

# HISTOIRE NATURELLE

DE LA

## HOLLANDE ÉQUINOXIALE:

OU

### DÉSCRIPTION

DES ANIMAUX, PLANTES, FRUITS, ET AUTRES  
CURIOSITÉS NATURELLES, QUI SE TROUVENT  
DANS LA COLONIE DE

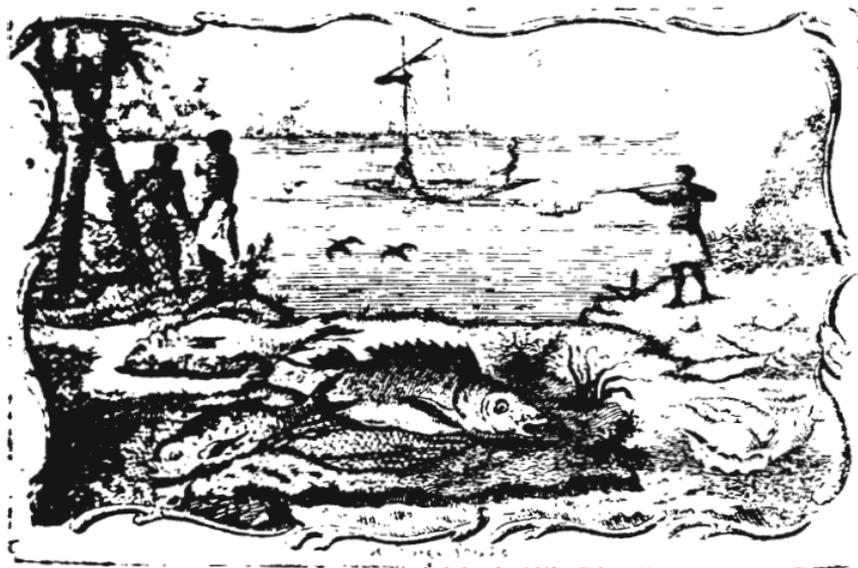
## SURINAM;

AVEC

*Leurs Noms différents, tant François, que Latins,  
Hollandois, Indiens & Nègre-Anglois.*

PAR

PHILIPPE FÉRMIN,  
DOCTEUR EN MÉDECINE.



A A M S T E R D A M,

CHEZ M. MAGRUS, Libraire;  
MDCCLXV.

font fort adroits à les tuer à coup de fusil, étant le seul moyen de se débarasser d'un si dangereux ennemi.

IL y a encore un autre Tigre noir & blanc qui a aux environs de trois pieds de long, son poil est plus long que celui du précédent & varié de taches noires : on peut dire que cet animal est beau par l'arrangement exact de ses taches. Cela n'empêche cependant pas qu'il soit aussi dangereux que le premier, excepté qu'il a moins de force, & n'est pas tout-à-fait si léger à courir que le premier ; on l'attrape quelquefois tout en vie pour en faire un envoy en Europe.

TORTUE de Mer, en Latin *Tesudo marina major*, en Hollandois *Schild-Padde*, en Indien *Ouyamari*. Cette Tortuë nous est apportée par les Indiens, qui en font régulièrement toutes les années la pêche. Elle differe de la Tortuë de terre par la grandeur, en quoi elle la surpasse par son écaille, en ce qu'elle est moins belle & plus molle, & par ses pieds faits pour nager, qui sont sem-  
bla-

blables au nageoires de poissons. Voici de la maniere qu'on prend les Tortuës de Mer.

IL faut observer le tems que la Tortuë vient pondre ses œufs sur le sable, & alors on la prend par le côté, & on la renverse sur le dos, bien sûr qu'elle ne se retournera pas, car elle a l'écaïlle du dos platte, & par conséquent peu propre à tourner. Il n'en est pas de même du *Caret*, qui est une autre espèce de Tortuë, dont l'écaïlle est précieuse, & la chair de peu de valeur, comme il a le dos plus rond, & qu'il est extrêmement vif, il se remuë violemment & se remet sur son ventre. On trouve de ces animaux qui ont depuis deux, jusqu'à quatre pieds de long, sur deux & trois pieds de large, & qui pésent jusqu'à quatre cent livres.

UNE Tortuë de cette grandeur fait jusqu'à trois cens œufs, ils sont de la grosseur d'une balle de jeu de paume & aussi ronds. Leur coque est comme du parchemin mouillé. On y remarque toujours un petit vuide. Le blanc ne se durcit jamais bien. Le jaune se cuit & se

se durcit comme celui des œufs de poule, il est très-bon. La Tortuë verte est la seule espèce qui soit bonne à manger; son écaille est mince & de nulle valeur.

LA Tortuë pait l'herbe sous l'eau: elle fait sa demeure ordinaire & trouve sa nourriture dans des prairies, qui sont au fond de la mer, le long de plusieurs de nos Isles voisines. Il y a peu de brasses d'eau sur quelques-uns de ces fonds; & lorsque la mer est calme, & le tems serain, on peut voir aisément le tapis verd au fond de l'eau, & les Tortuës qui s'y promènent. Cette espèce de Tortuë a tant de chair, qu'elle est capable de nourrir quatre vingt personnes, elle est aussi délicate que celle du meilleur veau, pourvu qu'elle soit bien fraîche, elle est entremelée de graisse, qui est d'un jaune verdâtre étant cuite. Il n'y a qu'une saison dans l'année pour la pêche de la Tortuë, qui est dans les mois de Février, Mars, Avril & May.

LA chair la plus fine de cet animal est ce que les Créoles appellent *Kalpe*. On laisse

cette fine chair qui est la plus délicate de toute la bête , sur l'écaille que l'on fait tremper toute la nuit dans du jus de limon , afin de rendre la chair plus ferme , & ensuite on la fait cuire sur l'écaille dans le four ; on y ajoute une sauce , qui est faite avec des œufs , de la graisse , & les boyaux de la bête , & enfin plusieurs autres choses délicates que j'ignore ; mais qui ne laisse pas que de coûter beaucoup ; c'est avec raison que le proverbe vulgaire dit , que la sauce est plus chere que le poisson , car un tel plat revient pour le moins à une trentaine de florins d'Hollande. Cette chair est d'ailleurs de très-facile digestion. Le Caret qui est aussi une Tortuë de mer , differe en tout avec la précédente ; elle ne pose pas ses œufs dans le sable , mais dans le gravier , qui est mêlé de petits cailloux. La chair n'en est point agréable , mais les œufs en sont plus délicats que ceux de la première espèce.

LE Caret est très recherché pour son écaille , qu'on façonne , comme l'on veut , en  
l'amol-

ramollissant dans l'eau chaude ; puis la mettant dans un moule, dont on lui fait prendre exactement & sur le champ la figure.

**TORTUE DE TERRE**, en Latin *Testudo terrestris*, en Indien *Raparapa* Cette Tortuë est assez singulière. Elle a le col long, fort ridé, d'où pendent de petites membranes déchiquetées à peu près comme de la frange. La tête est aplatie, triangulaire, terminée par une espèce de trompe, semblable à un petit tuyau de plume à écrire. Le dessus de l'écaille est comme fillonné & garni de grosses pointes. On prend cette Tortuë dans les endroits marécageux, tel que les savanes ou prairies.

IL y a encore deux autres Tortuës de terre. La première est d'une moyenne grosseur. Elle a la carapace de dessus d'un rouge bai-obscur, marqué artistement de jaune. Toute la tête est presque rouge, de même que les pieds, qui ressemblent à ceux des Hérissons, étant couverts de courtes écailles épaisses. Les doigts, au nombre de cinq, sont armés d'on-

gles forts. Cette Tortuë, à la quelle on a donné le nom de *Mydas*, se nourrit d'herbes, de racines, de serpents & de grenouilles.

LA seconde & dernière espèce de Tortuë, est très-belle & de petite taille. L'écaille qui couvre son dos, est faite en arcade d'un jaune pâle, joliment marquetée de taches larges, minces, d'un chatain obscur. Il en est de même des écailles qui garnissent les côtés. Toutes ces trois espèces de Tortuë de terre font excellentes à manger, cependant il ne faut pas s'imaginer qu'elles soient aussi bonnes que la chair de la Tortuë de mer.

VACHE DOMESTIQUE, en Latin *Vacca domestica*, en Hollandois *Koejen*. Personne n'ignore que la Vache est la femelle du taureau, par conséquent je ne m'arrêterai pas à en donner une longue description tant elle est connue. Je me contenterai de dire uniquement, qu'elles ne sont pas abondantes en lait, comme font celles de la *Hollande* & d'autres pays, c'est par cette même raison que le lait y est si cher. Cela provient de ce que  
le