tourner cette énorme masse dans certains coins de rues. Quant à moi, j'eus beaucoup de plaisir à voir les différentes postures de ces petits enfans qui représentent les Anges. Les uns crient, les autres pleurent, certains se démènent, quelques-uns mangent pour prendre courage, & d'autres rient. Dès que ces enfans sont arrivés à la Cathédrale avec la machine, on s'empresse de les enlever du poste dangereux qu'ils occupaient, & on les reconduit chacun chez leur mère; ou chez leurs parens respectifs.

Il faut beaucoup de soins & de précautions pour placer ces enfans sur cette machine de manière qu'ils n'y puissent courir aucun risque. Ils sont tous bien vêtus comme on nous représente les Anges, c'est-à-dire, avec des habillemens blancs, ou tuniques; qui leur descendent jusqu'aux pieds. Ils ont des ailes attachées à leur dos, une couronne, ou diadème sur la tête, & un lis à la main. Tout cet habillement reste à ces enfans, qui sont également ornés de rubans & de galons.

Voilà en peu de mots tout ce que je puis vous dire de la fête de la *Varra*, qui fait tant de bruit dans ces contrées. J'eus la satisfaction de voir passer la procession, de la maison d'un de mes amis, où l'on nous servit des rafraîchissemens. J'aurai encore l'honneur de vous dire que l'on fait une pareille fête dans différens endroits de la Calabre.

J'irai demain à Reggio , & je ne manquerai pas de vous instruire de tout ce que j'y aurai remarqué.

J'ai eu l'occasion de voir ce matin le plan en relief qu'on a fait de la Ville & des environs de Messine , pour le Roi des deux Siciles. On était sur le point de le mettre dans des caisses , pour le faire partir pour Naples. Cet ouvrage est des plus curieux , pour l'exactitude avec laquelle on a rendu les plus petits détails. On a fait de la même manière le plan en relief de la ville de Syracuse , & l'on m'a assuré que l'on devait exécuter de même les reliefs des différentes Places de la Sicile,

J'ai l'honneur d'être , &c.



L E T T R E X I I .

Adressée à M. Giovanni Mariti , dans laquelle l' Auteur rend compte d'un petit voyage qu'il a fait à Reggio en Calabre.

A Catane , le 20 Août 1777.

M O N S I E U R ,

Je suis maintenant dans le cas de vous rendre compte , comme je vous l'avais promis , d'un petit voyage que j'ai fait à Reggio en Calabre.

Lundi , 18 du courant , je m'embarquai dans la matinée dans une petite barque que j'avais arrêtée le jour précédent , pour mon voyage , à raison de la somme de 16 taris. Ma traversée fut courte , puisque dans une heure & demie je traversai le canal de Messine , & j'arrivai à Reggio. La mer brise tellement sur cette côte , que ce n'est qu'avec la plus grande difficulté que l'on peut débarquer , & qu'il faut tirer sur le champ les barques à terre.

Comme Reggio est une Ville de guerre , chaque Étranger qui y entre , est obligé de se laisser conduire

par quelques Fusiliers , chez le Lieutenant de Roi. Je me soumis donc à cette règle , pour avoir ensuite la liberté de rester dans la Ville.

Si je dois vous dire ici mon sentiment sur Reggio , vous saurez qu'un Étranger n'y saurait avoir d'autre satisfaction que celle de dire : *Je suis maintenant dans l'ancienne Capitale de la Grande Grèce.* Il pourra y remarquer quelques pierres quarrées qui avaient été employées dans les anciennes murailles de la Ville élevées par les Angevins , ou les Princes de la Maison d'Anjou , & que l'on a fait servir dans la construction de la nouvelle enceinte. On voit encore , derrière le Château , quelques vestiges de murailles de briques , que l'on croit avoir été celles d'un Temple d'Apollon. On lit aussi dans la Ville , diverses inscriptions Grecques & Latines , qui ont appartenu à l'ancienne ville de Reggio , mais qui ont déjà été rapportées par Gualtieri & par d'autres Antiquaires.

Quant à moi , je présume qu'il y aurait beaucoup de choses à voir à Reggio , si l'on entreprenait d'y faire des fouilles , comme me le disait M. le Chanoine Joseph Morisani ; homme d'un grand mérite , & bien connu dans la République des Lettres , & qui a beaucoup travaillé pour sa patrie. Ce Savant a expliqué , d'une manière très-savante , quelques marbres antiques trouvés à Reggio , dans différentes

Differtations. Il me donna deux exemplaires de ses ouvrages , l'un pour la Bibliothèque du Prince de Biscari , & l'autre pour moi. Je vous l'envoie pour le lire , & je ne doute point que vous n'y admiriez la vaste érudition de l'Auteur.

Voilà , en peu de mots , ce que je puis vous dire de l'intérieur de Reggio. La Cathédrale est dans le goût Gothique , & quelques-uns de ses murs surplombent de beaucoup , ce qui est peut-être l'effet de quelques tremblemens de terre. S'il s'agit de la campagne des environs , j'aurai l'honneur de vous dire qu'elle est des plus agréables , qu'elle abonde en mûriers pour la nourriture des Vers à soie , & que ces mêmes contrées produisent tous les ans , depuis soixante jusqu'à quatre-vingt mille livres pesant de soies. Celles-ci sont très-bonnes , quoiqu'elles ne soient pas des plus fines. Les soies de Reggio sont tirées très-unies , & l'on n'y éprouve que peu de déchets. On ne peut les envoyer qu'à Naples , à moins que l'on ne paye six taris & demi de droit pour chaque livres que l'on exporte à l'Étranger , ce qui ruine le commerce & l'industrie du pays.

Les environs de Reggio abondent encore en oranges , en citronniers , en bergamotes , & en cédras de Florence , dont il se fait un très-grand commerce avec les Étrangers & les Siciliens. Le pays produit encore une très-grande quantité de fruits de toute

espèces. Les jardins & les vergers sont plantés de manière qu'ils forment autant de labyrinthes, dont les plans sont très-variés. On y trouve des orangers & des citronniers, en espalliers. Quoique ces arbres soient regardés dans ces contrées comme peu importants, ils n'en sont pas moins très-agréables à voir.

Le sol fournit encore des citrouilles d'une grosseur prodigieuse qui ne sont pas bonnes à manger, mais que les payfans vendent pour la nourriture des pourceaux. Il ne croît point de concombres (1) dans

(1) Les Allemands, les Polonais & les autres peuples du Nord, sont dans l'usage de confire les petits concombres verts au vinaigre, au sel & au poivre, & de les servir comme hors-d'œuvre, après le bouilli; ils les mangent aussi en salade & en ragoût; mais, dans le premier cas, ils y ajoutent quelques feuilles d'estragon, pour en relever le goût. Il faut avoir soin de laisser évaporer la plus grande partie du suc aqueux de ces *cornichons*, avant de les mettre dans le vinaigre, qui doit toujours être violent & spiritueux, car ils se gâtent le plus souvent sans cette précaution. On cultive encore dans ce Pays une espèce de concombre que l'on y nomme *concombres d'hiver*, parce qu'ils se conservent jusque dans cette saison. Comme ce fruit est très-acerbe, on lui enlève ce mauvais goût en le faisant bouillir, coupé par tranches, dans un peu de lessive, ce qui le rend aussi doux que les concombres ordinaires; mangé crud comme une pomme, c'est un remède assuré contre les maladies inflammatoires & la fièvre violente. J'en ai vu manger à des malades que je regardais comme mourans, & se bien porter le lendemain, ne ressentant d'autre incommodité que la faiblesse, qui est la suite des fièvres ardentes.

[Note du Traducteur.]

ce canton , & tous ceux que l'on y voit viennent de Sicile. Il y croît pourtant une grande quantité de melons d'hyver , que l'on mange cependant en automne , dont la figure approche beaucoup de celle d'un œuf très-allongé.

S'il s'agit de plantes qui naissent spontanément dans la campagne , elles sont les mêmes que dans les environs de Messine. Le *Cynanchum Monspeliacum* y vient en grande abondance. J'y trouvai une *Euphorbia* avec des feuilles de fèves , dont le suc , qui est laiteux , a la plus grande causticité. N'ayant point de ciseaux pour couper les tiges de cette plante , je voulus faire cette opération avec mes doigts ; le suc de cette plante s'extravâsa sur eux , & les fit peler , c'est-à-dire , qu'il en corroda l'épiderme.

Quant à l'Histoire-Naturelle de la contrée , j'aurai l'honneur de vous faire observer que les montagnes de pierres talqueuses & spatheuses , & de pierres calcaires , continuent toujours dans cette partie de la Calabre. On voit encore , tout le long de la plage , les mêmes galets & les mêmes cailloutages qui sont sur la côte de Sicile , qui est vis-à-vis. En retournant à la Ville , on voit , auprès d'une fontaine appelée *Leto* , quelques colonnes un peu dégradées , de granit à gros grains spatheux , que je crois avoir été tirées de quelques carrières de cette espèce de pierres qui sont auprès de Catane. Sous

cette fontaine , qui est sur une hauteur du côté de la mer , on voit la *Fata Morgana* , phénomène sur lequel le Père Minafi a fait imprimer une savante Dissertation.

Comme Reggio est une vilaine Ville , pauvre & dépeuplée , les vivres y sont à très - grand marché. Les hommes , comme les femmes , y sont laids , mal faits & très-malpropres. Les mantes Siciliennes ont été mises en usage dans cette Ville , qui se ressent encore des ravages de la peste , de même que Messine.

Si je n'employai qu'une heure & demie pour passer de Messine à Reggio le matin , il nous fallut cinq heures dans l'après-dîner pour faire le même trajet , parce que la rame était descendante. Il nous fallut partir contre cette petite marée , & nos mariniers remorquèrent la barque , ce que l'on fait faire encore par une paire de bœufs , jusqu'à la pointe de *Pizzo* , qui est en face de Messine. Comme la rame changea sur le soir , nous nous servîmes alors de nos voiles , & nous traversâmes heureusement le canal , & enfin nous arrivâmes à Messine à deux heures de nuit.

Hier au matin , 19 du courant , fut l'époque à laquelle notre départ pour Catane avait été fixé. Mais il souffrit cependant quelque retardement , pour des affaires d'intérêt du Patron de la Felouque. Nous

partîmes donc le soir avec peu de vent , & le lendemain au matin nous nous trouvâmes devant *Mascali* , & à trois heures devant midi devant *Aci* , où nous prîmes quelques passagers. Nous laissâmes dîner nos Matelots , & pendant ce tems-là je ne voulus point laisser échapper le plaisir de me baigner. C'est aussi ce que je fis , car il faut absolument se rafraîchir , & prendre des bains de mer , quand on voyage dans une pareille saison. Nous arrivâmes enfin à l'heure de dîner à Catane , où j'embrassai mes amis. C'est de cette Ville , que j'ai l'honneur de vous écrire la présente.

Je suis , avec une parfaite considération , &c.



L E T T R E X I I I .

Adressée à M. le Docteur Alexandre Bichierai, Professeur Honoraire de Physique à l'Hôpital-Royal de Santa-Maria-Nuova, à Florence, dans laquelle l'Auteur parle d'un voyage qu'il a fait à Cifali, & décrit en même-tems le froment sauvage de Sicile, (Ægylops ovata de Linnée.)

A Catane, le 30 Août 1777.

M O N S I E U R ,

L'amitié qui nous lie, nous dispense des complimens d'usage ; c'est-pourquoi je vais entrer tout de suite en matière. Je fus dîner hier à la campagne dans un endroit peu éloigné de cette Ville que l'on nomme *Cifali*, ou *Cibali*. Il est ainsi appelé, parce qu'il y a eu jadis un Temple dédié à la Déesse *Cy-belle*, dont je ne pus pas examiner les ruines, parce que nous n'avions personne avec nous qui connût le local. D'un autre côté, Son Excellence, Monseigneur le Prince de Biscari, me dit que l'on y voyait encore d'autres vestiges d'anciens édifices. Je me

propose d'aller les examiner dans une autre occasion.

Cet endroit, qui abonde en sources dont les eaux se rendent dans cette Ville pour l'utilité publique, offre un séjour délicieux, où l'on voit une quantité prodigieuse d'orangers & de citronniers, & de jardins potagers. Avant d'y arriver, on trouve çà & là des tombeaux antiques, parmi lesquels on compte plusieurs de ces monumens connus des Antiquaires sous le nom de *Colombaria*, où l'on voit encore ces petites niches où se plaçaient les urnes ossuaires ou cinéraires. On remarque, dans ce même canton, deux Couvens, l'un de Capucins, & l'autre de Religieux de Jésus & de Marie, qui sont des Franciscains réformés. Ces Révérends Pères ont, dans leurs jardins, des tombeaux antiques qui ressemblent à ceux dont je viens de vous parler, & qu'on voit en foule dans ces environs.

Cifali était l'ancien cimetière des habitans de Catane. Vis-à-vis l'Église des Franciscains réformés, est une Église déservie par quelques Prêtres; cet endroit se nomme la *Mecca*. On y voit un *Colombarium*. Ce lieu pourrait avoir tiré sa dénomination des Mosquées que les Sarrafins y bâtirent, quand ils étaient les Maîtres de la Sicile. Je n'y pus rien observer, ni rien trouver de particulier. Le dîner fut gai & splendide, les conviés arrivaient par

bandes de quarante personnes à la fois ; d'où vous pouvez conclure que les choses ne se passèrent pas sans confusion.

La fécondité toujours constante de cette Isle me fait naître continuellement le desir d'en parler. La promenade que je fis hier dans ces campagnes fertiles , m'a procuré l'occasion de vous entretenir du bled sauvage que produit la Sicile. C'est une petite chose en elle-même , mais qui mérite cependant de tenir une place dans l'Histoire de l'Agriculture.

La plante dont je me propose de vous parler ici , est celle que Diodore de Sicile appelle *Triticum agreste quod in Leontino agro , aliisque Siciliae locis pluribus nascitur* , en parlant de la fécondité de cette Isle , dans son cinquième Livre. Le froment sauvage croît spontanément , selon Fazello , Lib. I , Cap. IV , par la seule bonté du sol , comme l'assureraient pareillement tous les anciens Auteurs ; mais , suivant cet Historien moderne , ce froment ne croît pas seulement dans les campagnes de Lentini , mais encore dans plusieurs autres endroits de la Sicile. *Fruentum* , dit l'Historien Fazello ; *in Sicilia primò ortum fuisse ex genuinâ terræ feracitate , veterum omnium constans est autoritas. Enim verò frumentum agreste in agro Leontino suâ sponte natum , non solùm Diodorus in 6 (il aurait dû dire au 5) refert , sed ætate etiam meâ , tum in eodem , tum in pluribus Siciliae*

agris , nullá mortalium curá excultis , nequè terræ commendatum , nequè aratri , rastrorumve exercitio provocatum , sed soli mirá ac naturali liberalitate provenisse , atquè in aristas fœlicissimè excrevisse ipsi vidimus.

Je prendrai la liberté de donner du poids à cette relation par mon témoignage , fondé sur l'inspection que j'ai faite de la plante même , puisque j'ai observé ce froment sauvage avec mon Professeur de Botanique , M. *Pietro Paolo Arcidiacono* , dans plusieurs endroits de la Sicile ; cette plante a été appelée *Ægylops ovata* , par Linnée ; & *Festuca altera capitulis duris* , par Gaspar Bauhin , dans son Pinax , *Ægylops Narbonensis gramine affinis* , par Cabreo , *Triticum sylvestre in Sicilia* , par Cefalpin ; & *Ægylops altera* , ou l'*Ægylops* de Lobellius , par Mathiole ; & enfin , dans quelques contrées de l'Isle de Sicile , *Fruventu saravaggiu* , ou *Saraciniscu* , dans l'idiôme du pays , & dans d'autres parties de la même Isle , *Granireddu*.

Cette plante occupe donc , comme je l'ai remarqué , dans plusieurs endroits de la Sicile , des terres fort étendues , quand on les laisse pendant quelque tems en jachères. Elle y croît comme si elle y eût été semée. Cette plante ne s'élève pas au-dessus de la terre , aude-là d'une palme , ou un peu plus. Je veux parler de la touffe de ses tiges qui portent des feuilles

avenacées , & au bout desquelles tiges croît un épi très-court , composé tout au plus de trois capsules , ou loges , qui sont bien décidées , comme le remarque Lobellius. On trouve dans chacune de ces cellules , un grain de l'espèce de celui que les Italiens appellent *Grano grosso*. Ayant pris souvent le plaisir d'égréner moi-même quelques-uns des épis de cette plante , j'y ai trouvé des grains bien formés , & pareils à ceux du véritable froment. Les ayant ensuite mordus & écrasés avec mes dents , j'ai remarqué qu'ils donnaient de la bonne farine. Il est également certain que j'ai trouvé souvent de ces mêmes grains très-maigres & un peu allongés , tels que ceux qui sont dans les dernières loges de l'épi , qui ne mûrissent jamais bien , & ne parviennent point à leur perfection. Ces cellules sont armées de différentes barbes déliées & fort courtes , qui forment toutes ensemble , autour de l'épi , une espèce de chevelu ayant environ un pouce de longueur , & même un peu plus.

Lorsque le véritable froment est en grains , on est volontiers en usage , dans toute la Sicile , de vendre quelques petits bouquets de ce bled sauvage. Chacun d'eux est composé d'environ 50 épis , & se vend environ un grain , ou un sol de notre monnoie. On met le feu aux barbes d'un de ces bouquets , avec une bougie , ou avec une lampe. On brûle ,

par cette opération , non seulement toutes les balles qui retenaient chaque grain renfermé dans sa cellule respective , & fortement adhérent à l'épi , mais on le torréfie un peu. Or , c'est dans cet état que les Siciliens mangent ces grains pour passe-tems. Il m'est souvent arrivé de faire la même chose lorsque je me trouvais par hasard dans quelques Assemblées. On appelle ce grain *Bruciarreddu* 1.

Cet usage m'a fait naître l'idée de la manière dont le genre humain pouvait se nourrir de grain dans la plus haute antiquité. Les pauvres gens vivent encore de même dans les campagnes , & mangent les épis de l'*Ægylops*. Ce grain mûrit avant le véritable froment , puisqu'il est en maturité dans le mois de Mai , comme je le remarquai dans la Seigneurie de Ragona qui appartient au Prince de Biscari , & dont la plupart des terres sont couvertes de cette plante. Celle-ci croît encore abondamment au milieu des orges , comme je l'ai observé dans plusieurs tas de ces mêmes grains , après qu'ils eurent été battus. Ces grains de froment sauvage , ou d'*Ægylops* , s'y trouvaient avec plusieurs capitoli de *Granicello* , comme disent les Siciliens.

J'ai toujours oublié de semer une certaine quantité de ces grains d'*Ægylops* , selon les règles d'une bonne culture , pour voir quelle espèce de froment ils produiraient. Je ferai un jour cette expérience ;

mais pour que vous puissiez la faire également de votre côté, je ramasserai de la graine de cette plante, pour vous la faire parvenir avec cette Lettre. Nous verrons alors ce que l'un & l'autre pourrons découvrir. J'avais conservé quelques épis de cette plante dans un cornet, mais lorsque j'allai les examiner, je m'aperçus que les souris avaient très-bien sçu les égréner & manger tous les grains. Je vis de plus qu'il en restait quelques-uns où il y avait des pucerons morts, qui avaient d'abord vidé ces grains, étant du genre de ceux que nous appelons *Punteroli* en Toscane. Ces dernières observations me font présumer la bonté & la substance que devait avoir anciennement ce bled sauvage de la Sicile, qui y croît encore très-abondamment *ob ejus soli bonitatem*, à cause de la bonté de son sol. Cette même Isle produisait autrefois, & produit encore spontanément d'autres grains, comme nous l'apprend le Poète :

*Absque fatu hic crescunt, & vomeris omnia sulco
Hordeum. & alticomum Triticum vitesque parentes
Uvarum & vini. Quæ Jupiter imbribus auget.*

Le bled sauvage est encore un excellent fourrage pour toutes les espèces de bestiaux.

Le Prince de Biscari m'a fait l'honneur de me

dire que lorsque la Sicile éprouve de mauvaises années pour la récolte des grains, le véritable froment s'affimile pour lors au froment sauvage, ne s'élève pas plus haut, & donne un petit épi où il n'y a tout au plus que quatre ou cinq grains.

Je suis avec une parfaite considération, &c.







Page 121.

N. 1.

N. 2.

LETTRE XIV.

Sur un Crepitaculum antique , sorte de jouet pour les enfans , adressée à M. l'Abbé Jérôme Tanini.

A Catane , ce 1 Septembre 1777.

M O N S I E U R ,

Je cherchais depuis long-tems une occasion favorable pour donner à votre Excellence une preuve de mon respect pour ses grandes connoissances dans la partie de l'Antiquité ; mais mes occupations continuelles , dont je ne saurais en galant homme me dispenser , ne m'ont pas permis jusqu'ici de satisfaire ce desir. Mais ce qui vous surprendra davantage , c'est qu'il a fallu que le vent de Sirocco ait soufflé , pour que je pûsse réaliser mon ancien projet.

Vous saurez donc , Monsieur , que le vent de Sirocco , ou Sud-Est , a la plus grande influence en Sicile sur les individus. Ce jourd'hui , par exemple , est une de ces tristes & mélancoliques journées où il me paraît que l'on peut , sans scrupule , agir un peu

à sa fantaisie , laisser de côté ses occupations essentielles , & se relâcher un peu de son devoir.

Enfin , pour me soustraire en quelque façon à la mélancholie qui s'est emparée aujourd'hui de mon esprit , j'ai renoncé momentanément à toute application philosophique , & je vais tâcher de me distraire par un autre genre de travail , dans le Muséum du Prince de Biscari .

Une foule d'objets sur lesquels je suis obligé de dire & de motiver mon sentiment , se présente à mes yeux ; je voudrais bien m'exercer sur quelques-uns , tous m'ennuient , & il n'en est aucuns qui m'amusement. Les marbres ne piquent plus ma curiosité , parce qu'ils ont tous été dessinés , & parce que j'en ai déjà donné l'explication , après les avoir classés & mis dans l'ordre qui leur convient. Ceux-ci forment deux gros volumes *in-fol.* , dont le premier renferme les dessins des Statues & des Divinités du Paganisme , & le second , ceux des statues des Empereurs , des Impératrices & des Hommes illustres de l'Antiquité.

Je passe précipitamment sur les Inscriptions Grecques & Latines ; car elles ont été pareillement expliquées. Leur nombre est si considérable , qu'elles forment seules un autre volume ; je parcours rapidement la chambre où sont les Vases figurés , que l'on nomme vulgairement *Vases Etrusques* , ou pour

mieux dire , *Greco-Siculo* , & qui , au premier coup-d'œil , étonneraient , par leur grand nombre , ceux qui voudraient les examiner sérieusement.

On voit dans ce même endroit des ouvrages de Poterie plus ordinaires ; mais qui le croirait jamais ? C'est sur de pareils objets qu'il m'a pris fantaisie de m'arrêter , en prenant tantôt une chose & tantôt l'autre. Au milieu d'un aussi grand nombre d'objets si différens les uns des autres , & si agréables en même-tems , pour un Antiquaire , je me trouve embarrassé , & sans savoir quel sera celui sur lequel je dois m'arrêter , pour me satisfaire. Tout-à-coup se présente à mes regards inquiets , une chose curieuse à laquelle on ferait peut-être peu d'attention , si on l'avait sous sa main , parce qu'on la regarderait comme quelque anticaille ridicule ou de peu d'importance ; cependant , arrêtons-nous-y un moment , me suis-je dit à moi-même , parce qu'elle nous fournira matière de faire un nouvel étalage d'érudition , relativement à sa figure & à son usage. Ayant donc examiné de plus près cette bagatelle , qui est de terre cuite , je me suis déterminé à en faire le sujet d'une Lettre. J'espère que cette Épître méritera votre attention , parce que j'aurai l'honneur de vous y donner la véritable explication de ce petit joujou , & de l'usage qu'en faisaient les Anciens , & qui a passé jusqu'à nous.

Pour que vous puissiez d'abord concevoir cette bagatelle, & en avoir une idée plus juste, je vous en envoie le dessin, que j'ai fait d'après l'original; il ne représente autre chose qu'un petit couffin ou berceau, sur lequel on voit un enfant couché sur son dos, ayant les bras étendus. Cet enfant est absolument nud, & sa tête repose sur un petit oreiller. Telle est la description de ce joujou, d'après laquelle, si j'étais dans le cas de pouvoir m'interroger, je me demanderais ce qu'une pareille bagatelle a jamais pu signifier, & à quoi les Anciens voulaient faire allusion par ce joujou? Peut-être me serais-je dit que cette bagatelle était quelques-uns de ces *ex-voto* ordinaires des Anciens, en me rappelant ce que le Scholaſtique remarque au ſujet du 48 vers de la première hymne de Callimaque, ſavoir : que les Anciens avoient coutume de mettre les enfans dans une corbeille ou berceau, appelé *σκαφη* par les Grecs, à cauſe de ſa forme, qui approchoit de celle d'une petite barque. *Omnis cauſa in ſpem divitiarum omnium & præcipuè frugum terræ.* Je me rappellerais encore que les Anciens mettaient leurs enfans dans des boucliers, *in fortitudinis & bellicæ virtutis præſagium*; & cela, d'après le témoignage de Théocrite, Idylle 24, qui raconte qu'Hercule avoit été mis par Alcmène ſur un bouclier de bronze :

Ηρακλέα δεκράμηνον ἔοντα ποχ' ἄ μιδεῖαις
 Ἀλκμήνα , ααι νυκσὶ νεώτερον Ἰφικλήα
 Ἀμφοτέρης λείσασα , και ἐμπλήγασα γάλακτος
 Χαλκείαν κατέτακκεν' ἐπ' ἀσπίδα

C'est-à-dire ,

*Herculem cum jam decem menses natus esset, quondam Mideatis,
 Alcmena & nocte minorem Iphiclum
 Cum ambos lavisset & lacte replevisset
 Posuit super scutum æreum.*

Je pourrais prodiguer l'érudition sur la coutume des Anciens de mettre les petits enfans dans des berceaux ou dans des boucliers ; mais puisqu'il ne s'agit point ici directement de cet usage , comme on le croirait au premier coup-d'œil , je n'entrerai pas dans de plus grands détails. Je vous dirai néanmoins que notre berceau en terre cuite , ou notre petite barque , comme vous voudrez l'appeler , est creusé & vuide intérieurement , & qu'elle a été même faite exprès pour contenir un ou plusieurs petits cailloux , qui rendent un bruit sonore , quand on agite ce joujou. Cette bagatelle a été trouvée en Sicile , dans cette ville de Catane , auprès du Palais de l'Évêque. Je la désignerai par son véritable nom Sicilien , *Scrusci-scrusci* , qui paraît dériver du mot Toscan *scrosciare* , d'où l'on a fait le nom *scroscio* , qui signifie rumeur , fracas , bruit. On appelle encore , dans

l'idiôme Sicilien, *Scruscio*, ce que les Latins appelaient *Streptus*, ou *Crepitus*, d'où est venu le mot de *Crepitaculum*, qui est le nom de notre joujou, parce qu'il fait du bruit quand on l'agite. C'est un pareil instrument que les Grecs appelèrent dans la suite *πλαταγανία*.

Voilà donc que notre morceau antique de terre cuite n'est autre chose qu'un *Crepitaculum* des Anciens. Je remarquerai encore qu'ils se servaient ou au sens propre, ou par abus, du même mot, pour désigner tout autre instrument qui aurait rendu des sons, ou produit quelque bruit de la même manière. On voit en effet que les Anciens appelaient *Crepitaculum*, cet autre instrument que les Grecs nommaient *Sistrum* & *Crotalum*, & que nous appelons timbales, d'où il paraît que tous ces divers instruments étaient dans la classe de ceux que l'on nomme de percussion, parce qu'ils ont été inventés pour rendre quelques sons harmonieux quand on les frappe.

Mon principal but, en vous rapportant ces différentes choses, est d'expliquer notre joujou antique, & de vous prouver que c'est un véritable *Crepitaculum*, dont voulaient parler les Anciens quand ils employaient le mot qui le désigne, au sens propre. On le voit en effet rapporté par Quintilien, au Liv. 9, Chap. 4, lorsqu'il dit: *Crepitaculum puerile*

& sonum edant puerilium crepitaculorum. Cet Auteur ne pouvait pas mieux expliquer, selon mon avis, l'instrument dont il s'agit ici, qu'en lui donnant l'épithète de *puerile*, parce qu'il était réellement à l'usage des enfans, qui, dans tous les tems, ont eu des jouets pour amuser la naïveté de leur âge, & d'autres jeux pour se récréer dans un âge plus avancé. Ce fait est non-seulement prouvé par un grand nombre de passages d'Auteurs anciens, mais encore parce que l'on trouve dans plusieurs Muséum, différentes espèces de ces jouets de l'enfance, sur-tout dans celui du Prince de Biscari. Les pères & les mères, & d'autres personnes, les donnaient à leurs enfans, soit pour qu'ils s'amussent de pareilles bagatelles, soit pour arrêter leurs larmes lorsqu'ils pleuraient, ou pour qu'ils restassent tranquilles ou ne fussent point maussades, ni désobéissans; ils les engageaient, au contraire, par ces présens, à être dociles; enfin, de pareils dons pouvaient avoir également pour objet de calmer les inquiétudes naturelles aux enfans.

Parmi ces jouets de tant d'espèces différentes, se trouvait également celui que l'on nommait *Crepitaculum*, & dont vous avez maintenant la figure sous les yeux. On les mettait souvent entre les mains des enfans, pour les différentes raisons que je viens d'exposer, & afin qu'en entendant le bruit que faisait

ce jouet , ils se miffent à rire , ou à garder le silence.

On est encore dans l'usage de donner aux enfans & aux petits garçons , des espèces de *Crepitaculum* , qui font des instrumens faits avec du carton , que les Italiens appellent *Tamburini per i Bambini* , comme cela se pratiquait du tems de Quintilien. On les amuse encore avec un autre jouet d'osier , formant une capsule sphérique dans laquelle on renferme quelques petites balles , ou de petites pierres , pour faire du bruit. Cette espèce de boîte est traversée par un petit morceau de bois qui sert de manche à ce joujou. Je viens de vous indiquer confusément ce que pouvait être le *Crepitaculum* des enfans , il me reste maintenant à vous parler en détail du fréquent usage qu'en faisaient les Anciens.

Les Gouvernantes & les Nourrices , à qui l'on confiait les enfans pour les allaiter , ce qui s'appelait *educatio* chez les Latins , inventèrent différens jouets , pour que les enfans , une fois mis dans leurs berceaux , s'endormissent le plus promptement qu'il serait possible , afin de jouir elles-mêmes de quelques momens de cette liberté qu'elles perdaient en remplissant les devoirs de leur état , & en endormant leurs nourrissons. Elles y parvenaient pareillement en leur chantant quelquefois des chansons appelées *Nœniæ* , & chez les Grecs , *ματαβαυχαλυσίς* , & quelquefois

quefois en leur répétant souvent ces mots, *lalla*, *lalla*, *lalla*, d'où est venu le Verbe Latin *lallare*. Ces Nourrices, ou ces Bonnes, employaient aussi l'instrument dont je viens d'avoir l'honneur de vous entretenir, pour endormir leurs enfans par les sons qu'elles en tiraient; comme on le voit par ce passage de Marzianus Capella, Lib. 1. : *Tunc crepitacula tinnitusque quis infanti somnum induceret, adhibebat*. Arnobe rapporte ensuite, dans son quatrième Livre, le trait suivant, qui confirme le même usage : *Suxit fluenta mammarum, vagitum edidit, repisit? Atque ut fletum poneret ineptissime tractum, crepitaculis obticuit auditis, & ad somnos inductus est in mollissimis jacens curis, & vocibus delinitus infractus*. Lucrèce, parlant de la naissance des brebis & des autres animaux, dit en plaisantant, qu'ils n'ont pas besoin que leurs nourrices remuent auprès d'eux un *Crepitaculum*, & leur chantent quelques chansons.

At variæ crescunt pecudes, armenta, feræque.

Nec Crepitacula eis opus sunt, nec cuiquam adhibenda est

Almæ Nutricis blanda, atque infracta loquela.

Enfin, pour me dispenser de rapporter d'autres témoignages, je répéterai ici la 54 Épigramme du 24 Livre de Martial, sur le *Crepitaculum* par le se-

cours duquel on faisait cesser les pleurs des enfans
ou des petits garçons , quand ils s'agitaient.

Si quis plorator collo tibi vernule pendet.

Hæc quatiat tenera , garrula sinistra manu.

Voilà , Monsieur , en peu de mots , ce que je
pense sur le *Crepitaculum* des Anciens , & sur
l'usage qu'ils en faisaient.

Je suis , avec la plus parfaite considération,
votre , &c.



L E T T R E X V.

Écrite à M. Jean Mariti, dans laquelle l'Auteur lui rend compte d'un petit Voyage qu'il a fait à Murgo.

A Catane, ce 4 Septembre 1777.

M O N S I E U R ,

Les Voyageurs aiment les descriptions odéporiques; le récit des moindres voyages les amuse. Je crois avoir satisfait votre goût, depuis que j'ai quitté la Toscane. Vous trouverez encore dans cette Lettre, les détails d'un autre petit voyage que vous regarderez comme le supplément de ceux dont j'ai eu l'honneur de vous entretenir dans mes précédentes. Ces voyages ne sont que de simples promenades, de simples essais, en comparaison de ceux que je médite dans ce moment, mais entrons en matière.

Je montai à cheval Vendredi dernier, à l'heure de minuit, & je suivis le chemin qui traverse la belle plaine de Catane. Je me trouvai, à la pointe du jour, après avoir fait huit milles, ou deux lieues

& deux tiers de France , sur les bords du fleuve Simeto , que l'on nomme ici la *Giarretta* , que je traversai. Le cours de ce petit fleuve est très-irrégulier ; il ne laisse pas que d'être d'une certaine largeur , & sans qu'il ait plu , il ne laisse pas que d'être fort profond dans certains endroits ; c'est au bord de ce fleuve que finit la plaine de Catane , & que l'on commence à entrer sur le vaste territoire de Lentini , qui est plus élevé que cette plaine , comme l'indique le petit fleuve dont je viens de parler , & qui la traverse pour se rendre à la mer.

En suivant toujours la même route , j'arrivai au bout de dix milles , ou trois lieues & un tiers de France , dans un endroit nommé le *Fief de Murgo* , qui était l'ancienne *Murgantium* , où l'on ne voit cependant rien d'antique ; on y remarque seulement une *Masseria* , c'est-à-dire , beaucoup de décombres. Cet endroit était jadis célèbre par ses excellens raisins , *Uvæ Murganzicæ* , ou plutôt par ses bons vins ; mais ces contrées n'en fournissent plus de pareils , & à peine y voit-on quelques vignes plantées régulièrement. Il paraît néanmoins que ce canton a été jadis un lieu de délices , soit par la beauté du site , soit par les bocages & les bois que l'on y voit , & où il y a une quantité surprenante de gibier. On assure qu'Alphonse , Roi de Sicile , songea à repeupler cet endroit , & à y faire sa demeure. On y voit

même les fondemens d'un très-beau & très-vaste Temple. Ce projet fut abandonné dans la suite, parce qu'en commençant à le mettre à exécution, on n'avait peut-être pas réfléchi sur ce que l'on respirait dans cet endroit, pendant plusieurs mois de l'année, l'air le plus mauvais; cette insalubrité provient de la grande quantité de marais & d'eaux stagnantes dans cette contrée, qui abonde encore en oiseaux d'eau; ce qui procure beaucoup d'amusement aux Chasseurs de Catane.

Cet endroit est à peu de distance de la mer, qui y forme un petit Golphe qui se nomme l'*Agnone*, où l'on voit des montagnes qui sont à pic, par rapport à la mer. Celles-ci ne sont autre chose qu'un assemblage de lithomargue, disposée en un certain nombre de filons ou bancs, entremêlée de lits d'une craie sablonneuse. Ceux-ci s'étant détachés en partie par le roulis & le choc continuel de la mer, s'endurcissent en roulant, & ressemblent à une lave ancienne. On les prendrait même pour tels, si l'on ne savait pas comment ils se forment, ou si on ne les eût pas observés sur les lieux.

Cette lithomargue prend différentes formes, surtout la celluleuse. On voit d'abord dans ses cellules, une substance spatheuse, qui ressemble à autant de petites outres, qui, bien considérées, ne sont autre chose que de petits cailloux glaiseux, qui se font

réunis dans ces masses. Les cellules vuides indiquent que l'eau de la mer les en a détachés , comme il est facile de s'en appercevoir. On trouve également dans quelques-unes de ces cellules , des cristallisations scéléniques qui s'y sont formées , comme vous pourrez l'examiner avec facilité dans tous les morceaux que je vous ai fait parvenir , & que j'ai étiquetés *del l'Agnone*.

On voit , sur ces mêmes montagnes , une grande quantité de *Brassica marina* , ou le *Crambe* maritime de Linnée , & des lentisques dans la plaine. Ces arbres restent très-bas , à cause des vents de mer ; on y trouve également de ces arbres que l'on nomme *alaternes*. En suivant les fables volcaniques , de Catane jusqu'à ces montagnes , on voit une quantité prodigieuse de coquillages terrestres , qui s'y forment , & s'attachent même aux différens buissons qui sont sur cette plage.

Après avoir fait ces différentes observations , je pris le chemin de *Carlo - Lenini* , laissant à main gauche la partie montueuse , qui est de niveau avec les petites montagnes qui bordent le Golphe de *l'Agnone* , & qui abondent en oliviers d'une grosseur prodigieuse , qui sont encore aussi célèbres que dans l'Antiquité. On distingue même , en Sicile , les fruits qu'ils produisent , par le nom d'*olives de Murgo*.

A sept milles, ou deux lieues & un tiers de Murgo, on trouve la ville de *Carlo-Lentini*, située sur le sommet d'une montagne, qui est absolument isolée. Elle fut bâtie par l'Empereur Charles-Quint. On y voit encore une enceinte flanquée de bastions d'une forme peu commune; mais ses fortifications sont aujourd'hui démolies en partie, & l'on peut même dire que cette Ville est absolument démantelée. Les maisons y sont très laides, & ceux qui les habitent n'ont pas la plus belle apparence.

La montagne paraît, au premier coup-d'œil, être composée d'une espèce de pierre serène, d'une couleur un peu plus claire que la nôtre, comme on peut le remarquer dans les matériaux que l'on en a tiré pour construire les maisons de la Ville, & les autres édifices. Mais ces pierres ne sont autre chose qu'une substance de la nature du tuf.

On trouve, à peu de distance de *Carlo-Lentini*, la montagne de Saint Basile, qui est remplie de différens testacées, dont on voit avec plaisir une collection très bien choisie dans le Cabinet d'Histoire-Naturelle du Prince de Biscari.

De *Carlo-Lentini* je descendis pendant un mille jusqu'à la ville de Lentini, qui est l'ancienne *Leontinum*. Elle est située dans la plaine, dans un endroit où l'on respire le plus mauvais air, à cause du Lac, ou *Beviere*, qui se dessèche presque entièrement

pendant l'été , & n'a tout au plus que 10 ou 12 milles de circuit , quoiqu'il en eût plus des deux tiers en fus , quand les eaux sont pleines. Ce Lac est d'un grand revenu pour le Prince de Butera à qui il appartient , pour la pêche que l'on y fait de différentes espèces de poissons , & sur-tout de ceux que l'on nomme mûniers , & des anguilles.

Si l'état actuel de Carlo-Lentini , & la situation de ses habitans , excitent la commisération des Voyageurs , la ville de Lentini excite une sensation non pour le moins aussi pénible , & même plus triste , sur-tout quand on se rappelle ce que les Anciens Historiens nous ont déjà dit de la fertilité , du commerce & de la richesse de son territoire & de ses habitans. Ceux-ci sont aujourd'hui non seulement très-pauvres , mais le mauvais air qu'ils respirent , les fait ressembler à des spectres. Les hommes & les femmes y sont très-laid , & ont tous un teint qui approche de la couleur de ces lézards d'un jaune verdâtre , que l'on appelle en Italie *Lucertola verminara*. Leur vie est de peu de durée. Quel malheur pour quelques individus de l'espèce humaine , de naître dans de pareils endroits , aussi disgraciés de la nature !

Je n'ai jamais vu de séjours aussi laids ni aussi misérables que les deux Villes dont je viens de vous parler , je croirais y être depuis mille ans , tant j'ayais

envie d'en sortir , pour me soustraire aux influences du mauvais air (1). Cependant je fus obligé de m'y arrêter quelque tems , pour prendre un léger repas , mais il ne me fit aucun profit , puisque je ressentis un très-grand mal à la tête pendant toute la journée.

Le climat , la chaleur & le mauvais air , ne me permirent pas d'aller voir quelques restes d'Antiquité , quoiqu'ils se réduisent aujourd'hui à très-peu de chose , à l'exception de certaines murailles d'une forteresse , & quelques autres objets qui sont en petit nombre , dont parle le Père Amico dans son *Lexicon* , ou Dictionnaire Géographique de la Sicile. Ce qu'il y a cependant d'intéressant , c'est cette quantité considérable de grottes qui ont été creusées avec facilité dans le rocher par les Sarrasins , lorsqu'ils habitaient cette Ville. Ce rocher si tendre est une

(1) Le Lecteur est prié de se rappeler la sortie que l'Auteur de ces Lettres s'est permis contre le sieur Pingeron , Traducteur de ces Lettres , à la page 443 du 1 vol. , pour avoir fortement invité M. le Marquis de Néelle , l'un des premiers Seigneurs de la Cour de France , à ne pas faire un pareil voyage au mois de Juin , où l'air de cette contrée est encore plus pestilentiel. M. l'Abbé Sestini ne croyait pas sûrement , quand il s'est permis de faire éclater son mécontentement , que l'on rapprocherait un jour ses dires. Le Lecteur pourra jeter les yeux sur la 146 & la 147 page du 5 vol. des Lettres de ce Voyageur , qui ont été imprimées à Livourne en 1782 , sous le format *in-12* , chez Carlo Giorgi.

[Note du Traducteur.]

continuation de ces mêmes bancs de pierre sablonneuse & tuffacée dont j'ai déjà eu l'avantage de vous parler.

La principale Église de Lentini mérite quelque attention par la singularité de son plan & de son Architecture, de même que les grottes, les prisons, & le puit de Saint Alfio, qui en est le Patron. On voit dans cette Église un Autel où l'on dit la Messe des deux côtés. Le *Staurotéchion*, dont le Père Alegrezza parle fort au long dans son Ouvrage, mérite l'attention des Voyageurs.

J'eus peu de satisfaction dans un pareil voyage, entrepris dans le tems du mauvais air, pendant lequel chaque heure me paraissait en durer mille. Cela fut si vrai, qu'à peine me fus-je rafraîchi, que je montai à cheval pour reprendre le chemin de Catane, Cette route est, d'un autre côté, d'autant plus ennuyeuse, que l'œil n'y trouve rien pour se satisfaire, surtout en voyant le vaste territoire de Lentini. Cette même contrée n'est pas non plus fort agréable pour un Botaniste, parce que l'on n'y voit que très-peu de plantes qui se réduisent à une très-grande quantité de thym, de Polium, d'Agnus-Castus & de Mandragore. On ne trouve pas même de maisons, parce que les Cultivateurs de ces campagnes n'ont pour habitation que des cabannes faites

en forme de *feuillées* (1), qui sont très-propres & capables de contenir beaucoup de monde. Ils ont ensuite d'autres cabannes où ils renferment leurs instrumens d'agriculture. Pour ce qui est du grain, ces mêmes païsans le conservent dans des fossés qu'ils creusent autour de leurs *feuillées* & qu'ils recouvrent avec le plus grand soin. Le grain s'y conserve très-bien, il arrive cependant que lorsqu'il survient de grandes pluies d'orage, des déluges d'eau, la plus grande partie de ces habitations faites avec des branchages & couvertes de feuilles,

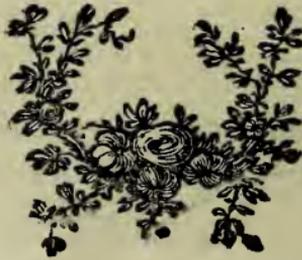
(1) On appelle *feuillées*, sur-tout dans les Provinces Méridionales de France, des habitations que construisent les bergers avec des branches d'arbres encore garnies de leurs feuilles, qu'ils entrelacent les unes dans les autres, & recouvrent ensuite avec des feuillages, de manière qu'ils y sont à l'abri des injures de l'air. La manière la plus sûre & la plus commode de construire de pareilles habitations, qui ne soient pas trop en prise aux vents, consiste à faire une excavation circulaire dans le terrain le plus sec que l'on peut trouver, d'y laisser ensuite dans le milieu une esbèce de table ou de noyau, & de recouvrir le tout en dôme par des branchages courbés en demi-cercle, qui se croisent en différens sens, & vont ensuite s'implanter dans la terre par leurs deux extrémités. On ferme les clair-voies par un travail pareil à celui des papiers, ou des huttes de glacières. Enfin on ménage une petite ouverture dans ces huttes, du côté le moins exposé au vent, pour servir de porte. Il arrive souvent que quelques-uns de ces branchages prennent racines, & forment ainsi une *feuillée* des plus solides & des plus durables. L'odeur de la poudre à canon brûlée en chasse tous les reptiles.

[*Note du Traducteur.*]

font entraînés dans la mer , ceux qui y demeurent courent alors les plus grands dangers.

Il me paraît que les feuillées de ces pays ont remplacé la manière de camper sous des tentes , en usage chez les Arabes Sarrasins. Ceux-ci étant accoutumés à vivre dans des plaines , s'arrêtaient le long de quelques rivières : c'est aussi ce que font aujourd'hui les cultivateurs du territoire de Lentini , sur les bords du fleuve Simeto , dont les eaux leurs offrent les plus grandes commodités.

Voilà , Monsieur , tout ce que se présente dans ce moment à ma mémoire , en déduction de l'ancien engagement que j'ai pris avec vous , de vous instruire de tout ce qui pourrait flatter votre curiosité.



LETTRE XVI.

*Sur la culture & le commerce des cotons en Sicile ,
adressée à M. le Docteur Marco-Laſtri , Curé de
St. Jean de Florence.*

A Catane , ce 6 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Les articles qui regardent l'agriculture en général , vous intéressent toujours , c'est pourquoi je présume que cette Lettre dans laquelle je me propose de vous parler de la culture du coton , pourra mériter votre suffrage , ou du moins votre indulgence ordinaire.

On cultive le coton en Sicile dans le territoire de *Terra - Nuova* , qui s'étend le long de la mer , au couchant de Syracuse , dans la vallée de Noto.

Les terres que l'on destine à la culture de cette plante (1) doivent être bien netoyées de toutes es-

(1) C'est une des plantes les plus utiles que la Nature nous présente dans l'un & dans l'autre hémisphère , & que l'industrie de

pèces d'herbes sauvages, & sur-tout de gramen ou chiendent ; il faut encore qu'elles soient de la meilleure qualité, bien unies & bien meublées.

On doit les labourer au mois de Novembre & répéter cette façon de tems en tems, au moins quatre ou cinq fois, jusqu'au mois d'avril.

Lorsque la terre est bien labourée, on l'arrose dans les derniers jours du mois de Mai, & quand elle est médiocrement humide & imbibée d'eau, on y sème la graine du coton que l'on dépose, avant de la semer, dans un fossé que l'on fait en terre & que l'on remplit d'eau. On a soin de la bien froter & de la remuer souvent, pour la débarasser de ces filamens qui y restent attachés. Par le moyen de cette opération, on parvient à rendre cette graine plus nette & plus propre à une prompte végétation

L'homme travaille avec le plus d'art. Il y a plusieurs espèces de cotonniers, dont l'un s'élève en arbre, & l'autre herbacée, qui est celui qu'on cultive à Malthe & en Sicile. Le cotonier en arbre s'élève, dit-on, à la hauteur de huit à dix pieds. Son tronc est gros comme la jambe. Ce cotonier est vivace, & celui de Sicile est annuel. Le meilleur coton vient de Cayenne, & alimente les Manufactures de Rouen & de Troyes. C'est dans cette première Ville que se fabriquent ces belles tapisseries de coton dont les sujets sont rendus par des laines de diverses couleurs. Les mouffelines, les bafins, certains velours, & un très-grand nombre d'étoffes, se font avec du coton.

[*Note du Traducteur.*]

à laquelle contribue encore puissamment la terre humectée dans laquelle on sème cette graine.

Comme la graine que l'on retire de la plante du coton que la Sicile produit toutes les années dégenère & cesse de donner du coton de la meilleure qualité, l'expérience a appris que pour que cette production continuât à être supérieure, il fallait tirer la graine de coton de Malthe. C'est par cette raison que les cultivateurs Siciliens font venir de cette Isle, celle du coton qu'on y appelle *Barbaresco*, qui est bien supérieur à celui que l'on y nomme *Bastardone*. Elle se paye à raison de 20 & de 24 tari le cantaro. Les Maltois se pourvoient réciproquement de la graine de coton que produit la Sicile, & la payent douze à quinze tari le cantaro. Ils la font manger à leurs bestiaux, tels que leurs bœufs, leurs vaches, leurs chevaux, leurs ânes & leurs mulets, après l'avoir laissée dans l'eau pendant plusieurs jours. On a remarqué que cette graine était pour eux une excellente nourriture. Les Anglois en retirèrent de l'huile dans leurs colonies.

Le tems convenable pour semer le coton est le mois de mai. Cette plante est décrite de la manière suivante par les Botanistes *Xylon vel Gossipium frutescens semine albo*.

Lorsque la graine de coton a été semée, les païsans égalisent la surface du terrain auquel ils

l'ont confiée. Ils ne se servent point pour cette opération de la Herse, instrument d'agriculture qui n'est pas généralement connu en Sicile, mais ils y suppléent en liant une ou plusieurs branches d'arbre ensemble, dans lesquels ils entrelassent des feuillages ou des brouffailles, pour en former une espèce de claie, c'est ce que les Siciliens appellent entrelacer à *Casira*. Ils attachent ensuite cette sorte de herse au joug de deux bœufs au lieu de charrue. Le bouvier s'assied enfin sur ces branchages. C'est dans cet état que les faisant traîner sur la terre, il parvient à l'applanir. On se sert de cet instrument en le faisant tourner tout au tour du sol qu'on veut égaliser, en commençant par un des côtés du champ & en finissant par le centre, sans aucune interruption. C'est par un pareil procédé qu'on rend la surface de la terre très égale.

Les Siciliens regardent comme une chose très importante de bien applanir la terre, parce que sa superficie étant bien unie, cela empêche que les rayons du soleil, qui sont très brûlans dans cette contrée, ne dessèchent pas trop promptement cette humidité que conserve la terre & qui est si nécessaire à la germination de la semence. Lorsque cette plante a levé & qu'elle a poussé cinq à six feuilles, on commence à sarcler le terrain & à en enlever toutes les mauvaises herbes.

Quand

Quand le coton est parvenu à la hauteur d'un palme, ceux qui le cultivent, en coupent le sommet avec le pouce & l'index ou second doigt; c'est ce qu'ils appellent *acinare* ou ététer. Le signe auquel ils reconnaissent qu'il est tems de faire cette opération a lieu, lorsque la tige de la plante est devenue de la couleur du musc ou de celle du plomb. Cette amputation du sommet de chaque plante, sert à faire pousser sa tige plus fortement & à lui faire jeter une plus grande quantité de ces branches qui doivent produire du coton, c'est-à-dire ces coques d'où l'on tire cette substance. Si l'on ne prenoit pas cette précaution, la plante ne donneroit que très-peu de gouffes, & encore seroient-elles maigres & peu remplies. Lorsque cette façon est achevée, on recommence de nouveau à sarcler le terrain & à en arracher toutes les mauvaises herbes qui auroient pû croître dans cet intervalle de tems.

La récolte du coton se fait ordinairement dans le mois d'octobre, & ce tems est indiqué par l'ouverture spontanée des gouffes ou coques qui doit être complète, pour que l'on puisse en retirer facilement le coton. Quatre ou cinq jours après la première récolte, ceux qui cultivent cette plante retournent faire la même opération & ainsi de suite, à fur & à mesure que les coques murissent, jusqu'à ce qu'il n'en reste pas une seule dans la pièce de

terre. On étend, dans des magasins, toutes ces gouffes à mesure qu'on les ramasse sur des claies faites avec des roseaux, pour qu'elles y sèchent plus complètement & que l'on puisse en retirer la graine avec plus de facilité.

S'il arrivoit que dans les derniers jours de Novembre & les premiers jours du mois de Décembre où commencent les pluies abondantes en Sicile, il restât encore quelques coques de coton sur la plante sans être ouvertes & sans donner aucun signe d'une maturité prochaine, les païsans les cueillent pour lors telles qu'elles sont, & les exposent ensuite au soleil, ou les mettent, à son défaut, dans un four médiocrement échauffé. Les coques ou gouffes du coton s'ouvrent alors, mais non point aussi parfaitement que si elles fussent venues en maturité par le seul secours de la nature. On peut néanmoins en retirer le coton, mais cette matière est alors d'une qualité inférieure & ne peut servir qu'à des ouvrages très-ordinaires.

On sème l'année suivante dans les terres où l'on a fait du coton, du grain qui y vient merveilleusement.

On dit que cette branche d'agriculture & le commerce auquel elle donne lieu, sont très-anciens en Sicile. On assure même que depuis une vingtaine d'années, la culture du coton y a fort augmenté,

& que cette branche de commerce y a fait de grands progrès.

On prétend & l'on soutient même que les Seigneurs siciliens peuvent expédier tous les ans pour l'étranger, deux mille cantares de coton préparé de différentes manière, dont le surplus se consume dans l'Isle même.

Ce coton est mis dans le commerce sous différentes formes, sçavoir en coton appelé *Cotone Lordo*, c'est-à-dire en coton qui sort d'abord de la coque avec la graine, & que l'on vend ordinairement deux onces & 15 taris le cantaro, & même jusqu'à 2 onces & 20 taris; & enfin jusqu'à trois onces, selon la récolte plus ou moins abondante & les variations du commerce. Il y a encore ce coton nétoyé, sans avoir été mis en écheveau, & que l'on nomme ici *Magalugio*, dont le prix est depuis onze jusqu'à douze onces le cantaro. Mais lorsqu'il est mis en échevaux *mattoles*; on le vend à raison de 1, onces le cantaro.

D'un autre côté, la plus grande quantité du coton que l'on tire de la Sicile, en sort toute filée, & sa valeur se règle sur le prix que l'on donne pour la filature & selon les demandes. Il y en a tel, qui se vend depuis 20 jusqu'à 50 onces le cantaro; on le pousse quelquefois, jusqu'à 18 grains l'once, ce qui supposerait que le cantaro se vendroit 60 onces.

Ce prix ne se donne que pour les cotons de la première qualité qui sont filés les plus fins.

Il y a ensuite différentes manufactures dans l'Isle & sur-tout dans le même territoire de *Terra Nuova* ou l'emploie le coton ; celui d'une qualité inférieure qui sort des coques, qui ont été mises au four ou séchées au soleil , sert à fabriquer quelques couvertures de lit, dont il se fait un commerce considérable dans l'Isle même. Ces couvertures sont toutes frisées d'un côté ou couvertes de poil. Il y a encore des manufactures de bonnet , de gand , de bas , de chaufferettes & autres choses pareilles , dont il s'exporte beaucoup chez l'étranger. Cette petite branche de commerce procure même aux Siciliens un bénéfice qui n'est point du tout à dédaigner.

Calcul de ce qu'il en coûte pour faire du coton dans une salme de terre.

On suppose que l'on a pris à loyer une salme de de terrain pour l'ensemencer en coton de la meilleure qualité , ce qui exige un sol excellent pour lequel il est d'usage de payer en Sicile la somme de 20 onces.

Dépenses nécessaires pour rendre ce terrain propre à ce

Ci-contre, . . . 20 onces 0 taris.

genre de culture , & pour les
semences 15 13

Pour prix & valeur des sept
cantares de graines de coton
qu'exige une salme de ter-
rein , & qu'on a fait venir de
Malthe , & que l'on paye à
raison de 22 taris le cantaro, 5 4

Le produit est ordinairement
de 25 quintali de coton pour
chaque salme , quand la ré-
colte est mauvaise ; de 30
quintali , lorsqu'elle est mé-
diocre ; de 40 , lorsqu'elle
est bonne ; & de 45 , lors-
qu'elle est excellente. Pre-
nant donc la récolte moyen-
ne de 35 quintali , qui exi-
exigeront 12 taris chacun pour
les recueillir , & multipliant
les 35 quintali par ces 12 ta-
ris , on aura , pour frais de
récolte , 14

Pour enlever les coques & les

54 17
Y 3

De l'autre part . 54 onces 4 taris.

graines, à raison de 12 grains
pour chaque pesée, compo-
sée de 14 rotoli, . . . 14

Pour battre le coton & l'am-
mattoler, à raison de 30
grains la pesée, . . . 35

Dépenses totales . . . 103 onces 4 taris.

Produit de ladite salme de terre, mise en coton.

Un quintal de coton, dit *Lordo*, a coutume de
produire 25, 30, & même 35 rotoli de coton net.
si l'on prend le nombre moyen, qui est 30, & qu'on
le multiplie par 35, qui est le produit d'une salme
de terre, comme on vient de le voir, on aura pour
produit total, 10 cantares & demie, qui, se ven-
dant à raison de 11 onces le
cantaro, feront . . . 115 onces 15 taris.

On ajoutera à ce bénéfice le
produit de la graine de coton,
qui se vend aux Maltais . 9 24

T O T A L . . . 125 9

Il est facile de voir par ce calcul , le profit très-honnête que procure la seule culture de cet article; je dois encore ajouter ici qu'il y aurait d'autres grands avantages en louant les terres à raison de 20 onces la salme , savoir , dans les façons que l'on est obligé de donner à la terre pour cette culture ; on peut dire en effet , qu'indépendamment du profit que la récolte du coton procure , ses grains , qu'on sèmera l'année suivante sur le même sol , réussiront à merveille , & qu'on sera dispensé de les laisser en jachères. Le sol ne se reposera point , & la bonne culture qu'exigent les cotons , y tiendra lieu d'engrais pour recueillir des grains. Je suis, avec les sentimens les plus distingués , &c.

Observation du Traducteur.

On pourrait peut-être désirer savoir par quel moyen on sépare les semences ou graines de coton de l'espèce de soie que renferme sa coque , & qui y est si adhérente. C'est par une opération très-simple , car il ne s'agit que de faire passer le coton entre deux petits cylindres d'un bois très-dur , placés horizontalement l'un au-dessus de l'autre , à si peu de distance , que les graines de coton n'y peuvent pas passer. Ces deux cylindres sont soutenus par deux petits montans implantés solidement sur une petite

table , que l'on tient sur ses genoux. On adapte une manivelle à l'axe du cylindre supérieur, pour le faire mouvoir. Une pareille occupation sert d'amusement aux Dames Malthaïses. A fur & à mesure qu'il se présente une graine pour passer entre les deux cylindres , elles ont soin de la détacher avec les doigts. Je remarquerai encore que le coton herbacé croît en France , sur-tout dans les Provinces méridionales , avec un peu de soin. La tige de cette plante est velue & ligneuse , & ne s'élève qu'à la hauteur de trois à quatre pieds ; ses feuilles ressemblent à celles du petit Érable ; sa fleur est jaunâtre , & son fruit , où coque , qui est de la grosseur d'une bonne noix , allongée par un de ses bouts , est de couleur verte.

Nota. Comme il reste toujours un peu de coton ou de bourre aux graines de cette plante , il arrive que celle-ci prête des espèces d'ailes à chacune de ces semences , ce qui empêche qu'on ne puisse les bien semer , quand il fait du vent. Or , pour remédier à ces inconvéniens ; les habitans des Isles de l'Archipel font dans l'usage de frotter ces graines sur une planche , avec un peu de sable , ce qui les lesté & empêche que le vent ne les emporte au loin.

L E T T R E X V I I .

Adressée à M. Antoine Fabrini, Directeur de la monnaie de Son Altesse Royale le Grand-Duc de Toscane, dans laquelle l'Auteur donne l'évaluation des monnaies du Royaume de Naples & de Sicile, en espèces de Florence, & le Traducteur, en monnaie de France.

A Catane, ce 8 Septembre 1777.

M O N S I E U R ,

Les moindres notices ont ordinairement un certain prix vis-à-vis de ceux qui savent en tirer parti, pour éclaircir différens points d'érudition. Vous trouverez dans cette Lettre différentes choses qui ont de l'analogie avec la place de confiance que vous occupez à la Monnaie de Florence. J'ai donc l'honneur de vous communiquer l'évaluation des monnaies du Royaume de Naples & de Sicile en monnaies de Toscane. Pour obvier en même-tems à cette stérilité qui paraît inséparable de pareilles matières, vous trouverez des notes qui, d'après vos

vastes lumières dans cette partie de l'érudition relative aux monnaies , pourront vous défennuyer en lisant mon Epître.

NOTICE DES MONNAIES

DU ROYAUME DE NAPLES ET DE SICILE.

Monnaies de cuivre.

	<i>liv. de Florence.</i>		<i>grace.</i>
Il cavallo , ou <i>le cheval</i> , monnaie très-rare , val.	○	○	1
1 tre cavalli , <i>les trois chevaux</i> , ou vulgairement i tre calli.	○	○	3
1 quatro cavalli , <i>les quatre chevaux</i> .	○	○	4
Il tornese , ou sei cavalli , ou <i>les six chevaux</i> (1).	○	○	6
Il nove cavalli , <i>les neuf chevaux</i> (2).	○	○	9
	<hr/>		
	○	1	11
	<hr/>		

(1) Cette monnaie est appelée *Sci danari* , ou grano , en Sicile.

(2) On la nomme en Sicile *Pecora* , à cause de la toison qu'on y

liv. de Florence.

grace.

Ci-contre. 0 1 11

Il grano o dodeci cavalli , le grain , ou <i>les douze</i> <i>chevaux.</i>	0	1	0
La publica (1) , appelée vulgairement <i>pubrica</i> , 1 grain & demi.	0	1	6
Il torneſe del popolo , ou le <i>tourneſe du peuple.</i>	0	0	6
La publica del popolo.	0	1	6

Monnaies d'argent.

Il cinque grana (2) , les <i>cinq grains</i> , monnaie très-rare.	0	5	0
Il carlino di grana dieci , le <i>carlin</i> val. 10 grains.	0	10	0
	0	22	1

a représenté. Cette monnaie ne passe que pour fix deniers , *Sei danari.*

(1) Elle ne passe, dans plusieurs endroits de la Sicile, que pour un grain Napolitain, qui en vaut deux de Sicile.

(2) Cette monnoie est le demi-carlin de Naples, ou le demi-tari,

	<i>liv. de Florence.</i>		<i>grace.</i>
<i>De l'autre part.</i>	0	22	1

Il dodeci grana , les douze grains (1).	0	12	0
Il tredecì grana , appelé vulgairem. <i>Leonino</i> (2).	0	13	0
I due carlini , les deux carlins.	1	0	0
Il vinti-quattro grana , les 24 grains.	1	4	0
Il vinti-sci grana.	1	6	0
Il patacca , ou les cinq carlins , monnaie très-raré.	2	10	0
Il sci carlini , les six carlins (3).	3	0	0
Il sci carlini & sci grana , les six carlins & six grains , monnaie rare.	3	6	0
	11	73	1

de *Tariolo* de Sicile , qui commence à devenir rare ; mais on en voit toujours en Sicile , dans la circulation des espèces.

(1) Ces deux monnaies sont Calabroises , & n'ont pas cours dans toutes les parties de la Sicile.

(2) Ces deux monnaies sont également de la Calabre , & n'ont cours que dans certaines contrées de la Sicile.

(3) Cette monnaie est le demi écu de Sicile.

liv. de Florence.

grace.

	00	00	0
<hr/>			
Il <i>ducat</i> , val. cent grains.	5	0	0
Les douze carlins, valant cent vingt grains (1).	6	0	0
Les treize carlins & deux grains.	6	0	0

Monnaie d'argent de Sicile.

Le carlin valant dix
grains (2).

0

10

0

Les deux carlins valant 20
grains (3).

1

0

0

Les trois carlins, valant
trente grains (4).

1

10

0

	00	00	0
<hr/>			

(4) Cette monnaie est le véritable écu Sicilien.

(5) Cette monnaie, que l'on appelle *Carlin* à Naples, est appelé
Tari; ou *Tariolo*, en Sicile.

(6) Le peuple de Sicile appelle cette monnaie *due penne*, ou les
deux plumes, dans son jardin.

(7) Les Siciliens de basse extraction nomment cette monnaie *un
Crocifero*, parce que l'on y voit une croix sur son revers.

*liv. de Florence.**grace.**De l'autre part.* 00 00 0

Les quatre carlins , valant quarante grains (5).	2	0	0
Les six carlins valant 60 grains (6).	3	0	0
Les douze carlins . valant cent vingt grains (7).	6	0	0

Monnaies d'or.

Les vingts carlins , ou les deux ducats du Royau- me.	10	0	0
L'onze de Sicile , ou les trois ducats.	15	0	0
La Doppia de quatre du- cats.	20	0	0

	00	00	0
--	----	----	---

(8) C'est le demi-écu de Sicile.

(1) Cette Monnaie est l'écu Sicilien.

(2) On nomme vulgairement phénix, *il fenice*, cette monnaie, parce qu'on y voit cet oiseau. Quelques-unes de ces monnaies ont été frappées avec l'or tiré des mines même de Sicile, en 1750.

liy. de Florence.

grace.

Ci-contre. 00 00 0

La Doppia de six ducats ,
ou les deux onces.

30 0 0

Ce qui fait en tout 25 du-
cats, 25 grains & 5 &
demi, ce qui équivaut

à

121 5 5

Il y a encore les deux grains de Sicile , monnaie qui a été frappée avec le cuivre tiré des mines même de cette Isle.

Daignez accueillir favorablement la présente, & me croire le plus humble & le plus obeissant de vos serviteurs.

On observera que la livre de Florence vaut un peu plus que la livre de France , & qu'elle se divise en vingt grales. Il sera par conséquent facile de faire l'évaluation de chaque monnaie de Sicile en monnaie de France , d'après ces données. On remarque a en passant qu'il n'y a point de monnaie de billon ou de métaux melangés dans le Royaume des deux Sicile.



L E T T R E X V I I I .

Adressée à M. Giovanni Marii , dans laquelle l'Auteur rend compte de son départ de Catane pour Syracuse , & de son voyage depuis cette dernière Ville jusqu'à Marzamemi.

A Marzamemi , le 13 Septembre 1777.

M O N S I E U R ,

Vous ferez peut-être un peu surpris , en apprenant que je quitte Catane , & que je suis sur le point de faire voile pour les pays les plus éloignés avant que je vous aie instruit de mon projet. Mais soit à cause du vent de Scirocco , mon terrible adversaire qui souffle continuellement à Catane , soit d'après quelque disposition particulière de mes organes , & qui m'est absolument inconnue ; il ne m'a pas été possible de rester plus long-temps dans une ville , où mon esprit devenait tous les jours moins actif , & mon corps de plus en plus foible. Le 9 du présent mois de Septembre , étant environné d'une atmosphère de mélancolie , j'allais vers le soir du côté

de la mer, pour voir si je n'y trouverais pas quelque occasion pour l'île de Malthe; mais comme je n'en trouvai point, je me déterminai sur le champ à m'embarquer sur une petite barque chargée de neige qui allait à Noto.

Le matin, 10 du courant, j'arrivai à Syracuse. A peine fus-je entré dans ce port que je cherchai quelques-uns de ces petits bâtimens, nommés *speronara*, qui ont coutume de faire le trajet de Malthe à Syracuse; je ne fus point assez heureux pour en trouver un qui allât en droiture à Malthe; il fallût donc m'accommoder d'une *speronara* Sicilienne, & attendre qu'elle partît, lorsque les lettres de Malthe seroient arrivées, car la *speronara*, qui fait ordinairement ce trajet, ne devait point venir cette semaine. Cependant, quand il sort du port de Syracuse quelques petits bâtimens pour Malthe; le patron de cette barque s'empresse à se charger des dépêches pour cette île, parce qu'il est assuré de recevoir un présent très-honnête de la Religion. C'est aussi pour cette raison que je me vis obligé de rester à Syracuse jusqu'au Vendredi, 10 du courant. Durant cet intervalle, je ne négligeai point d'aller revoir toutes les antiquités que j'avois déjà examinées l'année dernière, dont j'ai eu l'honneur de vous faire la description dans le temps. J'avois cependant oublié de vous dire que l'on voit

dans le jardin de la maison de campagne des ci-devant Jéfuites , une grotte fouterreine qui fe divife en plufieurs chambres , avec une profonde conferve d'eau ou cîteerne. Cet endroit me paraît avoir été une des habitations ordinaires des anciens Syracufains , qui étoient toutes creufées dans le roc , qui eft fort tendre.

Je vis alors une grande quantité de *l'Origanum Onites* de Linneus. Je revis avec plaifir le temple de Minerve & la fontaine d'Aréthufe. Examinant enfuite , avec plus d'attention , les femmes de Syracufe , je les trouvai très-belles , ayant toutes une phyfionomie Grecque : elles feroient encore plus belles fi elles fe mettaient avec plus de goût , & fi elles étoient moins malpropres ; défaut affez commun chez les Siciliens.

Je n'ai donc rien à vous dire de plus de la ville de Syracufe , parce que je ne négligeai rien dans le temps pour vous en donner les détails les plus circonftanciés. Ayant reçu nos dépêches à 21 heures d'Italie ; nous fîmes voile pour Malthe , mais comme le vent n'étoit pas favorable , nous fûmes obligés de prendre terre dans un endroit appelé *Lognina di Siracufa* , éloigné de neuf milles ou trois lieues de cette Ville.

On voit dans le voifinage une petite île , nommée jadis *Lognina* , où la mer forme un long golfe ;

c'est pourquoi plusieurs Auteurs ont cru que cet endroit étoit l'endroit que l'on avait jadis appelé le *Port d'Ulisse*, & non point celui qui se nomme *Lognina di Catania*. Cependant, en lisant Pline, on voit que le *Lognina* de Syracuse n'y est pas nommé, tandis que ce même Auteur cite méthodiquement, & selon l'ordre géographique, *Tauromenium*, *naxus*, *tres scopuli Cyclopum*, *portus Ulyffis*, d'où l'on voit que le port d'Ulisse étoit entre Catane & trois rochers des Cyclopes, comme il s'y trouve effectivement.

Etant arrivé dans cet endroit avant le coucher du soleil, j'eus le tems de pouvoir herboriser; je trouvai quelques plantes qu'on ne voit pas facilement, sur-tout la *Tapfia nodosa*, la *Salvia montana*, ou sauge de montagne, le *Palma humilis spinosa*, & autres que je pris, parce que je ne les avais pas dans mon herbier. Le sol de cet endroit est une pierre que l'on nomme *Giuggiolene*, qui est remplie de testacés, sur-tout de palinites & de corralloïdes. Cette même pierre est tendre & friable; mais exposée à l'air, elle acquiert beaucoup de dureté, & devient enfin très-compacte, au point qu'on s'en sert continuellement pour les constructions des différens édifices; on l'emploie sur-tout pour des marches d'escalier, parce qu'on peut les prendre sur place dans les dimensions que l'on

souhaite. Un Naturaliste trouve d'un autre côté, l'occasion de satisfaire sa curiosité dans cet endroit, & peut s'y procurer beaucoup de choses qui ne sont pas à mépriser dans un cabinet.

Vers l'heure de minuit, nos matelots mirent à la voile, & le vent nous fut favorable pendant l'espace de trente milles, ou dix lieues de France, jusqu'à Marzamemi, d'où je vous écris la présente. C'est un endroit de Mandrague ou de pêche pour le thon (1), qui appartient au Baron de *Calascibetta*;

(1) N'ayant rien de plus à cœur que de satisfaire la curiosité de la plupart de ceux entre les mains de qui pourra tomber mon Ouvrage, je crois devoir leur donner une idée de la manière dont se fait cette pêche si intéressante pour la Sicile, & pour certaines côtes de la Provence.

On appelle *Mandrague*, des filets immenses qui coûtent jusqu'à quarante mille livres, qui sont faits avec de petites cordes, & à larges mailles, que l'on tend dans les endroits qui se trouvent sur le passage des thons. Ces filets sont retenus par quatre ancres, placées aux quatre angles, & sont non seulement soutenus par une infinité de morceaux de liège, qui sont fixés sur leurs bords, mais encore par de longues barques, qui se trouvent placées chacune vers le milieu des côtés de l'espace de carré qu'ils forment quand ils sont tendus.

La plus grande partie de ces filets forme un enceinte, ou muraille verticale, excepté vers l'un des angles, où ceux-ci forment une espèce de chambre quadrangulaire, très - vaste, que l'on appelle la *Chambre des Morts*, parce que c'est dans cet endroit que l'on tue les thons.

Des hommes placés dans de petites barques, veillent sans cesse

nous y arrivâmes heureusement à la pointe du jour. Comme nous ne pûmes pas continuer notre route, parce que les Speronares ne traversent le canal de Malthe, que pendant la nuit, selon leur usage, il nous fallût rester dans cet endroit pendant toute la journée.

sur ce qui se passe dans l'intérieur de ces immenses filets; dès que les thons, qui vont toujours par bandes très-nombreuses, y sont une fois entrés par-dessous, & qu'ils se sont engagés imprudemment dans la chambre des Morts, qui a un fond & une seule ouverture, ces hommes font un signal, avec des pavillons, aux pêcheurs qui sont sur la côte, pour les avertir qu'il est tems de lever le filet.

A l'instant la mer se couvre de barques remplies d'hommes, qui, sous les ordres du Fermier de la pêche, connu sous le nom de *Rais*, bordent les filets qui composent la chambre des morts, & les soulèvent peu-à-peu, avec le plus grand ensemble. Dès que les thons touchent le fond de ce filet, ils font des bonds surprenans, & cherchent à éviter le sort qui les attend. Chaque pêcheur, muni d'un crochet très-aigu, placé au bout d'un bâton ayant environ deux pieds & demi de long, accroche dès-lors le thon qui est le plus voisin de lui. L'animal blessé saute, & le pêcheur saisit ce tems pour le jeter dans la barque, où il expire aussitôt. J'en ai vu prendre 1250 d'un seul coup de filet, à Trapani. Plus de 500 hommes étaient occupés à lever la mandrague. On attribua même cette pêche abondante à l'immersion, trois fois répétée, du cordon d'un Frère Capucin dans les eaux de la mer. Ce bon Frère était à genoux, & en prières ferventes, sur les bords d'une des petites barques de la pêche, en attendant quelques poissons pour son Couvent. On cria au miracle & le bon Frère reçut les complimens, & deux beaux tons de 60 à 80, chacun, avec beaucoup d'humilité.

[Note du Traducteur.]

J'allais donc herboriser, selon ma coutume ordinaire, mais je ne trouvai aucunes plantes curieuses, où celles-ci se réduisirent à un très-petit nombre, parmi lesquelles je dois compter le *Chamaerops humilis* de Linneus, dont toute cette plaine, qui porte le nom de la plaine de *Pachino*, est couverte. Il est à présumer que ce fut avec les racines de cette plante que se nourrirent les soldats de Cléomènes, surpris par la faim, comme nous l'apprend Ciceron.

A trois ou quatre milles de cet endroit est la terre de Pachino, qui est habitée par une colonie de Malthais que le Prince Signorelli y appella vers l'an 1500 ou environ. Ces Colons parlent tous la langue Malthaise; que leurs enfans, quoique nés en Sicile, continuent d'apprendre.

Je ne négligeai point d'aller voir cette Seigneurie, & je remarquai comment les Malthais, nation industrieuse, avaient rendu ce terrain propre à la culture, après en avoir arraché en partie ces petits palmiers épineux & toutes les brouffailles, avant d'y mettre le feu. Ces Colons ont ensuite planté des vignes dans une partie de ce terrain, & fait du coton dans le reste. La récolte de cette dernière dentrée y est même très-considérable. Les habitans de la terre de Pachino travaillent encore ce coton pour l'envoyer à Malthe, & en font même com-

merce avec l'étranger. On commençait déjà à recueillir le coton.

Cet endroit a été appelé *Pachino*, du nom de l'ancien cap *Pachinus*, que l'on appelle aujourd'hui le cap de *Passero*, qui n'est éloigné que de trois milles ou d'une lieue de cet endroit. On y voit une colonne antique qui a été érigée à propos d'une victoire. Je négligeai de l'aller voir.

On me dit encore que sous *Pachino*, à environ un demi mille au midi de cet endroit, on trouvoit la grotte *Farina*, que je crois avoir été une des demeures ordinaires des Sarrasins. Je ne la vis point faute de tems. Que ceux qui feront un jour dans le cas de voyager dans ces contrées, veuillent bien s'en ressouvenir.

Les Malthais ont introduit dans cet endroit leurs charrettes ou leurs barroches, pour transporter tout ce dont ils ont besoin, ce que je n'avais pas encore vu dans aucun autre endroit de la Sicile.

Les femmes sont également vêtues comme celles de Malthe; & lorsque je les aurai vu, je n'oublierai point de vous faire la description de leur manière de se vêtir, selon leurs rangs différens.

Il y a des eaux stagnantes à *Marzamemi* qui servent à alimenter des salines. On en tire beaucoup de sel qui reste amoncelé auprès de ces fabriques.

Il s'en fait quelques chargemens pour les pays étrangers.

Enfin , Marzamemi n'est autre chose qu'un endroit où l'on pêche le thon (1). La Mandrague ou *Tonnara* qui s'y trouve établie dans certains tems de l'année , rapporte beaucoup plus que chacune de celles qui sont sur la côte de Sicile , & produit aux intéressés à cette pêche , plus de cent mille écus par an.

J'eus l'occasion de voir saler quelques-uns de ces poissons que l'on nomme *Ala Longa* , dont on avait pris environ huit cent le matin même de mon arrivée. Ce poisson ainsi préparé , s'expédie seulement pour Malthe.

La pêche des thons était finie ; c'est pourquoi je ne pus point la voir.

Il me fera très-avantageux d'assister à une pareille pêche , lorsque je vous parlerai des salaisons , si le hasard veut que je remplisse un jour cette tâche. Je me réserverai pour lors le soin de vous don-

(1) On trouve , près des endroits où l'on pêche le thon , des hangars immenses & des appentis où l'on dépèce ces poissons pour les saler , & où l'on fait de l'huile avec leurs entrailles. Je remarquai à Trapani que les ossemens même de ces poissons servoient à alimenter le feu des chaudières où l'on préparoit l'huile. Il régné une odeur affreuse dans de pareils ateliers.

[Note du Traducteur.]

ner la véritable explication des usages de toutes les parties de la Mandrague ou *Tonnara*. Je vous parlerai encore de la manière de saler les thons, & de tout ce qui est relatif à cette opération. Il est tard maintenant, & nous sommes au moment de faire route pour Malthe. Il me semble qu'il y a déjà mille ans que je suis dans cet endroit peñitenciel, qui ressemble à une autre Sardaigne. J'espère qu'il ne nous arrivera aucun accident en traversant le canal, quoique courant toujours le risque de retourner dans l'endroit d'où nous étions partis, après avoir fait soixante milles ou vingt lieues de France. Dès que je serai arrivé à Malthe, je ne manquerai de vous informer de ma traversée. Je n'ai pour ce moment d'autres choses à vous dire, si ce n'est que je suis toujours avec une parfaite considération, votre plus humble, &c.



 LETTRE XIX.

ADRESSÉE AU MÊME.

Ce numéro renferme plusieurs lettres de l'Auteur, dans lesquelles il rend compte de son voyage de Malthe à Girgenti, & de Girgenti à Smyrne. Ces lettres peuvent être regardées comme une continuation de la précédente.

A Malthe, ce 23 Septembre 1777.

MONSIEUR,

Lorsque je fus parti de Marzamemi, le 13 de Septembre, & que je doublai le cap Passero, je réfléchis de tems en tems sur ce que je venais de quitter la Sicile, cette île si agréable & si fertile; mais puisque le destin le voulait ainsi, je pris le parti de m'abandonner à sa volonté. C'est ainsi, que chemin faisant, nous trouvâmes à minuit que nous étions entrés dans le canal de Malthe; & que le matin nous nous vîmes au milieu de notre voyage; l'île de Malthe paraissant à notre proue, & celle de Sicile à la poupe. Nous voyions également le

mont Etna qui élevoit sa tête orgueilleuse jusques dans les nues.

Je faisais ensuite une réflexion sur la petitesse de notre Spéronera, & je disois en moi-même qu'il y avait bien de la témérité de s'embarquer dans de si petits bâtimens ; mais je vis bientôt que quoiqu'ils fussent petits & même incommodés pour deux passagers, ils sont encore plus sûrs que les autres embarquations, parce qu'ils peuvent s'aider avec leurs rames, lorsque le canal est en calme, ce qui arrive souvent, sur-tout quand on est à moitié chemin. Or, dans ce cas, comment pouvoir retourner sur ses pas ou continuer sa route sans une pareille ressource ?

La mer étant devenue calme, il fallut que les Matelots de la Spéronara voguassent de toutes leurs forces pendant plusieurs heures, parce qu'ils craignaient que le vent devenant contraire, nous ne fussions obligé d'aller prendre terre en Sicile. Cependant le vent de Sciroco commença à souffler, & nous fit éprouver une si grande chaleur, qu'il me paraissait que nous étions déjà sous le climat brûlant de l'Afrique. Enfin nous arrivâmes vers les vingt-une heures d'Italie dans le port de Malthe. Comme nous passâmes près du château Saint-Elme, une sentinelle de cette forteresse fit différentes ques-

tions au patron , & lui demanda sur-tout s'il avait des dépêches ; le patron lui ayant répondu oui , la sentinelle sonna aussi-tôt une cloche pour avertir que l'on veut les prendre ; & dans deux minutes ce paquet fut remis.

Dès que j'eus la pratique , c'est-à-dire , la permission de descendre à terre , il me fallut donner mon nom , mon surnom au grand Vicomte , & lui dire pour quelle raison je venais à Malthe , ce que je faisais , & pour qui j'avais des lettres ; enfin , je fus obligé de répondre à cent mille autres questions. Après y avoir satisfait , il me fallut aller au corps-de-garde , pour être conduit de cet endroit chez le Major de la place. Quoique très-fatigué de la mer , je fus cependant obligé de faire le tour de la ville de Malthe avant de pouvoir le rencontrer.

On n'use d'autant de rigueurs envers les étrangers , que depuis la sédition nouvellement arrivée à Malthe , & dont on attribue la cause à quelques Prêtres du pays. C'est pour cette même raison que le grand Maître actuel qui est de la maison de Rohan , a levé un très-beau Régiment , dont tous les Soldats sont étrangers , pour contenir les Maltais , ce qui ne contribue pas peu à faire extrêmement haïr le *Collare* , c'est-à-dire , le petit collet à Malte. On n'y respecte d'ailleurs que les

Ecclésiastiques qui ont des rapports avec l'ordre.

Quoique le séjour que j'ai fait à Malthe ait été fort court, je ne négligerai pas pour cela de vous faire la description de cette île, autant que j'ai pu la parcourir & l'examiner. L'île de Malthe, *Melita*, n'a environ que soixante milles ou trente lieues de tour, & celle de Gozo (*Gaulos*) qui est tout auprès, trente milles ou dix lieues. On trouve entre ces deux îles un îlot, que l'on nomme *il Comino*; en jettant un coup d'œil sur la côte de ces trois îles, on voit que sa figure approche de celle du poisson, que l'on nomme *Aurata* (la Dorade); l'île de Gozo en forme la queue, la cité de Valette la bouche, conjointement avec tous les autres petits golfes ou anses qui se touchent presque.

La *Valette* est la nouvelle ville où demeure le Régime, c'est-à-dire, le Chef & les principaux Officiers de la Religion de Malthe. La ville appelée *Notabile*, qui est l'ancienne capitale, se trouve à huit milles ou deux lieues & deux tiers de la nouvelle. Je vous avoue que j'ai manqué d'y aller pour voir l'Eglise de Saint-Paul & les différens endroits qui ont été habités par ce Saint, & pour prendre de cette terre ou poudre qui porte son nom. On lit une dissertation sur cette terre, dans les *Opuscoli scientifici*, les opuscules scientifiques du pere

Calogera , à laquelle je vous renvoie pour compléter à ce que j'aurais pu vous en dire (1).

(1) L'ancienne Capitale de l'île de Malthe, que l'on nomme *Medina* , est très-petite & mal bâtie. Les rues en sont fort-étroites & tortueuses. Je n'y ai rien vu de remarquable , que la belle Église consacrée à Saint Paul , qui m'a parue très-grande , & d'une bonne Architecture Grecque. On admire , au-dessus de l'Autel , un très-grand & très-beau tableau du Chevalier Calabrese , qui représente l'*Arrivée de Saint Paul* à Malthe , & le miracle de la vipère qui le mordit & resta suspendue à son doigt , sans lui faire d'autre mal. C'est un des meilleurs tableaux de ce maître. Je remarquai dans cette Église la même singularité que dans celle que l'on a construit depuis un certain nombre d'années en Sicile , savoir , des lattes de bois noirçi , placées le long de certaines moulures , ou membres d'Architecture , pour les faire paroître encore plus saillantes. Ces espèces de coups de force , qui peuvent ajouter à l'effet d'un dessin , choquent excessivement ceux qui sentent que l'ombre seule de ces corps saillans suffit pour les détacher , sans qu'il soit besoin de recourir à ce bizarre expédient.

On nous montra , dans le voisinage , la première maison que le régime de la Religion de Saint Jean de Rhodes , ou de Jérusalem , occupa à Malthe , lorsque cette île lui fut donnée par Charles-Quint , il y a près de 250 ans. Cette maison est modeste , & lorsqu'on la compare au superbe Palais qu'habite le Grand-Maître à Malthe , on ne peut s'empêcher de reconnoître que la Providence a veillée , d'une manière toute parriculière sur cet Ordre célèbre qui venge tout à la fois l'humanité outragée par les Pirates , & la soulage d'une manière véritablement édifiante , quand elle est affligée par les différentes maladies.

On trouve auprès de l'ancienne Capitale de l'île de Malthe , une très-grande grotte qui a été depuis métamorphosée en Chapelle , dans laquelle la tradition veut que Saint Paul se soit retiré après

Je vous dirai quelque chose de la cité *Vallète*. C'est une belle ville , très-propre & très-agréable à voir pour ses beaux palais & maisons qui sont toutes très-commodes. Ces dernières sont construites dans le goût des maisons des Orientaux. Comme les matériaux dont elles sont bâties, se tirent des fondations mêmes , & que cette pierre de Malthe est blanche & facile à travailler ; on doit présumer qu'un pareil avantage n'a pas peu contribué à l'embellissement de ces habitations. On se sert également de cette même pierre pour paver les rues. Il y en a cependant quelques-unes où l'on a employé à cet usage les laves du mont Gibel ; toutes ces pierres sont quarrées.

Le palais du grand Maître mérite l'attention de

son naufrage , comme on peut le voir dans les actes des Apôtres. Cet Oratoire est divisé en trois parties, par des grilles de fer ; c'est dans la partie du milieu que l'on remarque une grosse masse d'une pierre blanchâtre fort tendre , ou plutôt une efflorescence continuelle d'une terre absorbante, qui a réellement la propriété de guérir de la fièvre. Cette espèce de végétation, dont la piété des Fidèles enlève tous les jours quelques morceaux , subsiste depuis un tems immémorial ; on l'appelle *Terre de Saint Paul* , & on la regarde comme un miracle toujours subsistant. Cette terre ne se vend point, on la donne à tous ceux qui en demandent , & qui paroissent persuadés de ses propriétés. On délaye une pincée dans un verre d'eau, qu'on avale tous les matins jusqu'à la disparition totale de la fièvre.

[*Note du Traducteur.*]

tous les étrangers , non-seulement pour sa belle architecture , mais encore pour les belles perspectives dont il est orné , & les superbes tableaux que l'on conserve dans le cabinet de son Éminence. On y voit encore quelques beaux bas reliefs & quelques bustes de marbre blanc , entr'autres ceux de Zénonie & de Tullie , fille de Cicéron , sur l'antiquité desquels je n'oserais prononcer , quoique plusieurs voyageurs les aient regardées comme véritablement antiques. Ces différens morceaux ont été gravés ; & j'ai eu l'occasion de lire dans le tems une dissertation Manuscrite sur ce sujet , par M. Joachim Navarro , qu'il a fait imprimer dans la suite.

L'Eglise de Saint-Jean des Chevaliers mérite également d'être vue , non point par la beauté de son architecture , mais pour ses richesses , ses peintures & son pavé. Je la vis avec plaisir ; mais ce qui me frappa le plus , furent deux morceaux d'orfèvrerie , savoir une croix & un ostensor d'or , faits l'un & l'autre en filigranes , & travaillés à Malthe dans la plus grande perfection ; & en un mot , comme on le ferait en Perse. Les femmes Maltaïses font encore aujourd'hui différens ouvrages dans ce genre , qui méritent l'admiration des étrangers.

On ne voit d'ailleurs dans le trésor que fort peu d'objets précieux qui ont appartenus à l'ordre , quand il était établi à Rhodes. Le tout se réduit à quelques

quelques calices , à quelques patènes & à quelques reliquaires , où l'on remarque le goût de ces tems reculés.

J'ai vu dans le même trésor trois flocs ou trois longues & larges épées envoyées à différens grands Maîtres par plusieurs Papes avec leurs bonnets ou barrettes.

L'hôpital de Malthe qui est si vantée , mérite peu d'attention ; ce n'est autre chose qu'un magasin de malades , où il y a très-peu d'ordre & d'arrangement. Quoique quelques malades y soient servis en vaisselle d'argent , ils n'en sont pas mieux ni plus proprement pour cela. L'apothicairerie de ce même hôpital n'est pareillement qu'un magasin de drogues. L'un & l'autre n'étant dirigés que par un très-petit nombre de personnes de l'art.

On ne doit pas négliger de voir la bibliothèque de la Religion , non-seulement parce que l'on y trouve de très-bons livres & en grand nombre , mais encore différens morceaux antiques , & sur-tout de ces petits monumens , sur lesquels on voit une inscription grecque & punique , qui l'une & l'autre désignent la même chose. Elles ont été rapportées dernièrement par le prince de *Torremuzza* , dans son ouvrage intitulé ; *Illustrazioni dei momumenti della Sicilia , ed isole adjacenti* , c'est-à-dire , explication des monumens antiques de la Sicile & des

îles voisines. On conserve dans cette même bibliothèque une très-grosse lampe de terre cuite, ayant deux palmes de hauteur, dont le pied représente un homme qui est dans la situation convenable pour la soutenir. On remarque pareillement un beau vase de verre, qui a la forme d'une aiguière, qui est très-bien conservé, & dont la hauteur est de deux palmes. On y voit deux anses. Ce morceau mérite l'attention des antiquaires.

On forme dans ce moment une belle collection de médailles dans le même endroit; & l'on en voit déjà un assez grand nombre. La Religion se propose également d'avoir un cabinet d'histoire naturelle. Le tout est sous la direction de M. l'Abbé Joachim Navarro, jeune homme de beaucoup de talens, qui connaît très-bien les ouvrages des bons Auteurs, & ne tardera pas à tenir un rang distingué dans la République des lettres.

Un particulier, nommé M. Carlo Barbaro, qui réunit beaucoup de connoissances, s'est fait une petite collection d'antiques très-bien choisies. Il a jugé à propos d'y joindre les productions naturelles de l'île de Malthe, soit marines, soit fossiles; elles consistent dans une très-grande quantité d'échinus ou ourfins de mer, de différentes espèces de Bucordium, des Glossopètres & des massues d'Hercules. On voit encore chez lui, avec plaisir, une

espèce d'albâtre de l'île de Gozo, de la couleur du sucre candi, & certains morceaux, d'un volume considérable & de forme sphérique, d'une cristallification spatheuse qui se trouvent dans les endroits d'où l'on tire de la pierre. On en fait différens ouvrages à Malthe, sur-tout des petits dessus de tables pour des chiffonnières, & des tables de nuit qui sont recherchées des étrangers. Ce même amateur possède quelques bonnes têtes des Empereurs Romains, & quelques bas reliefs avec une riche collection de pierres gravées, arrangées selon ses différentes espèces & qualités de pierres dures, c'est-à-dire, de pierres précieuses, non transparentes.

Je ne pus trouver aucune plantes particulières dans les environs de Malthe; je n'y vis que celles qui sont les plus communes, & sur-tout une grande quantité de thim, dont les paysans font des petits faisceaux qu'ils portent vendre à la ville, pour allumer le feu dans les maisons.

On est redevable d'un catalogue très-simple, mais exact de toutes les plantes qui croissent dans l'île de Malthe, à un médecin Malthais, nommé *Buonamici*, qui l'a fait imprimer. Le manuscrit se trouve maintenant entre les mains de M. Barbaro, qui a eu l'attention d'y joindre aux noms latins de chaque plante, les noms Malthais; il serait à désirer que toutes ces plantes fussent décrites, ainsi

que leurs espèces & leurs variétés. M. *Buonamici* s'étant contenté de rapporter leurs noms.

Un Prêtre Maltais, qui est très-versé dans les Langues Orientales, & qui s'appelle *Joseph Galleja*, forme dans ce moment un jardin Botanique, dans un village nommé *Casal-Tarscien*, où il demeure. J'allais le voir, mais je ne trouvai qu'un très-petit nombre de plantes étrangères & singulières en même tems. L'hôpital général de Malthe n'a point de jardin Botanique.

J'eus dans cette circonstance l'occasion de traverser cette partie de Malthe, que l'on nomme la *Cité victorieuse*, qui est le premier endroit qui a été habité par la Religion, lorsqu'elle vint s'établir dans l'île. Je passai par *Burmola*, *Casal Zabara*, *Casal Nuovo*, & par la forteresse de la *Cotoniera*, bâtie par le grand Maître de ce nom. Tous ces différens endroits sont séparés de la cité *Valette*, & sont vis-à-vis d'elle. On voit entre eux de petits golfes, formés par la mer, qui sont journellement couverts de petites barques qui vont & viennent sans cesse pour le service des habitans.

Je remarquai dans la campagne la culture du coton, matière que l'île de Malthe produit plus volontiers que tout autre objet de commerce.

On fait beaucoup de coton dans l'île de Gozo, & cette production est la seule ressource de ses ha-

bitans ; ils en font un grand commerce avec les étrangers. Les hommes & les femmes y font particulièrement occupés à faire differens ouvrages avec cette matière , sur-tout de belles couvertures de lit (1) , veloutées d'un côté comme la futaine , & unies de l'autre. L'île de Malthe produit encore de la soude de très-bonne qualité , qui seroit très-recherchée pour cette raison , si elle pouvait en fournir d'avantage.

Le cumin (2) , l'anis , sont aussi des objets de commerce , de même que les oranges & l'eau qu'on distille des fleurs de l'oranger. La pierre que l'on

(1) On accuseroit injustement les Manufacturiers du Gozo de cette inconstance , & de ce goût pour les nouveaux dessins qui ruine tant de personnes de leur classe dans les autres pays car j'ai remarqué que toutes ces belles couvertures de coton qu'ils fabriquent sont encore décorées d'un aigle à deux têtes , surmontées de la couronne impériale, qui étoit les armes de Charles-Quint, ancien Souverain de l'île. Les lampes des habitans du Gozo ont la même forme que celles des Anciens. Leurs rouets à filer le coton ressemblent à ceux des Chinois.

[*Note du Traducteur.*]

(2) On mêle la graine du cumin , en Hollande , avec le fromage , & avec la pâte , en Allemagne , pour rendre le pain plus facile à digérer. On la mêle encore , dans certaines Provinces avec de la terre glaise , pour attirer les pigeons dans les colombiers , parce qu'ils l'aiment beaucoup.

[*Note du Traducteur.*]

tire même de Malthe est encore recherchée des Siciliens, & l'on en transporte beaucoup au Levant, surtout à Smyrne, où elle se vend avec quelque avantage. Les différentes confitures que l'on fait à Malthe, & le miel de cette île, que les Chevaliers envoient en présent à leurs amis, procurent quelques bénéfices aux habitans. Ceux-ci ont encore quelques Manufactures, sur-tout de bas & de bonnets. Il faut avouer que les Malthais forment une nation très-industrieuse; mais ils sont avides d'argent, comme l'annonce très-bien leur physionomie Africaine (1).

(1) Les Malthais tirent encore quelques avantages des excellens chiens de chasse que fournit leur Île, & de ces petits épagneuls de la plus grande beauté, pour la longueur & l'éclat de leurs soies, & qu'ils élèvent avec soin. Ils croient les rendre plus beaux en leur cassant le nez peu de tems après leur naissance. Ils leur mettent ensuite une petite muserolle de parchemin, pour empêcher que les cartillages brisés ou comprimés, ne reprennent leur première forme. Le commerce de ces *Cagnolini*, ou petits chiens, est la ressource des pauvres & des soldats. A peine un vaisseau étranger est-il arrivé dans le Port de Malthe, que le pont est couvert de marchands de petits chiens, & de marchands de bas & de bonnets de coton. Ces petits chiens se vendent jusqu'à trois & quatre louis. On m'a assuré à Malthe que, depuis la quantité de ces petits animaux que l'Amiral Orlov, qui commandoit la flotte Russe dans la dernière guerre contre les Turcs, achetta dans cette Île pour en faire des présens à sa Souveraine & aux Dames de sa Cour, on n'en trouve plus d'aussi beaux, si ce n'est avec beaucoup de peine.

[Note du Traducteur.]

On ne saurait nier que cette petite île ne fasse connaître promptement à un étranger qu'elle est un reste , ou plutôt le commencement d'une partie de l'Afrique ; en effet , si nous y considérons la classe inférieure des habitans , nous verrons qu'il ressemble beaucoup aux Africains , soit pour la manière de se vêtir , soit par la langue Arabe , quoique corrompue , qu'ils parlent dans toute l'étendue de l'île , car on en trouve très-peu qui entendent & qui parlent l'Italien , à l'exception de ceux qui demeurent dans la cité Valette. Cette dernière langue est cependant celle de l'administration de l'île & du régime de l'ordre.

La manière de s'habiller des femmes Maltaises est singulière ; les dames du premier rang sont vêtues d'étoffes de soies , qui sont ordinairement noires ; leur habit ressemble à une espèce de foutane ; un voile blanc , pareil à celui des Religieuses leur sert de coëffure. Ces dames mettent encore sur cette foutane un autre vêtement noir , & de la même forme , qui après avoir embrassé leur tête , & qui forme comme une *Mitella* , retombe ensuite sur l'une & sur l'autre épaule. Elles se couvrent en partie le visage avec cette espèce de voile , qu'elles baissent plus long du côté droit que de l'autre. Les femmes d'un ordre inférieur , & sur-tout celles de la campagne , ne portent ni bas ni souliers : quel-

ques-unes se contentent de porter de simples boubouches, pareilles à celles des Turcs; elles ont un simple jupon, d'une étoffe grossière, que les Italiens appellent *Vergaino*, & qui est d'un bleu foncé, & un voile de la même couleur sur la tête, avec lequel elles se cachent le visage. A vous parler sincèrement, si les Siciliennes paraissent si laides, les Maltaises ne le sont pas moins.

J'avois oui-dire pendant mon séjour en Sicile, que les femmes de Malthe étaient très-belles. J'en ai vu à la vérité quelques-unes qui étaient assez bien; mais j'ai remarqué dans la suite que la plupart étaient laides & toutes louches, ce qui provient de l'usage où elles sont de ne regarder que d'un œil, lorsqu'elles marchent, ayant toujours la tête & le visage presque tout couvert par leur voile. Il y a quelques Maltaises qui ont des graces & de l'agrément dans la conversation, ce qui sera peut-être l'effet de l'établissement de l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem, dans leur patrie.

J'avois quelques lettres de recommandation que je présentai avec notre ami M. le Docteur Grima; celui-ci eut la complaisance de m'introduire chez différens Baillis & Commandeurs de l'Ordre, sur-tout chez nos Toscans, qui m'invitèrent à venir prendre chez eux de l'excellent chocolat. Dimanche au matin, je fus invité à un très-bon dîner, chez M. le

Chevalier Mazzei de Florence , avec M. Grima. Ce Docteur s'étant trouvé un peu tard avec moi , quelques jours auparavant , me disoit qu'il ne pouvoit me retenir à souper chez lui , parce qu'il n'est pas d'usage à Malthe de traiter les étrangers à cette heure ; mais il acceptoit volontiers tous les dîner qu'on lui proposoit , comme vous venez de le voir.

Quoique je m'occupasse à faire des projets pour tenter la fortune , non point à Malthe , mais dans quelques échelles du Levant , je ne négligai point d'aller baiser la main à son Altesse Eminentissime le grand Maître de Malthe ; j'eus l'honneur de lui présenter un exemplaire de ma description du Muséum du Prince de Biscari , qu'il daigna recevoir avec bonté.

Je songeai d'abord à passer en Afrique ; mais ne trouvant pas d'occasion prochaine , je changeai de sentiment , & je profitai d'un bâtiment qui alloit à Smyrne , après avoir pris des lettres de recommandation. J'en obtins de M. le Commandeur des Pennes , Ministre de France , qui est un homme de très - grand mérite , & qui remplit sa place avec distinction.

Demain au matin (23 Septembre) le vaisseau sur lequel je pars , mettra sans remission à la voile. J'ai appris qu'il devoit aller d'abord à Girgenti pour y charger des amandes ; une pareille nouvelle m'a

été fort agréable , parce qu'elle me fournira sans doute l'occasion inattendue de voir les antiquités des anciens Agrigentins ; occasion que j'aurais longtemps souhaitée , sans avoir jamais pu la rencontrer. J'espère maintenant avoir cette consolation, & que vous aurez un jour le plaisir de lire ce que j'aurai vu , lorsque j'aurai été à portée de vous écrire sur tous ces objets.

Voilà , Monsieur , tout ce que j'ai pu apprendre de la fameuse île de Malthe , pendant le peu de tems que je m'y suis arrêté ; & d'après le petit nombre d'observations que j'y ai pu faire. Il me reste cependant encore à vous en dire une chose , c'est que malgré que cette île produise fort peu de denrées ; celles qu'on y recueille, sont d'une qualité supérieure , sur-tout les fruits , les légumes & le miel. Ce dernier (1) est si parfait , qu'on l'a comparé

(1) Le miel de Malthe reste toujours liquide , & a un goût délicieux , de même que celui que l'on retire, en assez grande quantité , d'un petit Iflet sur la côte de Sicile , & qui se nomme *il Marethymo*. Il seroit à desirer que l'on s'attachât davantage en France à l'éducation des abeilles , sur-tout dans les Provinces Méridionales , & en Corse. Je crois faire plaisir à mes Lecteurs , en leur apprenant que M. l'Abbé *della Rocca*, qui demeure ordinairement à Scyra , l'une des Isles de l'Archipel , connue jadis sous le nom de Scyros , va publier incessamment un Traité complet de l'éducation de ces insectes , dans lequel il indiquera non seulement les méthodes en usage dans tout le Levant , pays qui fournit encore beaucoup de

au miel de Narbonne. On trouve encore à Malthe tout ce que l'on peut désirer, mais tout y est apporté d'un grand nombre d'endroits, soit du Levant, soit du Couchant.

Saluez tous nos amis communs; je suis avec la plus grande considération, votre, &c.

cire & de miel au commerce, mais encore les moyens d'empêcher la dépopulation des ruches pendant l'hiver, tels qu'ils sont usités dans la Mésopotamie. Ce fléau, contre lequel l'industrie Française n'a trouvé jusqu'ici aucun remède, a découragé la plupart des Cultivateurs, de l'éducation des abeilles. Cet Ouvrage important dont il s'agit, a été composé originairement en Italien, & sera imprimé en Français, en 2 volumes.

[*Note du Traducteur.*]



SUPPLÉMENT

A la Lettre de M. l'Abbe Sestini, sur l'Isle de Malthe, par le Traducteur de ses Voyages.

M. L'ABBÉ SESTINI n'ayant fait qu'un séjour très-court à Malthe, il ne lui a pas été possible de nous instruire en détail des différentes productions de cette île fameuse & de l'industrie de ses habitans. Comme je me suis proposé dans mes voyages à-peu-près le même but que cet Auteur, je vais tâcher de suppléer à ce qu'il n'a pas pu nous dire sur Malthe, en publiant les notes que j'avais faites dans cette île, où j'ai demeuré quelque tems. Je ferai grâces à mes Lecteurs de l'origine de l'ordre Religieux & Militaire dont Malthe est le chef-lieu; je ne parlerai point de l'illustration qu'il s'est acquis par sa bienfaisance & par la haute valeur des membres distingués qui le composent: ces faits sont connus de tout le monde; je ne traiterai ici que des productions de l'île de Malthe & de l'activité de ses habitans; & de leur industrie.

L'île de Malthe, quoiqu'un simple rocher, a été fertilisée par l'industrie; elle offre la preuve démonstrative de ce que peut faire l'homme laborieux

quand il a l'esprit de suite, même sous un climat brûlant, sur le sol le plus aride & sur un rocher.

Quoique l'œil ne découvre en parcourant l'île de Malthe qu'une pierre blanchâtre, calcaire & très-facile à tailler, & dont le grain est plus ou moins grossier (1); on trouve cependant dans cette île des jardins délicieux, des terres où l'on sème de l'orge, du seigle & du coton, des forêts d'orangers & des potagers, qui fournissent, sans contredit, les meilleurs légumes de l'Europe.

Il est faux que les Maltais aient eu la constance d'aller chercher de la terre végétale jusqu'en Sicile, qui est à vingt-cinq lieues de l'endroit le plus près, savoir du port Saint-Gervais à Malthe, jusqu'à la pointe de Mazarelli en Sicile: celle que l'on voit, a été trouvée entre les fentes des rochers; mais la plus grande partie de leur terre productive, n'est, à proprement parler, que les *detritus* du rocher même. On regarde le sol comme si précieux, que l'on a élevé, de distance en distance, de petits murs en pierres sèches, pour diviser, non-seule-

(1) On en envoye beaucoup au Levant, taillées en gros parallépipèdes. On fait à Malthe des balustres, des manteaux de cheminée, avec les plus belles pierres, & des tables. On a découvert dernièrement dans cette île, une espèce d'albâtre fleuri de la plus grande beauté, avec lequel on fait de petites tables & des vases précieux.

[Note du Traducteur.]

ment les héritages , mais encore pour rompre les vents qui soufflent avec impétuosité , & les empêcher d'enlever cette espèce de poussière , qui forme le sol de l'île.

La culture des jardins potagers occupe beaucoup de monde , & ces jardins sont très-multipliés , ainsi que les villages , dont tous les noms commencent par le nom de *Casal* , terme Arabe (1) , qui veut dire un village.

(1) Quoique Malthe soit regardée comme une des Isles de l'Europe , à cause de ses relations avec les différens États de cette partie du monde , il n'en est pas moins vrai qu'elle devrait plutôt appartenir à l'Afrique , dont elle est presque aussi voisine que de la Sicile. La Langue de ses habitans est presque la même que celle des Africains , c'est-à-dire , un Arabe corrompu. Nous devons aussi à un Chanoine Maltais , Auteur d'une Grammaire de sa Langue , l'explication de cette scène de Plaute , en Langue Carthaginoise ou Arabe , dont personne n'avait pu trouver le sens jusqu'ici. Les personnes civiles parlent Italien à Malthe , & c'est même la Langue dans laquelle l'Administration donne ses Ordonnances. La Langue Française y est également très-commune , vu le grand nombre de Chevaliers que fournissent à l'Ordre les Langues d'Auvergne , de Provence & de France. Les troupes Maltaïses sont commandées , en général , en Français , comme celles de Piémont , & les batteries , ou aïrs de guerre , sont les mêmes à Malthe que dans nos troupes. Indépendamment de ce que les Langues Italiennes & Française sont en usage à Malthe dans la bonne compagnie , les Langues Espagnole , Portugaise , Anglaise & Allemande , sont encore connues dans cette Isle , qui est l'une des Isles les plus fréquentées de

Outre tous les légumes & les fruits de l'Europe, qui réussissent singulièrement à Malthe, ou vante avec raison les choux-fleurs, les brocolis & les melons, sur-tout ceux qui sont connus sous le nom de melons d'hiver, dont l'écorce est verte & unie. Ils se conservent une année entière, & leur goût & leur parfum sont délicieux.

Il y a encore à Malte une espèce d'abricots, connu sous le nom d'*Alexandrini*, que l'on confit & que l'on envoie dans les pays étrangers, ainsi que des petits orangers, nommés *Chinois*. Ces abricots qui sont en même tems bons à manger, ont ceci de particulier, que les coques qui renferment leurs amandes, sont si minces, qu'on peut les briser avec les doigts.

Les orangers, les citronniers, les grenadiers à fruit exercent encore l'industrie des cultivateurs Maltais; & les fruits de ces arbuscules sont un objet de commerce considérable, ainsi que l'eau de fleur d'orange.

J'ai remarqué que les oranges de Malthe, qui sont rouges intérieurement, sont celles qui se con-

la Méditerranée, & la plus favorablement située pour le commerce. On y voit un des plus beaux & des meilleurs Ports du monde.

[Note du Traducteur.]

servent le moins, & qu'il faut prendre de grandes précautions pour les encaiffer, quand on veut qu'elles arrivent saines. Indépendamment de ce qu'on les met chacune en particulier dans du papier brouillard, & souvent dans de petites cases, on remplit tous les intervalles qui se trouvent entre elles, avec des copeaux de bois de frêne bien sec. Il faut cueillir les oranges & les citrons un peu avant leur maturité, & faire les envois pendant l'hiver. L'eau de fleur d'orange s'expédie dans de grosses bouteilles de cuivre étamé intérieurement, que l'on nomme *Stagnone*. Les graines de choux-fleurs & de brocolis & de melons s'expédient encore pour l'étranger, ainsi que les oignons des mêmes fleurs, que l'on cultive avec tant de succès à Constantinople. Ces fleurs sont les tubéreuses, les narcisses & les jacinthes.

Le miel de malthe est délicieux, & cette île tire même son ancien nom du Grec, *Melite*, de cette utile production.

Les payfans Maltais élèvent leurs abeilles selon l'usage des Orientaux, dans des ruches horisontales, qui sont plus commodes à exploiter & à vendanger que les nôtres. Le miel de Malthe reste constamment liquide; sa couleur est celle d'un beau rose. Les Chevaliers ne manquent point de s'en

pourvoir

pourvoir, ainsi que des oranges, pour faire des présens à leur famille & à leurs amis.

Les karroubiers que l'on voit en assez grand nombre dans l'île de Malthe, servent à nourrir par leurs fruits les chevaux & différens bestiaux.

Les jardins de Malthe exigent de fréquens arrosemens. Or, pour y épargner la peine des hommes, dans cette circonstance, toute l'eau est tirée par des ânes, qui sont très-gros & très-forts dans ce pays, ou par des mulets.

Ces animaux sont attelés à un long levier horizontal qui traverse l'axe d'un gros tambour vertical, sur lequel se dévide une corde clouée par le milieu sur le tambour, & au bout de laquelle sont suspendu deux sceaux. Ces cordes passent sur des poulies de renvoi verticales, qui servent à couder leur direction. Il est facile de voir que lorsque cette machine si simple est en jeu, un sceau ne doit monter que lorsque l'autre descend. Des crochets placés sur la margelle du puits ou de la citerne, saisissent ces sceaux qui sont suspendus un peu au-dessus de leur centre de gravité, & les font basculer. L'eau qui en sort, va se rendre dans une auge, d'où elle se répand par des canaux ou rigoles dans tout le jardin : ce qu'il y a de plus singulier, c'est l'instinct des animaux qui sont appliqués à ces machines. Le bruit seul que l'eau fait en se versant, les avertit

qu'il faut changer de main & revenir sur leur pas , pour faire descendre le sceau qui vient de se renverser.

On cultive à Malthe les terres à grains comme par tout , & c'est plus volontiers à la bêche , parce qu'elles sont moins étendues.

Comme l'île de Malthe est très-peuplée , elle ne fournit pas à la subsistance de tous ses habitans. Ceux-ci tirent donc leurs grains , leurs vins , leurs bois de chauffage & les gros bestiaux de la Sicile. L'ordre a pour cet effet des magasins considérables à Messine & à Syracuse , & des approvisionnemens immenses dans l'île. Les Galères de la Religion sont constamment employées à escorter les marteganes & autres bâtimens de charges qui vont chercher les vins & les grains.

On élève beaucoup de volaille à Malthe , & l'on y vante les lapins , que l'on tire en grande quantité des petites îles de Comino , de Cominotto , qui sont dans le voisinage. Celles-ci sont inhabitées & situées entre l'île de Malthe & celle de Gozo. On y trouve des oignons de Psylle qui deviennent très-gros entre les rochers même , & que l'on a peine à détacher. Les lapins se prennent avec des furets. Cette chasse appartient exclusivement au grand Maître , mais il donne facilement des permissions aux Chevaliers dans certaines saisons.

On mange à Malthe une espèce de pigeon ramier, connus sous le nom de *palombes*, qui font leurs nids sur les bords de la mer, dans des rochers escarpés. La manière dont on les prend est effrayante & si dangereuse, que cette chasse est sévèrement défendue par les loix civiles & ecclésiastiques; comme ces côtes font arrière vouffure du côté de la mer, il faut que ceux qui veulent prendre ces pigeons sauvages, se coulent le long d'une corde, & qu'ils se balancent ensuite après s'être attachés, pour atteindre jusqu'au nid de ces oiseaux. Il est facile de présumer qu'ils ont des compagnons placés sur des barques qui leur indiquent l'endroit où ils doivent placer leur corde. L'idée seule d'une pareille témérité fait frémir, parce que ces côtes sont, non - seulement très-élevées, mais encore hérissées de rochers à fleur d'eau, excepté vis-à-vis un petit nombre de ports qui sont dans cette île. Aussitôt qu'une corde vient à se rompre, le chasseur tombe sur ces rochers, & s'y fracasse.

Il faut avouer que les Maltais ont une agilité & une valeur surprenante. Ces qualités sont balancées par l'avarice & la jalousie qui les tourmentent, ainsi que les Africains & les peuples Méridionaux.

On élève quelques chevaux à Malthe, mais en petite quantité; ils sont très-beaux, & presque aussi vîtes, que les chevaux Barbes & Arabes. Les transf-

ports se font à dos de mulets , & les ânes qui sont d'une grosseur prodigieuse & très-forts , servent de monture. La couverture que l'on met sur ces animaux est d'une étoffe très-forte , & quelquefois même de la nature des tapis de Turquie ; ces sortes de houffes ou *Chabraque* qui descendent jusqu'aux genoux de l'animal , sont garnies de poches par dessous , où l'on distribue son petit bagage , ce qui dispense de l'embaras d'un porte - manteau. Le cavalier est armé d'un petit poinçon avec lequel il stimule sa monture.

On élève des gazelles dans l'île de Malthe ; le grand Maître en a un certain nombre dans ses maisons de plaisance ; mais ce joli animal n'est qu'un objet de curiosité. Il n'est point privé ni docile , comme au Levant , sur tout en Perse , suite de la négligence de ceux qui les élèvent.

On fait usage de lait de chèvre ou de brebis à Malthe. Il y a cependant quelques bœufs & quelques vaches ; celles-ci sont très-vives , & tellement attachées à leurs veaux , que si elles en étaient séparées un instant , elles perdraient leur lait ; c'est pour cette raison que ceux qui veulent avoir du lait de vache sont obligés de laisser toujours le veau sous les yeux de sa mere.

Il y a à Malthe beaucoup d'oiseaux de passa-

ges, des faucons (1), qui viennent d'Afrique & de Sicile.

Comme les chaleurs sont extrêmes dans cette île, & que la blancheur du sol fatigue la vue, au point d'exiger que l'on porte volontiers des lunettes vertes ou bleues à tous les âges; le plaisir de la promenade à la campagne n'est jamais bien vif; on élève même les murs de ses jardins fort haut, soit pour avoir de l'ombre, soit pour se dérober à ce coup-d'œil, qui n'annonce que l'aridité, quoique mal à propos.

(1) Comme l'ordre de Malthe est dans l'usage de faire présenter des faucons par ses Ambassadeurs, à divers Souverains de l'Europe, il y a toujours dans l'Île des hommes occupés à cette chasse, ou plutôt à prendre ces oiseaux quand ils sont encore petits. Ces hommes ont la vue si perçante & si bien exercée qu'ils apperçoivent quelquefois le lièvre au gîte avant d'en être vus. dans cette circonstance, ils en approchent & l'y prennent vivant. Le lièvre prévenu reste si surpris & dans un tel état de stupeur, qu'il n'ose plus faire le moindre mouvement. On raconte à Malthe des prodiges de la rapidité du vol des faucons. Un de ces oiseaux vint, par exemple, de Fontainebleau à Malthe dans 14 heures, sous le regne de Louis XIV. Il fut repris avec cette marque qui annonce qu'il appartenait au Roi. On écrivit de Malthe qu'on avait trouvé dans l'Île un des faucons du Roi; l'on confronta la date du jour, avec celle où il s'étoit perdu, & on ne trouva que 14 heures de différence. On fait que les pigeons font aussi des trajets considérables, en très-peu de tems, or, à plus forte raison les oiseaux de proie qui leur font la guerre. On laisse le Lecteur absolument libre de croire ce qu'il voudra sur ces deux traditions.

[*Note du Traducteur.*]

Je crois que l'on me saura gré de donner une idée de ces lieux de retraite , qui sont presque toujours occupés par d'anciens Baillis ou Commandeurs.

Les jardins de Malthe sont ordinairement de forme rectangulaire & fermés de murs très-élevés. On y entre par le petit côté , & l'on trouve d'abord une grande allée couverte par une treille qui conduit à la maison , devant laquelle est ordinairement un perron ou un fer à cheval ; cette principale allée est divisée par plusieurs autres , plus ou moins larges , qui la coupent à angles droits ; les unes & les autres sont couvertes par des treilles. Tout autour du jardin regne une allée. On voit le long des murs des grenadiers à fruits , formant espalier , & plantés dans des caïffes formées avec de grandes dales de pierres de deux ou trois pieds de haut. Dans l'épaisseur des bords de ces dales est ménagé une petite rigole , servant à conduire l'eau devant les différens pieds d'arbres.

Les quarrés de ces jardins sont remplis par des caïffes formées de la même manière que les précédentes , & dans lesquelles sont plantés des orangers & des citroniers.

Ces arbusstes , qui paraissent avoir été apportés du Portugal à Malthe , comme le nom que l'ont donné à leurs fruits , paraît l'indiquer (oranges de Portugal) exigent de fréquens arrosemens & beaucoup de

foins , & une grande chaleur ; on conduit l'eau dans les rebords de leurs caisses , à certaines heures du jour , & au moyen de certaines palettes que l'on met de distance en distance dans des rainures faites exprès , on la fait refluer dans telle ou telle caisse. On fait aller cette eau d'une caisse à l'autre , par le moyen d'une petite rigole ou canal de bois , que l'on enleve après les arrosemens.

Il est d'usage de faire embrasser la tige des orangers par des espèces d'entonnoirs de fer-blanc , que l'on remplit d'eau pour empêcher que les fourmis & autres insectes rampans & grimphans ne dégradent ces arbres. Les eaux sont fournies par une cîteerne , creusée dans le rocher , dans laquelle se rendent toutes les eaux pluviales. On l'en retire avec une petite pompe.

Les supports qui contiennent les treilles sont en pierres.

Ces jardins , dans lesquels on concentre les plus beaux arbusstes , qui sont éternellement chargés de fleurs & de fruits , & font ainsi les honneurs du printems & de l'automne , sont très-agréables. On cueille la fleur d'orange avec des ciseaux , dont les branches ressemblent à ces pinces avec lesquelles on sert le sucre en Angleterre , quand on prend le thé. Ces ciseaux s'allongent prodigieusement , & peuvent attendre jusqu'au milieu de la tête de

l'arbre , & y couper les fleurs , fans rien déranger. Cet usage n'est pas général , & n'a lieu que chez quelques Commandeurs.

Les maisons font très-bien bâties , & pour l'ordinaire accompagnées d'un petit oratoire. Elles font couvertes selon la méthode des Orientaux , c'est-à-dire , que leurs toits forment autant de terrasses , sur lesquelles on va prendre le frais. On y jouit encore de la vue de l'île , qui est en général très-triste , excepté du côté de la mer.

Il est faux qu'il n'y ait point de reptiles vénimeux à Malthe , mais ils y font moins dangereux que par-tout ailleurs. La terre absorbante qu'il mangent , émouffe leur venin , ce qui a donné lieu au préjugé , qui veut qu'il n'y ait ni serpent , ni vipères à Malthe. Les scorpions , les cousins y font des piquûres peu à redouter ; telle est en peu de mots l'industrie des Maltais , dans les villages ; le peuple y est fort & vigoureux , très-intelligent ; il ne marche guères qu'à pied nud , les filles mêmes ; & ce n'est que lorsqu'elles font mariées qu'elles portent des souliers. Les femmes vont constamment voilées & vêtues d'une étoffe grossière , de couleur bleu ; leur voile est une simple serviette blanche. On les prendroit pour autant de Religieuses.

Comme Malthe est une grande Ville , bien peuplée , & le séjour d'une Cour , on y trouve tous

les ouvriers & toutes les marchandises dont on peu avoir besoin.

On y fait la plus grande chère , & l'on y boit les meilleurs vins , avantage dû à l'excellence des caves du pays , & à la sage prévoyance des Commandeurs qui représentent.

On y boit volontiers du muscat noir de Syracuse, connu sous le nom de *Calabrese*. Ce vin précieux est noir comme de l'encre. La neige vient de Sicile , & les liqueurs glacées ne sont guères plus chères à Malthe qu'à Messine : cette neige vient la nuit sur des spéronares ou petites barques destinées à faire canal.

On fait à Malthe beaucoup d'orfèvrerie dans le goût du Levant , c'est-à-dire , que l'on y fait beaucoup d'ouvrages en filagrane , tels que des boutons ronds à l'usage des Turcs , des boucles d'oreilles , des chaînes d'or (1) pour colliers & pour brasselets ,

(1) Ces petites chaînes sont l'occupation des femmes & des jeunes enfans. Or, voici comme on les fait. On étire du fil d'or par une filière dont les trous sont quarrés; ce fil devient pour lors quarré. On réunit ensuite deux fils quarrés l'un contre l'autre , & on les fait passer au travers d'une filière , dont les trous sont ronds. Ces fils sont alors plats du côté où ils se touchoient , & ronds du côté où ils ont été pressés par la filière. On en couvre du côté plat des broches d'acier d'un calibre plus ou moins fort, & après avoir mis ces broches ainsi couvertes , dans une rainure ; on donne un trait de scie qui ,

& pour porter les croix des Chevaliers ; & enfin des croix de Malthe. Comme les jeunes demoiselles font dans l'usage dans les Provinces Méridionales de porter de pareilles croix pour ornement , & comme on ne le fait nulle part aussi bien qu'à Malthe ; on voit dans cette Ville des ateliers où l'on compte jusqu'à cinq ou six ouvriers , & souvent davantage , qui s'occupent à la fabrication de ces bijoux. Les petites croix se vendent 18 livres de notre monnoie.

On y travaille très-bien le cuivre en plaque , c'est-à-dire , que l'art du Chaudronier y est porté très-loin , ainsi que celui d'étamer ce métal. Branche d'industrie dues aux Turcs. On fait des bouillotes à Malthe comme au Levant.

On fabrique dans cette Ville des horloges , dont le cadran est très-grand , & peint à l'huile , le mouvement est d'un mécanisme très-simple & peu

coupant ce fil d'or , jusqu'à la broche , forme autant de demi-anneaux qu'il y avoit de tours. On les approche l'un de l'autre , & l'on y met un peu de borax avec une plume , & on les soude à fur & à mesure , à la lampe qu'on a devant soi , avec un chalumeau.

Ces petites chaînes sont alors toutes noires , mais on les nettoie avec de l'eau de savon & du blanc. On les vend à l'once , mais avant de vous les livrer , l'Orfèvre est obligé d'en aller faire constater le titre à la monnoie , & vous les payez sur le certificat , qui vous reste.

[*Note du Traducteur.*]

volumineux. Ces horloges se vendent à très-grand marché, & font très-propres. Les uns marquent simplement les heures, & les autres les minutes. La médiocrité de leur prix les met à portée de tout le monde.

On y fait encore beaucoup de bas & de bonnets de coton à l'aiguille; les hommes mêmes tricotent; les soldats & les pauvres gens élèvent des petits chiens d'une grande beauté, qu'ils vendent très-chers aux Etrangers & aux Chevaliers qui en font des présens.

L'envoi que l'Amiral Orlow en fit à la Cour de Pétersbourg, lorsqu'il se trouva à Malthe avec la flotte Russe, fut si considérable, que l'espèce a été presque anéantie. Il n'y eût pas une dame de la Cour de Russie qui n'en demandât un. Or, les envois furent doubles, par prévoyance. Je me rappelle avoir vu un petit chien dont cet Amiral avait offert 25 louis pour sa Souveraine. Ce chien nommé *Colibri*, était célèbre dans l'île par sa beauté & sa petitesse. Il appartenait à Mademoiselle *Abela*, sœur du Consul de France. *Colibri* était un nain dans l'espèce de petits chiens; sa maîtresse ne put s'en détacher. *Colibri* est encore célèbre à Malthe.

La frégate Russe qui devait donner des nouvelles de l'état de la flotte à son arrivée à Malthe,

fut chargée de transporter la petite colonie de chiens de Maltois.

On fabrique à Malthe des toiles à voile, en coton pour la marine de l'Ordre. Cette manufacture unique appartient à l'Ordre. On y emploie de jeunes esclaves qui n'ont pas encore assez de forces pour être mis à la chaîne. Le sort de ces infortunés, destinés à un sort aussi dur, sans en avoir encore pu commettre aucun crime, flétrit l'ame de tout homme sensible. Telle est la sévérité du droit de représailles. Les couvertures de lit en coton découpé, se font à Gozo, petite île, qui dépend de Malthe, & qui en est peu éloignée. Quoiqu'il y ait plus de deux cents ans que Charles-Quint ait donné ces îles à l'Ordre de Malthe; on continue toujours à mettre l'aigle à deux têtes, qui était les armes de cet Empereur, sur ces couvertures. Le peuple ne change pas volontiers ces usages. Les lampes que j'ai vu à Gozo sont dans la même forme que les lampes antiques; & toute la poterie est dans le point de celle des Etrusques, à la couleur près: on a remarqué que les voiles en toile de coton sont beaucoup plus légères que les autres, & qu'il est beaucoup plus aisé de prendre des ris avec elles qu'avec les voiles ordinaires.

Il y a encore quelques manufactures de toile de

coton , sur lesquelles on imprime des dessins de différentes couleurs ; comme on n'a pas encore porté ces indiennes à un certain degré de perfection , la consommation se borne à celle qui s'en fait dans le pays.

Les moulins pour moudre le grain sont de deux espèces à Malthe. Les uns ont des ailes comme les nôtres , mais plus courtes & en plus grand nombre. J'ai remarqué que celles-ci étaient attachées par un fort cordage , au prolongement de l'axe sur lequel ces voiles sont implantées. Cette idée heureuse contribue à donner une plus grande force à toute la voilure , & à empêcher que les moulins ne soient décoiffés dans les grands vents (1). Les autres moulins sont dans des caves , & sont mus par des mules ; les meules des uns & des autres sont composées de différens morceaux de laves tirées du Vesuvè ou de l'Etna , réunies ensemble par deux cercles de fer. La durée de ces meules est prodigieuse. On trouve à Malthe des mairbriers très-habiles qui travaillent en pierres de rapport pour

(1) Les vents sont quelquefois si impétueux à Malthe , qu'ils emportent les guérites de pierre dans la mer , & déplacent les canons de plus fort calibre , qui sont en batterie sur les hauteurs qui sont des deux côtés du Port. Ces faits , quoiqu'incroyables , sont connus de toute l'Île.

les pavés des Eglises , qui sont dans le goût de ceux d'Italie.

On construit à Malthe des espèces de paniers avec de grands roseaux , pour prendre du poisson. On ne saurait rien imaginer de plus délicat , & en même - temps de plus solide. Ces paniers sont absolument inconnus en France.

On pêche presque à l'entrée du port de Malthe des *huitres armées* , qui sont ainsi nommées de la quantité considérables d'épines ou autres végétations de la même nature que leurs coquilles , qu'on remarque sur leurs écailles. Lorsque ces écailles ont été bien nettoyées & bien lavées , selon l'usage , avec de l'eau seconde , pour en animer les couleurs , elles sont alors d'un beau rose tendre , ce qui fait leur principal mérite. Ce sont des plongeurs qui vont détacher ces huitres du fond de la mer ; ces hommes prennent alors le manche d'une petite masse de fer entre leurs dents , & se précipitent ainsi au fond de la mer. Deux ou trois minutes après , on les voit réparaître avec quelques - unes de ces huitres armées , ou quelques branches de corail. Ces plongeurs , de même que ceux de l'Isle de Mayorque & de la ville de Gibraltar , passent pour les meilleurs de la Méditerranée , car ils restent jusqu'à quatre minutes sous l'eau.

On pêche beaucoup de chiens de mer dans le

canal de Malthe , c'est-à-dire , dans cette partie de la Méditerranée qui se trouve entre l'Isle de Malthe & la Sicile. Or , voici en peu de mots comment se fait cette pêche. On choisit d'abord une belle nuit , & pendant laquelle la mer soit très-calme , car ces pêcheurs s'éloignent alors jusqu'à cinq ou six lieues de Malthe. Ils répandent sur la mer un certain nombre de petits plateaux circulaires de bois de chêne , au centre duquel sont élevées deux petites pièces de bois qui soutiennent une traverse , à laquelle est attachée une petite sonnette ; le pourtour de ces disques de chêne est garni de clous auxquels sont attachées des lignes avec des hameçons garnis d'appâts.

La barque des pêcheurs est à-peu-près au centre de l'espace où l'on a distribué ces perfides plateaux.

Comme les chiens de mer sont extrêmement avides , il se passe peu de minutes sans que quelques-uns d'entr'eux ne viennent se prendre aux lignes qu'on leur tend ; à peine sont-ils pris , qu'ils agitent fortement le plateau en tirant la ligne , & font sonner la petite cloche ; les pêcheurs arrivent pour lors au bruit avec leur barque , dégagent ces poissons , & les jettent en tas dans leur bâtiment.

Ce poisson , qui ressemble à une grosse anguille , à la tête près , qui approche un peu de celle d'un

petit chien , est presque blanc ; sa chair est peu estimée , quoique les matelots la mangent sans répugnance , mais avec beaucoup d'affaisonnement.

Ce poisson n'est recherché que pour sa peau , que l'on chagrine , & dont l'on fait des fourreaux d'épée qui sont blancs ; on en couvre encore des étuis de toutes les espèces , après voir coloré cette peau en vert. Elle sert encore dans les arts à adoucir le bois , comme ferait une petite lime. La consommation que l'on en fait est prodigieuse. La chair du chien de mer est encore très-phosphorique.

Je me rappelle d'avoir vu la pêche de ce poisson , en passant du port Saint-Gervais à Malthe , à la pointe *Mazarelli* en Sicile. Comme cette traversée se fait toujours pendant la nuit , soit pour échapper à la perfide vigilance des Barbaresques , soit parce que la mer est alors plus belle , je ne pouvais point appercevoir les plateaux circulaires dont je viens de parler ; n'entendant que le son des clochettes , j'avoue que ma surprise fut extrême , car je n'apercevais point la barque des pêcheurs qui se trouvait à une certaine distance de notre *Speronaro*. Nous en approchâmes enfin , & nos matelots firent leur provision de poisson à très-vil prix , car chaque chien de mer qui pesait jusqu'à deux ou trois livres , l'un dans l'autre , ne fut payé que trois sols de France.

La

La peau seule se vend jusqu'à 20 sols à Paris; ces poissons furent jettés à l'avant du *Speronaro*, & me parurent tout en feu jusqu'à la pointe du jour. La pêche avait été très-abondante cette nuit. A peine fûmes-nous arrivés en Sicile, qu'ils furent tous écorchés, mis en tronçons & jettés dans la marmite des matelots, avec force affaïffonnement.

Comme le port de Malthe est très-confidérable, & qu'il s'avance prodigieusement dans les terres, les particuliers un peu aisés s'y promènent tous les jours de fêtes & de dimanches, comme dans un bassin; ils ont pour cela de petits canots, de la forme la plus élégante, & de toutes les grandeurs. J'en ai vu construire un très-grand dans l'arsenal pour le grand Maître: on avoit tenté d'en rendre le bois presque incorruptible, en faisant bouillir les membres de ce long canot dans de l'huile de lin. J'ignore quel en a été le succès.

Quant à l'état des arts libéraux, dans cette Isle; je dirai que l'on bâtit très-bien à Malthe, & que cette Ville étant nouvelle, les rues y sont larges, & tirées au cordeau. On y voit des trottoirs dans les principales. Le Palais du Grand-Maître est plus commode & plus grand que beau. On y voit quelques peintures.

L'édifice le plus intéressant est, sans contredit, la fameuse Eglise de Saint-Jean, peinte intérieure-

rement par le Chevalier Calabrese & ses meilleurs élèves. Cette Eglise est de la plus grande richesse ; le pavé sur-tout est d'une si grande beauté, qu'on n'y marche qu'avec une sorte de crainte. Il est composé des pierres sépulcrales des Chevaliers - Commandeurs, qui sont décédés dans l'Isle ; or, ces pierres offrent le blason du défunt, ses attributs & son nom & ses qualités en marbres précieux de diverses couleurs. Quelques-unes de ces tombes ont coûté des sommes considérables, malgré que la main d'œuvre soit à vil prix dans cette Ville.

On distingue parmi les mausolés des grands Maîtres qui sont tous adossés contre les pilliers de cette Eglise, ceux du grand Maître Cotonero & celui du grand Maître Zondondari, de Sienne en Toscane.

L'hôpital de Malthe est un des plus beaux de l'Europe ; j'en ai donné la description dans l'ouvrage que j'ai publié sur les Hôpitaux, & qui se vend à Paris chez Crappart, Libraire, rue d'Enfer.

Il y a une singularité dans les Eglises de Malthe, comme dans celles de toute la Sicile ; c'est que pour faire ressortir d'avantage les moulures, on cloue, le long de certaines, des lattes de bois noir ; ce qui produit seul l'effet des coups de force ou des traits forts dans le dessin ou lavis des plans, cet effet est dur & désagréable à l'œil.

Il n'y a personne qui n'ait entendu parler des fortifications de Malthe; elles sont prodigieuses, & ont du coûter des sommes immenses. On les critique aujourd'hui; on blâme la trop grande profondeur des fossés tous taillés dans le roc, qui est tendre à la vérité & les flancs de certains bastions qui sont trop retirés. Enfin, on se plaint de ce qu'il faudrait deux fois plus d'artillerie qu'il n'y en a, pour garnir tous les remparts.

Le seul retranchement appelé la *Cotonera* du nom du grand Maître, qui l'a fait construire, peut donner asyle à trente mille ames.

Quoique l'Ordre n'entretienne que trois Régimens, dont l'un sert de gardes au grand Maître; le second de garnison à la Ville & aux vaisseaux, & un troisième qui est toute composée d'Étrangers, dont j'ignore la destination, parce qu'on ne l'a levé que depuis mon départ de l'Isle; tous les postes se trouveroient cependant suffisamment garnis, parce que les habitans sont tous Soldats, & exercés au maniment des armes & au service du canon. Les Canoniers Maltais sont, sans contredit, les meilleurs que l'on connoisse. C'est en partie à leur adresse que les vaisseaux de l'ordre doivent leur succès dans les combats; il est rare qu'à la seconde bordée les mâts du vaisseaux ennemi ne viennent

en bas , & que celui-ci ne perde son gouvernail , pour peu qu'il soit en prise.

Les gardes du grand Maître sont habillés de rouge, paremens, revers, collets & vestes blanches , boutons blancs , avec des croix de malthe dessus.

Le grand Maître est vêtu de noir, comme un Magistrat , avec une perruque énorme , & un scapulaire noir , sur lequel est une grande croix blanche , à huit pointes. Les Baillis & les principaux Officiers de l'Ordre sont vêtus de même , mais leurs habillemens sont moins amples , tous portent le petit manteau comme nos Maîtres des Requêtes. Les Chevaliers Caravanistes sont habillés en gris de fer , avec des paremens & des revers rouges. S'ils servoient sur terre , ils seroient vêtus de blancs & conserveraient leurs paremens.

Parmi les usages de Malthe , il en est un assez commode pour les vieillards , qui sont ordinairement curieux de nouvelles. Un particulier descend de la Ville , qui est très-élevée , & va se promener à la *Marine* , c'est-à-dire , sur le port , qui est toujours très-fréquenté, il apprend toutes les nouvelles possibles , & vient les débiter gravement dans les cafés , moyennant une petite rétribution.

La Marine de l'Ordre est tenue avec soin. Elle est composée de quelques vieux vaisseaux de force ,

fort élevés au-dessus de l'eau, selon l'ancien usage, & de quelques galères, galliottes, barques, corsaires & scappavia, qui servent d'avisos.

Les galères croisent dans la belle saison, & les vaisseaux pendant l'hiver. Comme les galères de la Religion sont censées les premières de la chrétienté, tous les vaisseaux des puissances Catholiques leur doivent le salut, auquel la première galère répond coup pour coup. Cette première galère où la Capitane porte le pavillon blanc; & celui-ci est toujours arboré au balcon du Général des galères, qui demeure vis-à-vis, sur le port des galères. Les voiles des galères Maltaïses sont rayées ou palées de rouge & de blanc, & ont dans le milieu les armes de la Religion.

La Ville de Malthe, proprement dite, que l'on nomme encore *Médine*, est située dans les terres; elle est très-petite & fort ancienne; ses rues sont si étroites, qu'une voiture aurait de la peine à y passer; on y voit la belle Eglise de Saint-Paul, construite dans le goût moderne & dans le plus grand style. Il y a derrière le maître Autel un superbe tableau du Chevalier Calabrese, représentant Saint-Paul, mordu par un vipère, après son naufrage sur les côtes de Malthe. Ce tableau est un des plus beaux de ce grand Maître.

Près de cette Cathédrale est le Séminaire, qui

n'a rien d'intéressant , & la maison que l'Ordre a occupé dans l'Isle, lorsque Charles - Quint voulut bien lui accorder cette asyle. Cette maison est bien modeste , & en même-tems digne de la vénération de ceux qui pensent , car elle fut l'asyle d'un grand nombre de Héros , que les plus grands revers n'avoient pu décourager.

On voit à quelque distance la grotte où la tradition veut que Saint-Paul se soit retiré après son naufrage , & dans laquelle il fut mordu d'une vipère qui ne lui fit aucun mal. Elle est divisée en trois parties , par des grilles de fer , celle du fond renferme l'Autel & une belle Statue en marbre blanc , représentant Saint - Paul , la seconde que l'on peut regarder comme une espèce de nef , offre une singularité miraculeuse , c'est un rocher qui végète sans cesse , & dont l'on tire cette terre , connue sous le nom de terre de Malthé , si célèbre pour la fièvre. Au fur & à mesure que l'on en détache des morceaux , pour en donner aux fidèles & aux curieux , ce rocher qui peut avoir trois pieds & demi de haut sur une toise de pourtour , se régénère. C'est une terre absorbante qui doit être bonne dans plusieurs maladies , où il s'agit d'altérer l'acrimonie de certaines humeurs. La partie antérieure de la grotte est celle où se place le peuple. Ce lieu inspire le respect. Je m'y trouvai un jour de

Dimanche , & tous ceux qui entendirent la messe avec moi , me parurent extrêmement dévots.

On trouve sur le chemin qui conduit de la Cité Valette à la Cité vieille , un acquéduc qui porte l'eau d'une fontaine dans la première de ces deux Villes , où l'on ne boit guères que de l'eau de citerne. Toutes les fenêtres sont garnies de balcons & de jaloufies.

L'Isle de Gozo est voisine de celle de Malthe. On y voit des souterrains habités jadis par les Carthaginois ou les Phéniciens , qui ont été les premiers habitans connus de cette Isle ; ces souterrains sont très-bas & très-étroits. Il y a deux forteresses au Gozo , celle où demeure le Gouverneur , qui était le Prince Hohenlohoe , lorsque j'y allai. La seconde est le fort de Chambrai , bâti par un Commandeur de ce nom , qui était Normand. Ce fort , quoique considérable , & dans le goût moderne , est presque abandonné.

On voit en montant dans le premier de ces forts , quelques débris de Statues de marbre blanc , qui me parurent très-belles. Il y a de la terre sur l'Isle de Gozo , & l'on y voit la verdure avec plaisir. On y cultive du coton , & l'on y fait de très-belles couvertures de cette matière. Elles se vendent à très-bon marché.

Parmi les productions végétales de cette Isle , on

doit compter le *Fungus Melitenfis*, que l'on regarde comme un spécifique certain contre la dissenterie.

Ce champignon croît sur un rocher qui est éloigné de quelques toises de l'Isle. On y passe au moyen d'un pont de corde, suspendu dans les airs, à la hauteur de 60 à 70 pieds. On se met donc dans une caisse, aux côtés de laquelle sont des roulettes ou poulies, sous lesquelles passent deux cordes, fortement tendues du rocher à l'Isle; une troisième corde tendue dans la même direction, sert à fournir à celui qui s'embarque dans cette caisse le moyen d'avancer ou de reculer, selon son plaisir. Quoiqu'il n'y ait aucun danger réel, cet appareil est véritablement effrayant.

Etant arrivé sur le rocher, on y trouve des gradins, ou plutôt des petites excavations pratiquées dans le rocher, qui facilitent le moyen d'en parcourir le pourtour & le sommet, pour y cueillir ce fameux champignon. La récolte est excellente, quand elle monte à 250 ou 300 champignons.

Dès le moment que cette plante approche de sa maturité, elle est gardée à vue par quelques soldats. Ces champignons se donnent au grand Maître, qui en fait des présens.

Il y en a de pareils à Trapani en Sicile, sur une montagne, mais qui n'ont point les mêmes propriétés; on prend la poudre des champignons de

Malthe dans du vin , quand on est attaqué de la diffenterie ; & l'on prétend que quelque rébelle que puisse être cette maladie , elle ne résiste pas à un pareil remède : *Credite posteris.*

Près de ce rocher est une de ces tours d'observations ou corps-de-garde , que l'on voit de distance en distance , tout autour des Isles de Malthe & de Gozo , pour éviter toute surprise. Des Aides des Camps vont continuellement des unes aux autres pour voir si les Soldats remplissent leurs devoirs. Ces postes ont chacun un pont-levis & une forte clochè que l'on sonne , en cas d'alarme.

Voilà en peu de mots ce que j'ai remarqué dans cette Isle qui , malgré sa petiteffe , est une des plus connues de la Chrétieneté. Mais pour en avoir une idée plus exacte , il faudrait avoir sous ses yeux les beaux plans que MM. de Palmeus père & fils en ont gravés pour son Altesse feu Monseigneur le Prince de Conti , grand Prieur de France. L'histoire de Malthe par M. l'Abbé de Vertot ; & l'histoire Naturelle de Malthe & de Lipari , par M. le Commandeur d'Olomnieu.

Je n'ai point prétendu infirmer par ces détails les Voyages de M. l'Abbé Sestini , comme il n'a été que de passage à Malthe , il n'a pas pu tout dire , ni tout voir dans aussi peu de tems. Il n'en a pas été de même des autres contrées dont il parle. La véracité

que j'ai trouvée dans ses récits, m'a seule déterminé à renoncer à la publication de mes Voyages , & à y substituer la traduction que j'ai faite de ceux de cet Abbé. On ne peut , sans injustice , lui refuser des lumières , de la sagacité & de l'exactitude.

A bord du Bâtiment , dans le Port de Girgenti.

Ce 27 Septembre 1777 , au soir.

MONSIEUR,

Le vent étant devenu favorable Mardi au matin , (23 Septembre) , comme j'ai déjà eu l'honneur de vous le marquer , il fallut me rendre à bord , parce que le Capitaine se trouvait prêt à mettre à la voile.

Ce matin même & au même moment , plusieurs autres bâtimens quittèrent le Port de Malthe , & allèrent pendant quelque tems de conserve. Chemin faisant , & après notre dîner , le Capitaine parla à un bâtiment Français qui venait de Tunis , & conduisait plus de deux cens Turcs ou Mahométans , tant blancs que noirs , qui allaient à Alexandrie , pour passer à la Mecque. Ils se rendaient alors à Malthe , pour y faire provision d'eau.

Jeudi soir , 25 du courant , nous entrâmes vers les deux heures de nuit dans le port de Girgenti , & nous nous amarâmes au Môle. Le lendemain au matin , de très-bonne heure , nous eûmes la pratique , & comme il pleuvait beaucoup , je ne pus me déterminer à aller voir la Ville & ses antiquités ; D'un autre côté , je n'étais pas sûr que notre vaisseau ayant une fois complété sa cargaison , ne partirait pas sur le champ ; c'est pourquoi il convenait que je restasse à bord ; cependant la pluie ayant cessé , je me fis descendre à terre , & j'examinai le petit môle que l'on a élevé depuis peu pour la sûreté des bâtimens , & une grosse tour carrée qui sert de château , à la descente duquel on emploie une centaine de Soldats détachés de la garnison d'Auguste.

Comme Girgenti est un *Caricatore* Royal , c'est-à-dire , un des ports où l'on charge des grains pour l'étranger. On y voit différens magasins pour les bleds qui peuvent contenir chacun jusqu'à trois ou quatre cent salmes de cette denrée. Ces magasins sont tous sur la croupe d'une montagne , du côté de la mer. Cette montagne est elle-même de la lithomargue , d'une couleur cendrée , qui occupe un certain espace de terrain. On trouve ensuite , à droite à gauche de cette dernière les montagnes ordinaires , dont le noyau est d'une pierre d'un

jaune assez foncé , qui est remplie de ces pétuncles , que l'on voit si souvent ; & ces differens testacès , dont les *détritus* ou débris forment , selon mon avis , toute la partie méridionale de la Sicile.

Je me mis à herboriser selon ma coutume , & je trouvai deux plantes rares , savoir , *la Caparis duplicata spina* , & *le Crithmum ficulum* , ou fenouil marin , données comme telles par le père Boccone. Comme le hafard permit que notre bâtiment ne dût mettre à la voile que le samedi suivant , pendant la nuit , je profitai de ce tems pour aller voir les anciennes ruines de la célèbre ville d'Agriente. Je m'acheminai donc vers la ville de Girgenti , qui est éloignée de quatre milles ou d'une lieue , & un tiers du port , & qui est située sur le sommet d'une montagne , *Arduus ille Agagas* ; cette ville est presque inaccessible , isolée , & environnée de murailles avec des portes qui tombent en ruines.

On n'y trouve rien de curieux , si ce n'est une inscription antique qui est encastrée dans les murs d'un Hôpital ; c'est une dédicace que les anciens Argigentins avaient fait à la Déesse de la Paix , & de la Concorde. Cette inscription a été rapportée par le Prince Torre Muzza , dans son vaste recueil. On montre encore à Girgenti un cadran solaire antique , que l'on regarde comme un monument de l'industrie du célèbre Archimède. On voit dans la Ca-

thédrale un autre petit monument dont on a fait les Fonds-Baptifinaux , & dont il est parlé fort au long dans l'ouvrage intitulé *Opuscoli Siciliani* , ou Recueil d'Opuscules d'Auteurs Siciliens , & dans les Antiquités d'Agrigente , publiées par le père Pancrazio , sous le titre d' *Antichità Agrigentine* (1).

Le peu de temps qui me restait pour mes observations , ne me permit pas de m'arrêter beaucoup dans cette Ville , ayant sur-tout le projet d'aller voir les antiquités d'Agrigente. Ayant donc pris un guide , & étant descendu par la partie méridionale de Girgenti , du côté de la mer ; je remarquai auprès des grandes fermes que je trouvai sur ma route ,

(1) Je suis étonné que l'on n'ait pas fait remarquer dans cette Église une singularité acoustique , à l'Auteur de ces Lettres. Elle mérite cependant l'attention des Étrangers. On se place près de la grande porte de l'Église , sur la ligne qui partage en deux également la grande nef , tandis qu'un homme monte sur la corniche du rond-point , qui est élevée de plus de 40 pieds au - dessus du pavé , y profère à voix basse quelques paroles , en approchant sa bouche contre la voûte. Malgré cette grande distance & cette élévation , on ne perd pas un seul mot de tout ce qu'il dit. Peu de personnes ignorent que l'on obtient le même résultat sous les arches d'un pont , quelques grandes qu'elles soient , lorsqu'il n'y a point de solution de continuité , mais il faut que celui qui écoute ait son oreille contre la naissance de la voûte. Il en est de même quand on parle au bout d'une très-longue pièce de bois bien saine. On voit encore un beau tombeau antique de marbre , orné de bas-reliefs , rapporté par d'Orville & M. Houel.

[*Note du Traducteur.*]

plusieurs champs considérables , plantés alternativement en oliviers & en amandiers. Etant ensuite arrivé au couvent des Capucins , je vis les restes du Palais du Roi Phalaris. On remarque encore auprès du cloître de ces mêmes Religieux , & sur un petit terre le Temple de Venus , qui est presque entièrement détruit , à la réserve d'un petit nombre de colonnes & d'une partie de l'entablement qui menace même ruine , par l'effet du temps. Ce temple est d'ordre dorique , & ses colonnes sont cannelées. Les matériaux qui ont été employés à sa construction , sont les pierres du pays , & que l'on nomme ici *Guggiolene* , & dont j'ai eu l'honneur de vous parler.

En continuant à voir méthodiquement les antiquités d'Agrigente ; on trouve plusieurs excavations faites dans la pierre vive , qui donnent l'idée d'une voie sépulcrale , & annoncent différens souterrains. S'il eût fallu s'en rapporter à ce que m'en disoit mon guide , quelques-uns de ses souterrains vont jusqu'à la nouvelle ville , c'est-à dire , jusqu'à Girgenti , malgré la grande distance qui se séparent de ces ruines. Quant à moi , je suis très-disposé à croire que ces souterrains ne sont autre chose que des communications entre différens colombaires , édicules & autres endroits pareils. C'est ce que l'on remarque en effet dans plusieurs autres occasions qui

se présentent dans la même campagne & dans la même direction.

Du temple de Venus, qui est appelé aujourd'hui *Santa Venere*, parce que d'un édifice profane qu'il était, on en a fait une Eglise, on descend dans le Temple de la Concorde, qui est d'ordre dorique de la même pierre & de la même forme que celui dont je viens de vous parler. Les colonnes qui en formaient le pérystile, étoient au nombre de trente & toutes cannelées.

On éprouve une grande satisfaction, en voyant encore ce beau monument presque entier, & dans la même situation où il fut érigé ; mais on ne peut nier que la piété des fidèles n'ait beaucoup contribué à le gâter, en y renfermant la tribune pour en faire une Eglise. Comme celle-ci était fermée, il me fut impossible d'y entrer.

Après avoir passé devant ce temple, on continue à suivre la même route sépulcrale où l'on trouve différens colomnaires ou sépultures, que les Amateurs de l'antiquité voient avec plaisir,

On trouve un peu plus loin le superbe Temple de Phalaris, que l'on appelle aujourd'hui les pierres de Géans, le *Pierre Dei Giganti*, parce que ce temple étoit plus vaste & mieux décoré que les deux autres que je viens de d'écrire. Il ne forme plus aujourd'hui qu'un amas prodigieux de pierres. On y

voit de superbes chapiteaux, des frises, des colonnes qui ont jusqu'à trois brasses de diamètre ou 7 pieds, & qui ne sont composées que de trois tambours ou morceaux. Ces tambours étoient affujettis les uns sur les autres, au moyen d'une longue pièce de bois que l'on y avait fait entrer dans le sens de leur axe, comme on peut le voir en examinant le centre de leurs deux bases. L'architecture de ce Temple étoit dorique, parce que les Doriens avaient habité cet endroit. Tous ces différens édifices sont construits sans chaux, & dans cette pierre du pays, nommée *Guggiolena*. (1)

On voit dans la plaine, au-dessous de ce Temple

(1) Cette pierre, dont le grain est très-grossier & d'une couleur jaune foncée, n'a rien d'agréable à la vue. Elle ressemble beaucoup à celle que l'on tire auprès de Lyon, & que l'on y nomme *Pierre de Couzon*, & dont on ne fait que du moëlon. L'emploi que les anciens Agrigentins avaient fait d'une pareille pierre, pour élever leurs plus beaux monumens, prouve la rareté des beaux matériaux, ou qu'ils étoient plus flattés des belles masses que de la beauté de la matière. Ce n'est plus aujourd'hui la même chose en Sicile; un goût tudesque & barbare y regne. On y prodigue les plus beaux marbres pour faire des choses du plus mauvais goût. On pourrait bien appliquer aux Architectes-Décorateurs qui sont dans cette île, ce qu'on disait jadis d'un mauvais Peintre de l'antiquité, qui représenta Hélène assez mal, mais vêtue avec de superbes habillemens: *Tu as voulu la faire riche, ne pouvant la faire belle.*

[*Note du Traducteur.*]

superbe,

superbe, qui ne fera bientôt qu'un énorme monceau de ruines, soit par les injures du tems, soit parce qu'on ne prend aucune précaution pour conserver ce qui reste sur pied, malgré les vœux des connoisseurs, on voit, dis-je, le mausolée de Phalaris, qui est en assez bon état. On dit communément dans le pays que ce Prince l'avait fait ériger en l'honneur de son cheval. Les Agrigentins étaient très-portés à rendre de pareils honneurs à ces animaux, comme Pline nous l'assure. Il savait très bien que l'ancienne Agrigente avait été célèbre par les excellens chevaux qu'on élevait dans son territoire. Ce fameux Naturaliste cite même le mont Taurus, qui est dans le voisiage de cette Ville; où on les élevait.

Voilà, Monsieur, en peu de mots, toutes les antiquités que j'ai pu observer, mais la brièveté du tems qui m'avait été accordée pour satisfaire ma curiosité, fut cause qu'il me fût impossible de faire de plus grandes recherches pour vous satisfaire. Cependant la description de ces antiquités, que Pancrazio a donnée, vous fournira de plus grands éclaircissemens. Ceux-ci contribueront en même tems à vous rassurer sur l'exactitude de mes observations; quoique faites rapidement.

Je remarquai en regagnant le vaisseau, que tout ce territoire était rempli de cette pierre guggiolène;

& je vis en même-tems une grande quantité de cette plante que l'on nomme *Aloes* ou *Agave Americana*.

Etant arrivé à bord, je trouvai que le chargement du vaisseau était achevé (1), & qu'on était prêt à mettre à la voile. On n'attendait plus que le vent favorable pour lever l'ancre. Je crois que nous ne tarderons pas à partir, & que la nuit ne se passera pas sans que nous quittions ce port, pour nous rendre à notre destination. J'espère que nous y arriverons sans aucun accident & sans encombres. Je ne manquerai pas de vous informer de toutes les circonstances de mon voyage au premier moment favorable.

(1) Comme il n'y avait jadis qu'une rade foraine à Girgenti, & que l'on était obligé d'y charger les bâtimens sous voile, on employait alors un nombre prodigieux d'hommes à ces chargemens, pour gagner du tems. Comme ces particuliers, depuis la construction du môle, n'ont pas trouvé d'autres ressources pour vivre, le même usage de charger les grains à force de monde subsiste encore. Il n'est donc pas rare de voir jusqu'à 60 & même 80 hommes portant des sacs de bled sur la même file & au même vaisseau. Ces hommes crient sans cesse pour s'encourager à aller plus vite, & prononcent continuellement le mot de *wallio*, *wallio*, qui signifie *enfant*, dans l'idiôme des Napolitains, & peut-être dans celui des Siciliens, où l'on retrouve beaucoup de termes Arabes au Sarrasins.

[Note du Traducteur.]

A Smyrne.

Ce 23 Octobre 1777.

MONSIEUR,

Je suis enfin arrivé dans le port de Smyrne , après un mois de navigation. Comme je présume que vous daignerez continuer d'accueillir mes lettres odéporiques (1) ; je ne négligerai point de vous instruire de toutes les particularités de mon voyage, depuis Girgenti jusques dans la Ville , qui est une des plus commerçantes & des plus florissantes du Levant.

Nous partîmes , comme j'ai déjà eu l'honneur de vous l'écrire le Dimanche 28 Septembre de très-bon matin du port de Girgenti pour notre destination. Nous n'eûmes que très-peu de vent pendant toute la journée , c'est pourquoi nous ne fîmes que peu de chemin.

(1) Ce mot, qui manque à notre Langue, & que l'on a cru devoir y introduire, vient du Grec *Οδοιπορικος*, *ad Viatores pertinens*, qui signifie tout ce qui a rapport aux voyages. Ce terme existe dans la Langue Italienne.

[*Note du Traducteur.*]

Ce peu de vent continuant cependant à souffler, nous nous trouvâmes sur le soir à 50 milles ou 16 lieues & deux tiers de l'endroit d'où nous étions partis la première fois. Le tems nous menaçait d'une tempête prochaine. Nous eûmes en effet sur le soir du tonnerre & de la pluie. Nous étions dans le canal de Malthe. Le 30 du même mois nous eûmes encore un peu de mauvais tems à l'approche de la nuit.

Pendant les trois jours suivant, savoir le 1, le 2 & le 3 Octobre, nous ne fîmes que très-peu de chemin, ayant eu presque toujours du calme. Vers la soirée du trois, nous commençâmes cependant à marcher par un vent favorable, & nous avançâmes beaucoup sur la route. Mais le jour suivant, c'est-à-dire, le 4 au matin, nous devînmes le jouet des ondes & des vents, parce qu'il s'éleva une tempête terrible qui nous donna beaucoup à penser & à travailler dans le moment.

La fortune de la mer continuant toujours, & ne pouvant pas prendre l'entrée dans l'Archipel, après avoir couru un grand nombre de bordées, notre Capitaine se voyant dans une mauvaise situation, se détermina à aller mouiller à la pointe du jour, vers l'île de Zante, ce qu'il exécuta. Après avoir fait soixante milles ou trente lieues avec le vent favorable, nous fûmes pris par le calme à trois

milles ou une lieue de cette île, que l'on nommait autrefois *Zachyntus*. Notre Capitaine ne songea plus qu'à entrer dans le port.

Avant d'approcher de l'île de Zante, nous passâmes devant deux petites îles, appelées vulgairement *Strafidia* & *Stanfano*, que je crois être les deux *Strephates* de Pline. La plus grande me parût très-bien cultivée, très-fertile & abondante en oliviers. On y voit un Monastère habité par des Moines Grecs; la population de cette Isle peut monter à cinq cent personnes environ, tous gens d'un très-mauvais caractère, comme on me l'affura.

Le mauvais tems ayant cessé, & le vent ayant absolument manqué; j'eus alors beaucoup de chagrin de ne pouvoir pas entrer dans le port de Zante, & de voir une Isle dont la fertilité, a toujours été vantée, même dans les tems les plus éloignés, mais il fallut se conformer à la mauvaise destinée du Capitaine, & se contenter de voir seulement une partie de la côte & de la montagne qui occupe le milieu de l'Isle, & les montagnes de Cephalonie, autre Isle voisine. L'une & l'autre appartiennent aux Vénitiens.

En revenant du canal de Zante, pour reprendre notre route, nous ne pûmes pas dépasser dans l'espace de ces quatre jours, c'est-à-dire, depuis le 4 jusqu'au 9 l'Isle de *Serigo*, ou l'ancienne Cythère,

fi célèbre , selon quelques Auteurs , par la naissance de Venus & d'Helène , d'où nous approchâmes le 9 vers le soir. Nous vîmes la Ville de Saint-Nicolas , qui est située sur une montagne , à quelque distance de la mer. Cette Isle qui est très-montueuse & presque nue , c'est-à-dire , sans arbres , produit beaucoup de froment & d'autres grains. Elle appartient aux Vénitiens. Je crois que ceux que l'on y envoie pour l'habiter , ne feroient avoir un exil plus désagréable.

Pendant toute la journée du 10 , nous restâmes en calme entre Serigo & Serigotto , autre petite Isle inhabitée qui appartient aux Turcs , au milieu de laquelle est un rocher que l'on appelle l'Ovo ou l'Œuf , à cause de sa forme. On me dit qu'il y avait beaucoup de chèvres sauvages.

Après un aussi long calme , la mer commença , pour ainsi dire , à s'enfler , & à devenir très-grosse. Les vents soufflaient avec beaucoup de violence. Dans la matinée du 11 , nous nous trouvâmes une autre fois dans un très-grand danger. Nous passâmes la nuit mal à notre aise , par la crainte que nous avions de nous aller briser contre quelques rochers , comme cela arrive à tous ceux que la tempête surprend dans l'Archipel. Notre Capitaine craignant donc de passer mal à son aise la matinée suivante , c'est-à-dire , celle du 12 de même que la

nuît, ce qui étoit le pire, se détermina avec deux autres bâtimens François, avec lesquels nous allions de conserve, à aller mouiller dans quelques ports ou vers quelques plages sûres de l'Isle de Candie, surtout dans celles que l'on nomme *Carbust*, nous y jettâmes effectivement l'ancre sur les deux heures après midi, en rendant tous grâces au Ciel, parce que le tems étoit très-mauvais, & les vents absolument contraires.

A peine fûmes nous mouillés, que nous fûmes visités par un bateau Turc, sur lequel il y avoit deux jeunes Musulmans, qui par ordre de l'Aga, venaient chercher le droit d'ancre qui leur fut payé sur le champ. Ce droit est d'un sequin ou 11 l. de notre monnaie. Comme ces jeunes gens étoient les freres de l'Aga, les Capitaines leur offrirent poliment quelque liqueur à boire. Mes comme ces Turcs étoient au commencement de leur carême ou Ramafan, ils le refusèrent en les remerciant de leur attention.

Le reste de la journée se passa en conversation à bord du vaisseau, & personne n'alla à terre. Cependant la matinée du jour suivant, c'est-à-dire du 13, tous les Capitaines allèrent visiter l'Aga; je me joignis à eux, dans l'intention de voir la forteresse qui est bâtie sur le sommet d'un rocher qui est dans la mer, que je crois un de ceux que Pline appelle

Budora, c'est-à-dire, celui du milieu. Cette forteresse a été bâtie par les Vénitiens, lorsqu'ils étoient les maîtres de l'Isle de Candie. On voit effectivement sur un des murs des inscriptions & les armes de leur République. On y remarque encore dans cette dernière de très-beaux canons du plus fort calibre, qui ont été fondus & transportés par les Vénitiens.

Etant arrivés chez l'Aga, & l'ayant salué par un *καλην εβρα* parce que tous les Turcs de ces rochers, c'est-à-dire, des Isles de l'Archipel parlent grec, langue dans laquelle tous ces Capitaines savent s'expliquer; on nous servit aussi-tôt du café dans certaines petites tasses de poupées, à moitié pleines & sans sucre, selon l'usage des Turcs.

Environ 250 soldats Turcs ou Janissaires sont préposés à la garde de ce château ou de cette forteresse, dans laquelle on ne voit rien de particulier. L'intérieur étant un lieu absolument desert, & la plus grande partie des habitations & des boutiques que les Vénitiens y avoient jadis étant aujourd'hui ruinées.

En revenant du côté de la mer, on voit encore une petite Eglise avec un Rocher, qui servoient aux gens de mer des Vénitiens, mais dont on a fait aujourd'hui un magasin de sel.

Immédiatement après le dîner, l'Aga du Châ-

teau vint à bord de tous les bâtimens demander sans détours & selon l'usage Turc, quelques présens à tous les Capitaines, qui lui firent tous quelques galanteries. Comme ils lui offrirent en même temps à boire & à manger, ce Commandant me fit rire en répondant que pendant tout le temps que dure leur Ramasan, il ne pouvoit ni boire ni manger ni fumer, dans le jour. Il s'expliqua très-bien en Italien. Cet Aga passe toute la matinée & le jour même à dormir ou à ne rien faire, s'amusant seulement à marmoter quelques prieres en tenant un *Tespieh*, espèce de chapelet dans ses doigts.

Je voulus entrer ensuite dans son bateau, & l'accompagner dans la visite qu'il rendait aux Capitaines des autres bâtimens. A mesure qu'il en sortoit, on le saluait de plusieurs coups de canon, & à son arrivée, on mettait le pavillon pour lui faire hommage, dans la crainte qu'il ne lui vint dans l'idée de nous faire quelque avanie. Cependant, si l'on peut en juger, d'après la physionomie, il me paroïssoit un très-bon Musulman.

Le 14 au matin, je me fis transporter à terre dans l'Isle même de Candie. La plage me parut être dans quelques endroits une roche vive, qui est une espèce de Shiste ou d'ardoise noirâtre. Je vis encore sur cette plage diverses coquilles, dont les

couleurs étaient fort agréables. Je n'oubliai point d'en faire une petite collection que je vous ferai passer à la première occasion favorable, parce que quelqu'unes d'entr'elles m'ont paru dignes d'être conservées dans votre cabinet d'Histoire Naturelles.

On trouve dans ce même endroit, un fable, qui n'est autre chose qu'un détritüs de différens crustacés. On en voit encore sur la plage qui est au-dessous du mont *Clapfi*. C'est ici que j'eus l'occasion d'observer comment les différentes coquilles se pétrifient, & se réunissent, au point de ne former qu'une même masse pétrifiée : cette union si intime les fait prendre cependant au premier coup-d'œil, pour des coquilles antideluviennes ; quoique leur formation ne date tout au plus que de quelques siècles

Vous devez savoir premièrement que sous le mont *Clapfi* (*les Grecs appellent ainsi la montagne ou le rocher sur lequel est bâtie la forteresse dont je viens de parler*) ; on voit un autre rocher de forme ronde, qui forme une espèce de péninsule qui est réunie à cette montagne de l'Isle de Candie. La plaine qui se trouve entre cette péninsule & l'Isle, paroît avoir été formée par la mer, qui dépose toujours quelques fables, qui ne sont, à proprement parler, que des débris de coquillages. Or, ce fable toujours fixé & agglutiné sous la forme

de lits ou de bancs horizontaux , par le concours de la chaleur du soleil & du sel marin . acquiert tous les jours une nouvelle dureté , sur-tout lorsque par la fuite des années la mer les recouvre d'autres sables ou de différens crustacés & d'un peu d'argille. Vous remarquerez tout ce que j'ai l'honneur de vous dire sur cette matière , en examinant avec un peu d'attention quelques morceaux de ces espèces de pétrification. Je devois vous les envoyer pour vous prouver plus complètement mon système.

Que cette petite colline ait été d'abord une Isle qui était séparée de l'Isle de Candie ; ce fait est non-seulement prouvé par cette plaine ou cet isthme formé par le flux & reflux de la mer , mais encore par la continuité de la plage supérieure qui est de la même nature que celle dont il s'agit ici. Celle-ci est composée d'une substance sabloneuse , comme le grés , & dont j'ai vu que l'on avait tiré tous les chambranles des portes du château de *Carbust*.

L'Isle de Candie , autant que j'ai pu m'en assurer par mes propres yeux , du haut du château , est très-montagneuse , & peut-être aurais-je vu , sans le savoir , les monts *Ida* , *Codiscus* , *Ditieus* , & *Coricus*. Toutes ces montagnes me parurent pelées & absolument nues. Les pierres qui composent

celles qui font dans la partie occidentale de l'Isle font d'une substance schisteuse & bleuâtre, entremêlées de filons ou veines d'une pierre d'un blanc, tirant un peu sur le rouge, de même que toutes les autres montagnes & les rochers qui en font détachés.

Après avoir fait ces observations, relativement à l'histoire Naturelle, je n'oubliai pas d'aller herboriser, quoique nous ne fussions pas dans une saison bien favorable pour les plantes. J'eus cependant l'occasion de voir le dictame de Crête, le lentisque, la sauge de montagne, la pimprenelle épineuse, une espèce d'*Erica*, une variété du *Tragacantha*, & une quantité prodigieuse de thym, qui répandoit l'odeur la plus agréable dans tout le pays. Je vis encore la *Scilla Vulgaris*, & une espèce de *Limonium*. On trouve les mêmes plantes sur le rocher de *Carbusti*. Je ne saurais vous en dire d'avantage sur l'île de Candie; j'adis *Centum urbibus clara*, où j'aurais volontiers passé quelque tems pour la parcourir, & vous en donner une description plus exacte.

Il y a deux ports dans l'Isle de Candie, qui sont très-fréquentés par la bannière François (les vaisseaux François) savoir la Canée & la Sude. Les François y font un grand commerce de savon,

d'huile, de miel, de cire, de foie, de fromage, & autres denrées dont cette Isle abonde singulièrement.

L'Auteur qui a rassemblé le plus d'observations sur l'Isle de Candie, & qui me paraît l'avoir fait avec le plus d'érudition, est M. Peiffonnel, Consul de France à Smyrne. Il a eu la complaisance de me communiquer ses manuscrits qui m'ont paru dignes de paraître au grand jour, parce qu'on y trouvera l'histoire la plus complète de cette Isle céleste.

Voyant après le dîner que le tems s'était remis au beau, nous tachâmes de sortir de cet exil & de cet endroit désert, parce que nous ne pûmes en tirer d'autres provisions qu'une grande quantité d'oignons, légume que l'Isle de Candie produit dans la plus grande abondance. Mais ce fut en vain que nous voulûmes sortir, parce que le vent contraire souffloit dans le port, quoique le vent favorable soufflât dehors. C'est pourquoi il nous fallu jeter l'ancre une seconde fois, & attendre patiemment un tems plus propice.

Ce matin 18 Octobre, il plut à Dieu que nous quittassions cet endroit, mais ce ne fut pas sans courir quelques dangers, car peu s'en fallut que notre bâtiment ne restât échoué sur un rocher sur lequel il avait déjà donné à notre grand étonne-

ment. Un autre vaisseau Français, appelé la *Victoire*, qui avait levé l'ancre le premier, ayant voulu passer par un endroit plus étroit, se trouva affalé sur deux roches; parce que le vent lui manqua dans cette circonstance critique. Le Capitaine se voyant dans une position aussi fâcheuse, tira un coup de canon pour demander du secours; les deux autres Capitaines lui envoyèrent aussi-tôt une partie de leurs équipages avec leurs chaloupes. Ce ne fut qu'avec beaucoup de peine que l'ont parvint à retirer ce navire d'un aussi grand danger. Il ne dut cet avantage qu'au bonheur de s'être trouvé pour lors sur son lest, c'est-à-dire, absolument vuide. Quant à notre vaisseau, il sortit par une autre passe plus sûre. Il nous fallût attendre plusieurs heures, & courir des bordées, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre.

Pendant les six jours que nous passâmes dans ce mouillage, nous nous avisâmes pour ne pas rester oisifs de pêcher de différentes manières, & nous prîmes une assez grande quantité de poissons, pour faire bonne chere pendant toute cette relâche. Il se trouvait parmi ces poissons de très-gros Rougets, du poisson *Tordo*, du Merlot tacheté, très-délicat, du pizzo di Ré; du pesce vecchia, du *pesce Pettini* de la meilleure qualité, des lézards de mer avec la queue noire, d'excellens *Paraghis*, du poisson *capone* &

autres ; de sorte que j'aurais volontiers passé le carême dans ces parages.

L'accident dont je viens de vous parler , fut cause que nous ne pûmes pas profiter du vent qui nous eût été favorable pendant quelque tems ; nous ne fîmes donc que très-peu de chemin pendant cette journée , & le calme nous prit sur le soir , vers l'Isle de Serigotto.

Le 19 au matin , nous eûmes le bon vent & le plus beau tems du monde , après avoir eu pendant un si grand nombre de jours les vents contraires. Nous fîmes beaucoup de chemin , puisque nous laissâmes à notre droite , après le dîner , les îles d'Onisi , celle de *Milo* (*Melos*) qui est très-fertile & habitée , sans arbres & sans verdure , & à peu de distance de l'Isle d'*Antimilo* , qui est déserte ; ces deux dernières Isles sont montagneuses. Sur le soir , nous laissâmes à notre gauche la *Falconera* , autre petite Isle qui est stérile & sans habitans. Le vent continua à nous être favorable , & nous passâmes à minuit devant l'île de Saint Georges d'*Arboro* , que nous laissâmes également à notre main droite.

Le 20 au matin , le vent cessant peu à peu , le calme nous prit entre l'île *Longue* que nous avions à gauche , & celle de *Zea* qui était à notre droite. Cette dernière est très-abondante en noix de galle , dont

il se fait un très-grand commerce avec différentes contrées du Ponant ou de l'Occident.

Nos Capitaines eurent ici quelque crainte dans ces parages , en découvrant un bâtiment Turc qu'ils prirent pour un forban ou pirate. C'est pourquoi on mit la batterie en état , pour pouvoir se défendre, Mais dans peu de tems tout soupçon disparut , parce que ce bâtiment eut encore plus peur de nous. Si ces Capitaines eussent eu à redouter les Anglais , je ne fais pas comment la chose se serait passée (1).

Nous dépassâmes sur le soir la première des Isles Cyclades , savoir *Andria* , ou l'ancienne *Andros* , Ile considérable qui abonde en Oliviers. Nous avions à notre gauche le cap d'Oro & l'Isle de

(1) *Mieux que vous ne l'auriez cru.* Ils ne vous eussent point demandé l'absolution *in articulo mortis* avant de se cacher dans la cale , ou de se jeter dans la chaloupe. Vous devez savoir que certains Navigateurs de votre pays mènent toujours cette petite embarcation à la traîne , pour s'y jeter dedans à la vue des Barbaresques , ce qui sert à les faire reconnaître par ces pirates. On peut aimer & estimer les Anglais , sans présumer que leurs ennemis soient des lâches. Dans ce cas , leurs victoires ne seraient pas fort glorieuses , suivant cette ancienne maxime :

C'est triompher sans gloire que vaincre sans combat.

La prévention entraîne nécessairement des légèretés & même des incertitudes.

[*Note du Traducteur.*]

Négrepont ,

Negrepoint , où nous laifsâmes notre conserve , qui prit la route de Salonique.

Nous appercûmes dans le lointain , & sur notre droite , les Isles de *Jara* , de *Tino* , de *Sciro* , *Delos* & *Miconos*. Le vent favorable ayant continué à souffler pendant toute la nuit , nous nous trouvâmes le 21 au matin devant une petite Isle appelée *Ipsara* , & nous découvrîmes celle de *Scio*. Comme nous passâmes tout auprès , je vis qu'elle était couverte de ces lentisques , d'où l'on tire le mastic (1) , dont cette Isle abonde. Nous nous trou-

(1) Le lentisque est un arbre quelquefois grand & quelquefois petit , selon la nature du sol où il est planté ; il y en a de différentes espèces. Cet arbre croît naturellement en Provence , en Languedoc , en Italie & en Espagne , mais il n'y parvient jamais à une certaine hauteur. Il ne quitte point sa feuille pendant l'hyver. Celles-ci sont un peu odorantes & ressemblent à celles du myrthe , quoique plus grandes. Le lentisque que l'on cultive dans l'île de *Chio* , pour en recueillir le mastic par incision , au mois d'Août , rapporte beaucoup d'argent , vû la grande consommation que les Turcs font de cette résine. On prétend que l'île de *Chio* en produit tous les ans jusqu'à quatre-vingt mille livres pesant. Les habitans de cette île mâchent continuellement du mastic pour se donner bonne haleine & fortifier leurs gencives. Cette résine entre dans la composition du vernis ; on en jette dans des castolettes en guise de parfums. Elle s'emploie également dans la pharmacie. Il est à présumer que les Lentisques de Provence ne sont pas de la même espèce que ceux de l'île de *Scio* , car ils restent constamment dans la classe des arbuttes , & ne donnent aucune résine. L'Académie de Marseille s'occupe

vâmes ensuite avant midi sous le cap *Caraburnu*, qui est en terre ferme à main droite. Le vent devenant contraire, & le tems très-chargé de nuages, & craignant le golfe de Smyrne, il nous fallut prendre port en terre ferme, à environ 12 lieues de ce golfe, dans un endroit qu'on appelle *Foggia Nuova*. Nous y mouillâmes sur les cinq heures du soir, en remerciant Dieu d'être arrivés sains & saufs. A peine eûmes-nous jettés l'ancre, que le temps devint encore plus mauvais, & la mer plus terrible.

Le 22 au matin, je profitai de l'occasion d'aller à terre avec l'équipage, qui alloit acheter quelques provisions. J'étois curieux de voir cet endroit, qui ressemble à une Juiverie, si ce n'est pas à quelque chose de pis. Je conclus delà ce que devoient être les Villes Turques. *Foggia Nuova* est cependant une petite ville très-peuplée, & défendue avec du canon; un Aga y fait les fonctions de Gouverneur. Je n'y vis rien de curieux, si

dans ce moment, des recherches sur les lentisques, & des moyens de multiplier les lentisques de l'Archipel dans son territoire, au lieu de celui qui y croît spontanément, pour n'y former que des broussailles. Tels sont ceux que l'on voit dans la vaste plaine qui se trouve entre Livourne & Pise en Toscane.

[Note du Traducteur.]

ce n'est qu'avant d'entrer dans cette Ville ; j'aperçus , à côté d'une fontaine publique , un tombeau antique , de marbre de Paros , qui servoit d'auge. On remarque dans les murailles de la ville quelques pierres dures , qui ressemblent assez à une espèce de porphyre ; mais ces pierres ne sont qu'une concrétion fabloneuse , remplie d'une substance martiale. Je les regarde comme les productions d'un volcan.

Pendant le court espace de temps que j'employai à faire quelques observations , nous fûmes promptement rappelés à bord , parce que le vent étant devenu favorable , il nous fallait mettre à la voile. Nous quittâmes donc cet endroit , où il me parut qu'on devait avoir quelques agrémens , sur-tout du côté de la mer , les campagnes m'ayant paru très fertiles & bien cultivées. Les montagnes sont au contraires incultes & dépourvues d'habitations.

Cet endroit est celui où les bâtimens qui viennent , soit du Levant , soit du Ponant , ont coutume de s'arrêter , pour y attendre le beau temps , lorsque le mauvais tems les surprends dans ces parages. Tous ces contre - tems deviennent très-avantageux pour l'Aga , qui commande dans cet endroit ; car à peine eûmes-nous jetté notre ancre , qu'il nous envoya aussi-tôt ses gens pour percevoir le droit d'ancrage.

Etant forti du port de *Foggia Nuova*, nous trouvâmes à l'entrée du golfe un petit fort, garni de canons, qui est aujourd'hui presque ruiné, & peu propre à faire quelque défense. Nous continuâmes notre route avec peu de vent. Vers l'heure de midi, nous passâmes devant les trois Isles, appelées *Durlac*, & nous jouîmes de la vue charmante de la rivière & des bords du golfe de Smyrne, qui sont couverts d'oliviers. Les montagnes voisines sent également couronnées d'arbres. Nous passâmes sur le soir devant le Château de Smyrne, qui est à main droite, & éloigné de la ville d'environ une lieue. Nous jettâmes l'ancre à deux heures de nuit, & nous vîmes toute la Ville illuminée, & sur-tout les Minarets ou clochers des mosquées Turques, parce que nous étions dans le temps du Ramazan ou Carême des Mahométans.

Comme il était tard, je jugeai à propos de passer la nuit à bord, & je ne descendis à terre que dans la matinée du 23 du courant, après le salut de cinq coups de canon, que tira le bâtiment. Me voici enfin arrivé à Smyrne, d'où je vous écris la présente, qui est la dernière de mon voyage. Dans une autre occasion, je continuerai à vous instruire de toutes mes aventures; daignez me conserver votre amitié, & soyez persuadé de la sincérité des sentimens avec lesquels je suis votre très-humble, &c.

*ANECDOTES à insérer dans la quatrième Lettre
de la quatrième Partie.*

L U P I N S.

DU temps de *Galien*, la graine de lupins était une nourriture quotidienne sur les tables. Après leur avoir fait perdre leur faveur amère, on les mangeoit au sel & au vinaigre. On regarde aujourd'hui une pareille nourriture comme malsaine, depuis *Hoffman*, qui l'a décrié. *Protogène*, travaillant à ce chef-d'œuvre du *Jalyse*, pour l'amour duquel *Démétrius* manqua à prendre la ville de *Rhodes*, ne voulut, pendant long-temps, se nourrir que de lupins, simplement apprêtés, afin d'être maître de son imagination, & de donner plus de feu à ses ouvrages. *Protogène* étoit le rival d'*Appelles* & l'ami d'*Aristote*.

L I N.

On doit regarder le lin comme un des végétaux des plus utiles à l'homme, après le froment; sa graine fournit de l'huile; & sa tige préparée sert à faire du fil & de la toile. Celle-ci étant usée, se

métamorphose encore en papier , par le secours de l'art. La fleur de cette plante est d'un beau bleu céleste. Les Italiens , qui font une grande quantité de lin , sur - tout du côté de Bologne , ont imaginé de le faire servir à l'embellissement de leurs prairies , qui sont communément d'une forme rectangulaire. Ils sement donc alternativement , & par bandes , du lin , & d'une espèce particulière de trèfle , qui produit une belle fleur rouge , qu'on appelle *Trifoglio di prato* , où ils ensemencent le milieu de leur prairie en trèfle , & réservent les lin pour la bordure. Comme ces deux plantes fleurissent en même temps , on jouit alors du superbe coup-d'œil d'un immense tapis, rayé de pourpre & d'azur , pendant un assez bon nombre de jours. On voit souvent de pareilles prairies le long de la mer Adriatique , en allant d'Ancone à Venise.

La graine de lin fournit par expressions beaucoup d'huile , qu'on emploie à différens usages. Cette huile est la base de tous les vernis huileux , notamment du vernis d'ambre , qui se fait avec le succin ou l'ambre calciné sur une plaque de fer , & dissous dans l'huile de thérébentine , auquel on ajoute de l'huile de lin.

On trouve en Sibérie une plante vivace , qui a l'avantage de croître plus haut que le lin ordinaire

& de procurer les mêmes avantages. Cette plante n'exige presque aucun soin, au lieu que le lin ordinaire est une plante qui demande beaucoup de soins & de dépenses. Ce lin vivace mériterait bien d'être plus connu, & cultivé en France dans des terrains sablonneux. Je suis redevable de ces détails sur le lin de Sibirie, à M. le Clerc, Chevalier des ordres du Roi, & auteur d'une Histoire générale du vaste Empire de Russie, très-estimée.



 NOMS FRANÇAIS

Des différentes Plantes dont on a rapporté les noms Latins dans ce Volume, d'après la Table Latine, concordante & alphabétique des noms & mots dont il est parlé dans le Dictionnaire d'Histoire-Naturelle de M. Valmont de Bomare, édition de Paris, de l'année 1775, format in-8°, chez Brunet.

- A**CCACIA *secunda*, une espèce de prunellier.
 Alaternus, l'alaterne.
 Agave *Americana*, l'aloës.
 Ambrosia *maritima*, l'ambroisie de mer.
 Brassica *maritima*, le choux marin.
 Lapparis *duplicata spina*, le caprier épineux.
 Crithmum *Siculum*, le fenouil de Sicile.
 Cymanchum *Monspelianum*.
 Cythifus *Laburnum*, le cytise, espèce de treffle.
 Daphne *Gnidium*, le laurier.
 Dianthus *Carthusianorum*.
 Euphorbia, le tithymale.
 Halymus *fruticosus*, le pourpier de mer.
 Hemerocallis *Valentini Clusii*, l'hémérocale.
 Leniscus, le lentisque.

- Lepidium Pauli & Plinii*, la passe-rage.
Limonium, le béhen rouge.
Lyfimachia hyssopifolia, la lyfimachie à feuilles d'hysope.
Lyfimachia filicosa, la lyfimachie portant des gouffes.
Lyfimachia spicata, la lyfimachie portant des épis.
Melia azederak, le faux fycomore.
Narcissus maritimus albus, la petite scille.
Nerium oleander flore rubro, le laurier rose.
Opuntia, le figuier d'Inde.
Osyris frutescens baccifera, la linaires.
Pastinaca maritima, la pastenaque, ou tare ronde.
Phyllirea folio ligustri, la filaria à feuilles de troëne.
Polium gnaphaloïdes, le pouillot.
Psolorea bituminosa, le bois puant.
Pteris filix mas, la fougère mâle.
Radix dulcis, la réglisse.
Scrophularia canina, une espèce de scrophulaire.
Schynus molle, le poivrier du Pérou.
Smyrnum perfoliatum, le macéron.
Smilax aspera & levis, le liset épineux.
Solanum indicum, le caneran, ou noix vomique.
Sylla vulgaris.

Tamarix Germanica, le tamarin d'Allemagne.

Thymelia, la thymelée.

Tragacantha, la barbe de renard.

Verberia nodi flora.



LISTE

Des Monnaies en usage en Toscane , dans le Royaume de Naples & celui de Sicile , avec leur évaluation en argent de France.

FLORENCE.

LA livre de Florence vaut un Jules & demi, ou Paule.

Le Jules, ou Paule, vaut huit graces.

La livre commune vaut, argent de France, 16 sols
10 deniers deux cinquièmes.

Le Jules, ou Paule, 10 f, 10 den.

La grace, 1-f. 3 den. trois quarts.

NAPLES.

Monnaies d'or. Valeur en argent du pays.

Le Ducat, (*Monnaie idéale*) vaut 10 carlins.

Le Tarin, (*Monnaie réelle*) 2

Le Carlin, (*Monnaie réelle*) 10

100 Grains (*Monnaie réelle de cuiyre*) font 1 ducat.

Les Écus de Sicile valent 12 carlins.

Les Onces de Sicile, 30

La Pièce de 6 Ducats (*Monnaie d'or*) 60

La Pièce de 4 Ducats (<i>Monnaie d'or</i>)	40 carlins.
La Pièce de 2 Ducats (<i>Monnaie d'or</i>)	20
La Pièce de 12 carlins (<i>Monnaie d'arg.</i>)	120 grains.
La Pièce de 6 carlins (<i>Monnaie d'arg.</i>)	60.
La Pièce de 26 grains, &c. &c.	
La Publica,	un grain & demi.
La Pataque,	un demi-ducats.

C O R R E S P O N D A N C E A V E C P A R I S .

<i>Monnaies.</i>	<i>Valeur en argent de France.</i>		
Le Ducat,	4 l.	3 s.	4 d.
Le Tarin,	0	16	8
Le Carlin,	0	8	4
La Pièce de 6 Ducats,	25	0	0
La Pièce de 4 Ducats,	16	13	4
La Pièce de 2 Ducats,	8	6	8
La Pièce de 12 Carlins,	5	0	0
La Pièce de 6 Carlins,	2	10	0
La Pièce de 26 Grains,	1	1	8
La Pièce de 24 Grains,	1	0	0
La Pièce de 20 Grains, ou le Tarin,	0	16	8
La Pièce de 13 Grains,	0	10	10
La Pièce de 10 grains, ou le carlin,	0	8	4
La Publica,	0	1	3
La Pataque,	2	1	8
Le Grain,	0	0	10
24 Grains font	1	0	0

N. B. On évalue ici la livre de France à raison de 24 grains. Quelquefois les Banquiers de Naples ne donnent que 23 grains pour une livre, & souvent ils exigent 24 grains, 24 grains & demi, & même jusqu'à 25 grains pour une livre.

Si l'on évalue la livre de France à 25 grains, pour lors le ducat vaudra
 4 l. 10 s. 0 d.
 Le Tarin, 0 16 0
 Le grain, neuf deniers trois cinquièmes.

On tient à Naples les Écritures en ducats, carlins & grains. Cent livres de Naples ne rendent en paiement à Lyon que 62 l. 1 s. 2 d.

PALERME, MESSINE ET SICILE.

<i>Monnaies.</i>	<i>Valeur en argent du pays.</i>
L'Once,	30 tarins ou 60 carlins.
Le Tarin,	20 grains.
Le Carlin,	10 grains.
Le grain,	6 Picciolis.
L'Écu de Sicile,	12 tarins.

CORRESPONDANCE AVEC PARIS.

<i>Monnaies.</i>	<i>Valeur en argent de France.</i>
L'Once,	12 l. 10 s. 0 d.
Le Tarin,	0 8 4

Le Carlin ,	o l. 4 s. 2 d.
Le Grain ,	neuf deniers trois trente-cinquième.
L'Écu de Sicile ,	1 l.
48 Grains font	1 l.

N. B. On emploie 24 grains du Royaume de Naples pour une livre de France. On remarquera en conséquence, 1^o, que le tarin de Sicile ne vaut que la moitié du tarin de Naples; 2^o, que le grain de Naples vaut le double de celui de Sicile.

On tient à Palerme les Ecritures en onces , tarins , grains & picciolis.

Observation sur les Poids de Sicile.

Le cantaro de Palerme est plus léger de 10 pour cent que celui de Naples , & il faut 45 rotoli de Naples pour faire le quintal de Marseille, qui, à son tour, est plus léger de 20 pour cent que celui de Paris ; d'où il résulte que le cantaro de Palerme, composé de 100 rotoli, pèse à Paris 168 l. 6 onces.

L'once d'or de Naples & de Sicile vaut environ 13 l. de notre monnaie.

Fin du Tome second.

 E R R A T A.

LETTRE 15, deuxième alinéa, *Mixia azederach*,
lisez, *Melia azederach* de Linnée.

Lettre 15, troisième alinéa, *Cytisus liburnum*,
lisez, *Cytisus laburnum*.

Lettre 15, anté-pénultième alinéa, *Palius*, lisez ;
Polium.

Lettre 18, premier alinéa du Voyage à Scylla,
Μαμερτινοι, lisez, *Μαμερτινοι*.

Lettre 23, avant dernier alinéa, *καταβανκαλησεις*, li-
sez, *καταβανκαλησεις*.

TABLE

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
 6. _____
 7. _____
 8. _____
 9. _____
 10. _____
 11. _____
 12. _____
 13. _____
 14. _____
 15. _____
 16. _____
 17. _____
 18. _____
 19. _____
 20. _____
 21. _____
 22. _____
 23. _____
 24. _____
 25. _____
 26. _____
 27. _____
 28. _____
 29. _____
 30. _____
 31. _____
 32. _____
 33. _____
 34. _____
 35. _____
 36. _____
 37. _____
 38. _____
 39. _____
 40. _____
 41. _____
 42. _____
 43. _____
 44. _____
 45. _____
 46. _____
 47. _____
 48. _____
 49. _____
 50. _____
 51. _____
 52. _____
 53. _____
 54. _____
 55. _____
 56. _____
 57. _____
 58. _____
 59. _____
 60. _____
 61. _____
 62. _____
 63. _____
 64. _____
 65. _____
 66. _____
 67. _____
 68. _____
 69. _____
 70. _____
 71. _____
 72. _____
 73. _____
 74. _____
 75. _____
 76. _____
 77. _____
 78. _____
 79. _____
 80. _____
 81. _____
 82. _____
 83. _____
 84. _____
 85. _____
 86. _____
 87. _____
 88. _____
 89. _____
 90. _____
 91. _____
 92. _____
 93. _____
 94. _____
 95. _____
 96. _____
 97. _____
 98. _____
 99. _____
 100. _____

